

**\* A noter que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :**

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales  
Crustacés et produits à base de crustacés  
Œufs et produits à base d'œufs  
Poissons et produits à base de poisson  
Arachides et produits à base d'arachide  
Soja et produits à base de soja  
Laits et produits laitiers (y compris lactose)  
Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits).  
Céleri et produits à base de céleri  
Moutarde et produits à base de moutarde  
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  
Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO2  
Mollusques et produits à base de mollusques  
Lupin et produits à base de lupin

**Nous nous tenons à votre disposition pour trouver le plat qui vous conviendra.**

# Bar de l'Europe

HOTEL D'EUROPE  
★★★★★

## Sur le pouce

<b>Le Club HE au poulet, salade, bacon, œufs, tomates, mayonnaise</b> ° ☺	20
<b>Saumon gravlax à l'aneth, crème acidulée, pain Norvégien sans gluten</b> * ☺	20
<b>Gratin de ravioles au gorgonzola, jambon italien, roquette</b> ** ☺	20
<b>Velouté de légumes du moment</b> ☺	16
<b>La tranche de foie gras de canard cuit en terrine, pain de campagne toasté, confiture de cerises noires</b> ☺	21
<b>Salade César : poulet ou crevettes, cœur de romaine, parmesan, croûtons, sauce César</b> * ☺	18
<b>Assortiment de fromages affinés par Claudine Vigier</b> **	18
<b>Le fromage blanc ou la tomme de brebis, confiture de cerises noires</b> *	5
<b>Les pâtisseries "Hôtel d'Europe"</b> * ☺	6

° : 15/30 minutes d'attente    \*\* : 24h/24

## Sélection de nos vins

### Vin blanc

	75cl	14 cl
<b>Domaine Louis Latour (I.G.P. Ardèche) Cépage Chardonnay</b>	32	7
<b>Domaine de Gournier (I.G.P. Cévennes) Cépage Viognier</b>	32	7
<b>Clos du Mont Olivet (Châteauneuf du Pape)</b>	48	10

### Vin rosé

<b>G.M. de Gabriel Meffre (Côtes de Provence)</b>	37	8
---	----	---

### Vin rouge

<b>Rhône by Roger Sabon (Côtes du Rhône)</b>	32	7
<b>Domaine Durieu (Châteauneuf du Pape)</b>	48	10

### Champagne

<b>Brut Charles Heidsieck</b>	58	14
<b>Brut Deutz</b>	82	17
<b>Brut rosé Philipponnat</b>	85	19