	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€

LE BISTROT
L'HOTEL D'EUROPE

Vins Rouges

2025 Vin de France « La Champine » J.M Gerin	35 €	
2022 A.O.C Côtes du Rhône Château des Tours	75 €	
2022 A.O.C Lirac Domaine de la Lôyane	35 €	8 €
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 €	

À LA CARTE

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

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

LOTTE À L'AMÉRICAINE, JEUNES LÉGUMES,
TIMBALE DE RIZ DE CAMARGUE **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*

CROUSTILLANT DE BRANDADE DE CABILLAUD AUX HERBES,
BEURRE BLANC
OU
ŒUF MOLLET,
PLEUROTTES ET CHAMPIGNONS DE SAISON,
ÉMULSION DE FOIE GRAS
OU
MIROIR DE CREVETTES,
GRAVLAX DE SAUMON, OEUFS DE POISSON FUMÉ

****

PLUMA DE PORC ET MARJOLAINE,
PANAIS ET LENTINS DE CHÊNE, JUS AU BEURRE NOISETTE
OU
LA PÊCHE DU JOUR,
SOUPE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE AUX NOISETTES,
ET CITRON VERT
OU
POT AU FEU VÉGÉTAL AUX RACINES D'HIVER

******

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS ROUGE, MADELEINE
OU
MOUSSE AU CHOCOLAT ÉBENE, GLACE VANILLE
OU
ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, CONFIT DE FIGUES