

			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

*PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD ET VOLAILLE,
FOIE GRAS, PISTACHES 28€*

*FAUX-FILET « SALERS » GRILLÉ,
SAUCE AU POIVRE VERT,
FRITES DE PANISSE AUX TRUFFES 35€*

*LA PÊCHE DU JOUR EN BOURRIDE SÉTOISE,
POMMES DE TERRE RATTE 34€*

*CÔTE DE VEAU « SÉGALA »,
AUX CHAMPIGNONS, POMMES GRENAILLES
ET PERSIL PLAT
(POUR 2 PERSONNES) 70€*

GOURMANDISES DU JOUR 9€

MENU ENFANT 15€

MENU BISTROT

35€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

38€ ENTREE / PLAT / DESSERT

*SAUCISSON PISTACHÉ EN BRIOCHE,
JUS DE RÔTI ET CHAMPIGNONS
OU*

*RAVIOLES AU BOUILLABAISSE,
JUS DE CRUSTACÉS EMULSIONNÉ ET CELERIS
OU*

*TARTARE DE DORADE ET THON,
PÊCHE ET COURGETTES VIOLON EN AIGRE-DOUX*

*SUPRÊME DE POULET,
RAGOÛT FIN DE POMMES DE TERRE,
ET CHAMPIGNONS AU BEURRE NOISETTE
OU*

*LA PÊCHE DU JOUR,
MULTICOLORE DE COURGETTES,
JUS DE MOULES ET SAFRAN
OU*

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE SAISON

*POIRE ROCHAT « BELLE HÉLÈNE », GLACE VANILLE
OU*

*BABA AU RHUM ARANGÉ, SORBET MANGUE
OU*

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, CONFIT D'ABRICOTS