

75 Cl. Verre 12 cl

## Champagne

Pommery Brut 88 € 18 €

## Vins Blancs

2025 IGP Alpilles Les Calans Dme de la Vallongue 29 € 8 €  
2025 Cotes du Rhône Dme de la Soumade 31€ 8 €  
2022 A.O.P Lirac « Comtesse Madeleine » Cht de Monfaucon 48€  
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

2021 A.O.C Côtes du Rhône Château des Tours 75 €  
2023 A.O.C Lirac Dme de la Løyane 34 €  
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 Châteauneuf 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

SAUMON GRAVLAX, CHANTILLY AU XÉRES 21€

STEAK DE THON, ARTICHAUTS,  
RADIS ET LEGUMES D'ÉTÉ 26€

TARTARE DE BŒUF  
FRITES DE PANISSES, SAUCE ESTRAGON 29€

CÔTE DE COCHON DU VENTOUX  
ROMARIN ET TOMATES CERISES  
FRITES DE PANISSES  
1 PERSONNE 36€  
2 PERSONNES 70€

GOURMANDISES DU JOUR 9€

MENU ENFANT 15€

## MENU BISTROT

35€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

38€ ENTREE / PLAT / DESSERT

TARTARE DE MELON ET PASTÈQUE AIGRE DOUX,  
COPEAUX DE JAMBON « MANGALACIA »

OU

ŒUF PARFAIT VELOURS ET CHAMPIGNONS,  
PLEUROTÉS ET PANCETTA, EMULSION DE FOIE GRAS

OU

SOUPE DE MOULES ET POULPE AU CURCUMA  
COURGETTES VIOLONS ET BASILIC

\*\*\*\*\*

DEMI MAGRET AUX PÊCHES ET HARICOTS VERTS  
SAUCE PRALINÉE

OU

THON SNACKÉ, CARPACCIO DE COURGETTES  
VELOUTÉ D'AUBERGINES, VIERGE DE FENOUIL

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE SAISON

\*\*\*\*\*

ABRICOT RÔTI AU ROMARIN, GLACE AU CARVIS DE PRAIRIES

OU

FEUILLES DE MERINGUE, PÊCHE ET VERVEINE

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, CONFIT D'ABRICOTS