

75 CL Verre 12 cl

## Champagne

Pommery Brut 88 € 18 €

## Vins Blancs

2025 IGP Alpilles Les Calans Dme de la Vallongue 29 € 8 €

2021 A.O.P Côtes de Provence « Clarendon » Dme Gavoty 73 €

2024 A.O.P Lirac « Cuvée Diane» Dme de la løyane 34 €

2022 A.O.C Costières de Nîmes « Roussane » Clos des Centenaires 61 €

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 €

2026 2025 IGP Méditerranée « Inspiration » X.Vignon 27€

2022 Côtes de Provence « Fantastique » Cht St Marguerite 77 €

## Vins Rouges

2021 A.O.C Côtes du Rhône Château des Tours 75 €

2021 Vin de Pays Vaucluse Domaine des Tours 51 €

2023 A.O.C Lirac Dme de la Løyane 34 €

2022 A.O.C Rasteau Domaine de la Soumade 35 € 9 €

2024 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

SALMON GRAVALAX,  
XÉRES WHIPPED CREAM 21€

TUNA STEAK, ARTICHOKE,  
RADISHES AND SPRING VEGETABLES 26€

SPRING BEEF TARTARE  
FRENCH FRIES, TARRAGON SAUCE 29€

DELICACIES OF THE DAY 9€

## MENU BISTROT

28€ STARTER / MAIN COURSE ou MAIN COURSE / DESSERT

32€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

HALF COOKED TUNA CUBES, ASPARAGUS  
AVOCADO MAYONNAISE, RED ONIONS

OR

SOFT-BOILED EGG, PEA VELVET,  
STEAMY MUSHROOMS, PARSLEY FOAM

OR

GRAVLAX SALMON TARTARE

STRAWBERRIES AND YUZU, CREAMY WHITE ASPARAGUS

\*\*\*\*\*

PORK FILET WITH CHARCUTERIE SAUCE,  
SPRING VEGETABLE HARLEQUINS

OR

ARDECHE TROUT "UNILATERAL" TARTAR  
SNOW PEA, LIGHT BUTTER WITH FISH ROE

OR

THE SPRING VEGETARIAN PLATE

\*\*\*\*\*

STRAWBERRIES MARINATED IN HISBISCUS SYRUP, RHUBARB SORBET

OR

MODERN CARAMEL MILLEFEUILLE

OR

PLATE OF COUNTRY CHEESES, QUINCE PASTE