	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 €	
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 €	

LE BISTROT
L'HOTEL D'EUROPE

À LA CARTE

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

GRILLED "SALERS" SIRLOIN STEAK,
GREEN PEPPER SAUCE,
TRUFFLE PANISSE 35€

MONKFISH À L'AMÉRICAINE, YOUNG VEGETABLES,
TIMBAL OF CAMARGUE RICE 34€

"SÉGALA" VEAL RIB,
SAUTÉED POTATOES, MUSHROOMS
(FOR 2 PEOPLE) 70€

DELICACIES OF THE DAY 9€

CHILDREN'S MENU 15€

MENU BISTROT

35€ STARTER / MAIN COURSE ou MAIN COURSE / DESSERT

38€ STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

CRISPY COD BRANDADE WITH HERBS,
WHITE BUTTER
OR
SOFT-BOILED EGG,
OYSTER MUSHROOMS AND SEASONAL MUSHROOMS,
FOIE GRAS EMULSION
OR
MIRROR OF SHRIMPS,
SALMON GRAVLAX, SMOKED FISH EGGS

****

VEAL SHANK CONFIT,
BROTH AND WINTER VEGETABLES, GRIBICHE SAUCE
OR
THE FISH OF THE DAY,
LEEK AND POTATOES SOUP WITH HAZELNUTS,
AND LIME
OR
VEGETABLE HOT POT WITH WINTER ROOTS

******

ICED NOUGAT WITH RED FRUITS, MADELEINE
OR
ÉBENE CHOCOLATE MOUSSE, VANILLA ICE CREAM
OR
PLATE OF COUNTRY CHEESES, FIG CONFIT