

			75 Cl.	Verre 12 cl
Champagne				
	Pommery Brut		88 €	18 €
Vins Blancs				
2025	IGP Alpilles Les Calans	Dme de la Vallongue	29 €	8 €
2024	A.O.P Vacqueyras « Odyssey	Dme de la Verde	43€	11€
2025	A.O.C Châteauneuf du Pape	Dme A.Mathieu	74 €	16 €
2023	A.O.C Châteauneuf du Pape	« Lucile Avril » Dme Durieu	92 €	
Vins Rosés				
2025	Côtes de Provence Saint Max		39 €	9 €
2022	Côtes de Provence « Fantastique »	Cht St Marguerite	77 €	
2025	IGP Méditerranée « Inspiration »	X.Vignon	27€	
2025	A.O.P Lirac	Cht de Monfaucon	48€	11€
Vins Rouges				
2025	Vin de France « La Champine »	J.M Gerin	35 €	
2022	A.O.C Côtes du Rhône	Château des Tours	75 €	
2023	A.O.C Rasteau	Domaine de la Soumade	35 €	9 €
2025	A.O.C Châteauneuf du Pape	Dme Juliette Avril	85 €	16 €
2022	A.O.C Châteaunef du Pape « La Croze »	Dme la Célestière	98 €	
2022	A.O.P Beaujolais "Bien élevé"	Perol Anthony	37 €	

LE BISTROT
L'HOTEL
D'EUROPE

À LA CARTE

TARTARE DE BŒUF ET TOMATES ANANAS

FRITES DE PANISSES

SAUCE TARTARE 29€

STEAK D'ESPADON,
CAPONATA D'AUBERGINE,
BEURRE LÉGER À LA TOMATE 28€

GOURMANDISES DU JOUR 9€

MENU ENFANT 15€

MENU BISTROT

35€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

38€ ENTREE / PLAT / DESSERT

RAVIOLES DE POULPES,
EN MARINIÈRE, MOULES ET BEURRE AU SAFRAN

OU

ŒUF MOLLET FLORENTINE,
ET CRÉMEUX DE PARMESAN

OU

TARTARE DE THON,
TOMATES ET FENOUIL, HUILE DE PERSIL

PIÈCE DE COCHON À LA SARRIETTE,
PRUNE, JUS ACIDULÉ, EMULSION DE POMMES DE TERRE

OU

RASCASSE SEBASTE AU TANDOORI,
COCO DE PAIMPOL, TOMATES BASILIC

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE SAISON

TARTE FINE PRUNES,
PISTACHES, SORBET FEUILLES DE FIGUES

OU

MELON MARINÉ,
CRÉMEUX AMANDES, SORBET PASTIS – CITRON VERT

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, PÂTE D'ABRICOTS