

			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	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

DUCK AND POULTRY CRUSTED PÂTÉ,
FOIE GRAS, PISTACHIOS 28€

GRILLED "SALERS" SIRLOIN STEAK,
GREEN PEPPER SAUCE,
PANISSE FRIES WITH TRUFFLES 35€

FISH OF THE DAY IN A SÉTOISE STEW,
RATTE POTATOES 34€

DELICACIES OF THE DAY 9€

CHILDREN'S MENU 15€

MENU BISTROT

35€ STARTER / MAIN COURSE ou MAIN COURSE / DESSERT

38€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

PISTACHIO SAUSAGE BUN,
ROAST JUICE AND MUSHROOMS

OR

SPIDER CRAB AND CELERY BRANCH RAVIOLI,
SHELLFISH BROTH

OR

SEA BREAM AND TUNA TARTARE,
SWEET AND SOUR PEACH AND COURGETTES

CHICKEN SUPREME,
FINE POTATO STEW,
AND MUSHROOMS WITH BROWN BUTTER

OR

THE FISH OF THE DAY,
MULTICOLORED COURGETTES,
MUSSEL AND SAFFRON JUICE

OR

THE SEASONAL VEGETARIAN PLATE

ROCHAT PEAR "BELLE HELENE", VANILLA ICE CREAM

OR

RUM BABA, MANGO SORBET

OR

PLATE OF COUNTRY CHEESES, APRICOT CONFIT