

			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 €
2021	A.O.C Châteauneuf du Pape	Dme André Mathieu	80 €	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 CANARD ET LENTINS DE CHÊNE,
AU FUMET DE CÉPES, MAGRET FUMÉ

OU

PRESSÉ D'AUBERGINES AU BASILIC,
BROUSSE DE BREBIS, JUS DE TOMATES FRAICHES

OU

ŒUF CROUSTILLANT,
VELOUTÉ DE COURGETTES, VIOLONS, ET COCO DE PAIMPOL

VOLLAILE FARCIE AUX HERBES FINES,
HARICOTS BEURRE ET CHAMPIGNONS, SAUCE POULETTE

OU

LA PÊCHE DU JOUR,
VAPEUR DE LAURIER, EPINARDS ET FENOUIL,
BEURRE LÉGER AU ŒUFS DE POISSON

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE SAISON

ABRICOT ET POIRE POCHÉS AU THÉ,
ARLETTE, GLACE A L'AMANDE

OU

MOELLEUX CHOCOLAT,
CRÈME GLACÉE VANILLE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, CONFIT D'ABRICOTS