		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 €
2025 A.O.C Cairanne	Cht de Serre Blanc	41€	
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 €	
2022 A.O.C Lirac	Domaine de la Lôyane	35 €	8 €
2023 A.O.C Cairanne	Cht de Serre Blanc	41€	
2023 A.O.C Châteauneuf du Pape	Les Cailloux	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

CRUSTED DUCK PATE,
FOIE GRAS, MUSHROOMS AND PISTACHIOS
MACHE SALAD 28€

FILLET OF BEEF "ROSSINI"
AUTUMN TRUFFLES,
TRUFFLED PANISSES 60€

MONKFISH,
YOUNG VEGETABLES IN AMORICAN
AND MARSALA,
CAMARGUE RICE 38€

PROVENCAL PORK CHOP WITH MORELS
NEW POTATOES AND MUSHROOMS,
(FOR 2 PEOPLE) 78€

DELICACIES OF THE DAY 9€

MENU BISTROT

35€ STARTER / MAIN COURSE ou MAIN COURSE / DESSERT

38€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

FINE MUSHROOM PIE WITH THYME,
POULTRY SAUSAGE WITH CEP MUSHROOMS STOCK
OR
SEA BREAM MOUSSELINE WITH ESPELETTE PEPPER,
ROOT VEGETABLES AND CELERY, LIGHT BUTTER,
TROUT EGGS
OR
SOUR BEETROOT TARTARE,
MUSTARD LEAVES
****
PORK PLUMA, CREAM OF CARROT AND CHESTNUT SOUP,
SAVORY FLAVORED JUICE
OR
UNILATERAL SALMON,
CREAMY PARSNIP AND BLACK RADISH,
FISH EGGS, CHIVES
OR
VELOUTÉ OF JERUSALEM ARTICHOKES,
ROASTED LEEKS, ARUGULA FROTH AND HAZELNUTS
******
ROYAL GALA APPLE PIE, VANILLA ICE CREAM, STEAMED PEAR
OR
MONT BLANC, JOCONDE BISCUIT AND MERINGUES
OR
PLATE OF PROVENCAL CHEESES, FIG CONFIT