

75 CL Verre 12 cl

Champagne

Bruno Paillard brut	88 €	18 €
Billecart Salmon rosé	190 €	

Vins Blancs

2024	IGP Alpilles Les Calans	29 €	
2023	IGP Méditerranée Viognier Sainte Fleurs Domaine Triennes	38 €	
2023	A.O.P Lirac Domaine de la Loyane "cuvée Diane"	32 €	8 €
2021	A.O.P Côtes de Provence Domaine Gavoty "Clarendon"	73 €	
2024	A.O.C Châteauneuf du Pape Andre Mathieu	74 €	16 €
2021	A.O.C Châteauneuf du Pape Clos de La Roquette	96 €	

Vins Rosés

2024	IGP Alpilles Les Calans	29 €	7 €
2024	A.O.P Côtes de Provence St Max	39 €	9 €
2023	A.O.P Côtes de Provence Domaine Gavoty "Clarendon"	49 €	
2024	A.O.P Tavel domaine de la Mordorée "La Dame Rousse"	59 €	

Vins Rouges

2024	Vin de France Grenache Noir—Tableau des Terroirs de la Mordorée	35 €	8 €
2021	A.O.C Vacqueyras "Vieilles Vignes" Domaine de la Monardière	58 €	
2021	A.O.P Lirac Domaine de la Loyane	34 €	8 €
2019	A.O.C Châteauneuf du Pape La Célestière "Tradition"	75 €	16 €
2021	A.O.C Châteauneuf du Pape Le Vieux Donjon	115 €	
2022	A.O.P Beaujolais "Bien élevé" Perol Anthony	37 €	

HOTEL
D'EUROPE

À LA CARTE

GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES –
FETA — MELON 17€

SALADE DE HARICOTS VERTS — PASTEQUE — FETA —
PARMESAN — PESTO DE ROQUETTE 18€

CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES –
BURRATA — BASILIC 18€

BRUSCHETTA PECHES ROTIES —
JAMBON SERRANO — TOMATES MARINEES 19€

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE —
CROQUETTES DE POMME DE TERRE 25€

THON SNACKE —
CAPONATA D'AUBERGINES GRAFFITI —
JUS DE POIVRONS ROUGES 25€

--

GOURMANDISE DU JOUR 8€
GLACES & SORBETS MAISON AUTHENTIQUE AVIGNON
À PARTIR DE 4€

MENU BISTROT

DU MARDI 1ER AU SAMEDI 5 JUILLET 2025

30€

VITELLO TONNATO D'UN FILET DE COCHON —
HUILE DE TOMATES MULTICOLORES

-

THON ROUGE & SÉSAME DORÉ —
LÉGUMES D'UNE PIPÉRADE ET PANCETTA

-

PAVLOVA FRUITS ROUGES —
GANACHE IVOIRE