

			75 Cl.	Verre 12 cl
Champagne				
	Pommery Brut		88 €	18 €

Vins Blancs				
2025	A.O.P Côtes du Rhône Blanc	Dme du Grand Veneur	29 €	7 €
2024	A.O.P Costieres de Nimes	Dme Mourgue du Grès	32€	
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 €
2022	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

PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD,
FOIE GRAS, CHAMPIGNONS ET PISTACHES
SALADE MÂCHE 28€

FAUX-FILET « SALERS » GRILLÉ,
SAUCE AU POIVRE VERT,
PANISSES À LA TRUFFES 34€

LOTTE À L'AMÉRICAINNE, JEUNES LÉGUMES,
TIMBALE DE RIZ DE CAMARGUES 34€

CÔTE DE VEAU « SÉGALA »,
POMMES SAUTÉES, CHAMPIGNONS,
(POUR 2 PERSONNES) 70€

GOURMANDISES DU JOUR 9€

MENU ENFANT 15€

MENU BISTROT

35€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

38€ ENTREE / PLAT / DESSERT

RAVIOLES DU JOUR ET LENTINS DE CHÊNE,
JUS MOUSSE D'UN FUMET DE CHAMPIGNONS
OU

PETIT PÂTÉ CHAUD DE CANARD ET PLEUROTÉS,
JUS AU PORTO

OU
BISCUIT DE LIEU JAUNE CROUSTILLANT,
BEURRE CITRON

PALERON DE PORC CONFIT,
RACINES ET PANAI, JAMBON MANGALICA,
JUS AU THYM

OU
LA PÊCHE DU JOUR,
COURGETTES

ET JUS D'ARÊTES TORRÉFIÉES AUX ŒUFS DE POISSON
OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE SAISON

PETIT POT DE CRÈME AU THÉ, MERINGUE ET CITRON VERT
OU

BAVAROIS À LA POIRE, BISCUIT FINANCIER
OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, CONFIT DE FIGUES