BIENVENUE

LA TABLE DE L'EUROPE
HÔTEL*** & GASTRONOMIE

A la Table de l'Europe

Nous vous invitons à un voyage culinaire au cœur des saveurs européennes. Laissez-vous séduire par notre cuisine raffinée, élaborée à partir de produits frais et de saison, dans une ambiance chaleureuse et un cadre d'exception.

Notre équipe dévouée est impatiente de vous offrir une expérience inoubliable.

NOTRE ENGAGEMENT

À La Table de l'Europe, nous sommes passionnés par la qualité et l'authenticité. Chaque plat est préparé avec soin et créativité, dans le respect des traditions culinaires européennes.

Nous accordons une importance particulière à la provenance de nos produits, priviiégiant les producteurs locaux et les ingrédients de saison. Notre objectif est de vous offrir une expérience gustative unique, alliant saveurs authentiques et présentation soignée.

EXPLOREZ NOTRE CARTE

Découvrez dès maintenant notre carte et laissez-vous tenter par nos créations culinaires.

Que vous soyez amateur de viande, de poisson ou de plats végétariens, vous trouverez certainement votre bonheur parmi nos suggestions.
Nous vous souhaitons un excellent repas et un agréable moment en notre compagnie.

We invite you on a culinary journey to the heart of European flavors. Let yourself be captivated by our refined cuisine, crafted from fresh and seasonal produce, in a warm atmosphere and an exceptional setting. Our dedicated team is eager to offer you an unforgettable experience.

OUR COMMITMENT

At La Table de l'Europe, we are passionate about quality and authenticity. Every dish is prepared with care and creativity, respecting European culinary traditions.
We attach particular importance to the sourcing of our products, favoring local producers and seasonal ingredients. Our goal is to offer you a unique gustatory experience, combining authentic flavors with a meticulous presentation.

EXPLORE OUR MENU

Discover our menu now and allow yourself to be tempted by our culinary creations. Whether you are a fan of meat, fish, or vegetarian dishes, you will surely find something delightful among our suggestions.
We wish you an excellent meal and a pleasant moment in our company.

LA CARTE DES APERITIFS

CLASSIQUES

Ricard ou Pastis - 2cl	3,50 €
Kir Maison - 10cl	6,50 €
Kir Royal - 10cl	9,50 €
Cocktail Surprise avec Alcool - 15cl	11,00 €
Pression - La Goudale	25cl - 4,00 / 50cl - 7.00€
Americano - 12cl	10,00 €
Champagne - 12cl	Brut - 10,00€ / Rosé - 14.00€
Spritz avec Apérol ou St Germain - 15cl	10,00 €

SOFTS

Mocktail Surprise - 15cl	7,50 €
Jus d'Orange, Ananas ou Pomme - 20cl	4,50€
Coca Cola, Orangina - 33cl	4,50€
Bière Sans Alcool - 25cl	4,00 €

EAUX

Vittel - 50cl	5,00€
San Pellegrino - 50cl	5,00€
Abatilles Plate ou Pétillante - 75cl	7,00€
Chateldon - Naturellement Pétillante - 75cl	8,00 €

LES GINS

Citadelle - 4cl	5,00€
Tanqueray - 4cl	6,00€
Hendrick's - 4cl	6,00 €
Amazonian - 4cl	7,00 €
Pink Pepper - 4cl	8,00 €
Supplément Soft - 10cl	+4,00€

WHISKYS- 3CL

Jack Daniel's - 3cl	6,00 €
Nikka - 4cl	6,00 €
Maker's Mark 10 ans - 4cl	7,00 €
Aberlour 10 ans - 4cl	8,00 €
Lagavulin 16 ans - 4cl	14,00 €
Supplément Soft - 10cl	4,00€

DIGESTIFS

Menthe Pastille - 4cl	5,00€
Eau de vie de Poire - 4cl	8,50 €
Limoncello, Bailey's - 4cl	6,00 €
Cognac ou Armagnac - 4cl	8,00€

ORIGINE DE NOS VIANDES

Conformément au Décret n° 2022-65, nous informons notre aimable clientèle de la provenance des viandes (Bœuf, Volaille, Porc, Agneau) servies au sein de notre établissement.
Soucieux de vous garantir des produits de qualité, nous privilégions les filières françaises et locales.

PRÉCISIONS SUR LA TRAÇABILITÉ

- Boeuf & Volaille: Origine France - Nées, élevées et abattues en France.
- Porc & Agneau : Origine France et parfois UE - Nées, élevées et abattues en France et dans l'Union Européenne.
- Nos Volailles : Issues majoritairement de la filière Label Rouge.

Le détail journalier des provenances précises est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe.

- Allergènes : Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est tenue à votre disposition sur simple demande auprès du personnel de service
- Fait-Maison : Tous nos plats sont « Faits-Maison », élaborés sur place à partir de produits frais et bruts, y compris nos glaces. L'utilisation de fonds et fumets lyophilisés est limitée à une très petite quantité.

Prix Nets, TTC, Service Compris.

LES VINS AU VERRE

Vins “Coup de Coeur “ en 15cl

Blanc

Bergerac Sec
2023, Domaine Albert de Conti
Cépage : 100% Muscadelle — 8,00 €

Bergerac Moelleux - Aoc Rosette
2025, Chahuts, Château Combrillac
Cépage : 80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle — 8,00 €

Limoux
2023, Bugalys, Maison R Wessman
Cépage : 100% Chardonnay - Rond & Fruité — 11,00 €

Rosé

Côtes de Provence
2024, Château Pas du Cerf
Cépage : Grenache 70% - Mourvèdre 15% - Tibouren 10% - Cinsault 5% — 9,00 €

Rouge

Saint Emilion Grand Cru
2022, Château Franc Grâce Dieu
Cépage : Merlot, Cabernet Franc — 11,00 €

Bergerac
2024, L’Instant, Château Les Monderys
Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc — 9,00 €

Vins “Grand Crus“ en 10cl

Afin de vous garantir une dégustation optimale, nous utilisons la D-Vine une innovation qui aère et met votre vin à température idéale en quelques minutes seulement

Rouge

Madiran
2019, Château Montus
Cépage : Tannat, Cabernet Sauvignon — 12,00 €

Crozes Hermitage
2024, Cuvée L, Domaine Combier
Cépage : Syrah — 12,00 €

Châteauneuf Du Pape
2022, Les Origines, Alain Jaume
Cépage : Mourvèdre, Grenache, Syrah — 14,00 €

Saint Estèphe
2020, Domaine de Beau Site
Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot — 14,00 €

Saint Joseph
2023, Silice, Domaine Coursodon
Cépage : Syrah — 14,00 €

Pomerol
2020, Château La Rose Figeac
Cépage : Cabernet Franc, Merlot — 17,00 €

Nuit Saint Georges
2021, Château de Pommard
Cépage : Pinot Noir — 23,00 €

Blanc

Mercurey - Sec
2021, Les Doués, Château du Cray
Cépage : Chardonnay — 14,00 €

Sauternes - Moelleux
2023, Château Rieussec
Cépage : 85 % de sémillon, 13 % de sauvignon blanc et 2 % de muscadelle — 18,00 €

LA CARTE DES VINS

Bouteille en 75cl* & 50cl ou Demi Bouteille en 37,5cl

VINS ROUGES

SUD OUEST

IGP Périgord *29,00 €
2025, Vieilles Vignes, Domaine de la Tuque

Pécharmant - 2024 / 75cl *31,00 €
Jour de Fruit, L'Ancienne Cure - 2024 / 37,5cl 16,00 €

Cahors *59,00€
2019, Les Evêques, Château Mercuès

AOP Côtes de Bergerac *41,00 €
2024, L'Instant, Château Les Monderys

BORDEAUX

Lalande de Pomerol *34,00 €
2023, Château de Siaurac 37,5cl - 20,00 €

Saint Emilion Grand Cru *49,00 €
2022, Château Franc Grâce Dieu

Graves *45,00 €
2015, Château Jouvente

BOURGOGNE

Bourgogne *36,00€
2025, Pinot Noir, Domaine Tripoz

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage - 2024/75cl *39,00€
Les Amandiers, Le Murinais - 2024/ 37,5cl 22,00 €

VAL DE LOIRE

Saumur Champigny - 2023 / 75cl *32,00€
Domaine Varinelles, Laurigine - 2021/37,5cl 21,00 €

VINS ROSÉS

Bergerac *24,00 €
2025 Jour de Fruit, l'Ancienne Cure 37,5cl - 12,50 €

Côtes de Provence *37,00 €
2025, Château Pas du Cerf 50cl - 25,00 €

VINS BLANCS SECS

SUD OUEST

Bergerac *31,00 €
2024, L'Atypique, Les Hauts de Caillevel

Pessac Léognan *43,00 €
2025, Coquillas

BOURGOGNE

Chablis *41,00 €
2023, La Sereine, La Chablisienne 37,5cl - 23,00 €

Pouilly Fuissé *52,00 €
2023, Vignes Dessus, Philippe Charmond

VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé *46,00 €
2023, Magma, Domaine de la Croisée

VINS BLANCS MOELLEUX

Bergerac - Aoc Rosette *30,00 €
2025, Chahuts, Château Combrillac

CHAMPAGNE LABBÉ

Propriétaire Récoltant - Urville

Brut Tradition *49,00 €

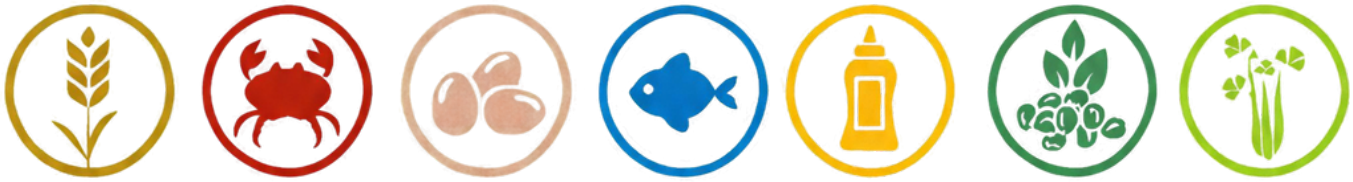
Rosé *53,00 €

Blancs de Blancs *68,00 €

*Bouteille en 75cl

Soucieux de votre santé et de votre confort, La Table de l'Europe met à votre disposition ce tableau récapitulant les allergènes présents dans nos créations culinaires. N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour toute précision ou adaptation de votre plat.

With your health and a comfort in mind, La Table de l'Europe provides this chart summarizing the allergens present in our culinary creations. Please do not hesitate to ask our team for further information or for any adjustments to your dish



Pour votre sécurité et votre confort, n'hésitez pas à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre commande. Notre équipe est à votre entière disposition pour vous guider et adapter votre plat si nécessaire.

For your safety and comfort, please inform us of any food allergies or intolerances when ordering. Our team is at your disposal to guide you and adapt your dish if necessary

La Carte Signature

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 43€
Entrée + Plat | Plat + Fromage ou Dessert 35€

Menu Enfant* | Entrée* - Plat* - Dessert du Jour 18€

Pour commencer...

TEMPURA DE POISSON BLANC*
Sauce Tartare Légère À Ma Façon | Pomme Paille | Salicorne | Aneth | Vinaigrette Citronnée
White Fish Tempura | My Own Light Tartare Sauce | Straw Potatoes | Samphire | Dill | Lemon Vinaigrette

OEUF PARFAIT*
Blette En Béchamel | Noisette Torréfiée | Croûton | Pleurote Croustillante
Warm Leeks Vinaigrette | Herbaceous Leek Greens Puree | Pear Vinaigrette | Seed Tuile | Pepper Mayonnaise | Fresh Pear

CŒUR DE RUMSTEAK JUSTE SNACKÉ | MAYONNAISE ALGUE NORI (+6€)
Radis Croquant | Siphon Betteraves Acidulé | Vinaigrette Soja | Oignon Crispy | Œuf De Lump | Copeaux De Foie Gras
Seared Rump Steak Heart | Nori Seaweed Mayonnaise | Crunchy Radish | Tangy Beetroot Siphon | Soy Vinaigrette | Crispy Onion | Lumpfish Roe | Foie Gras Shavings

La suite...

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE*
Purée De Panais | Choux De Bruxelles | Condiment Pomme Cuite & Balsamique | Crème De Cidre Doux | Pomme À Cru
Catch of the Day Fish Fillet | Parsnip Puree | Brussels Sprouts | Cooked Apple and Balsamic Condiment | Sweet Cider Cream | Raw Apple

PAVÉ DE CERF | FOIE GRAS POÊLÉ (+ 10€)
Cranberries | Purée De Patate Douce À L'Huile De Truffe Noire | Brisure De Marron | Jus De Viande Aux Cranberries
Venison Steak | Pan-Seared Foie Gras | Cranberries | Sweet Potato Puree with Black Truffle Oil | Chestnut Crumble | Cranberry Meat Jus

SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ TERIYAKI *
Purée De Topinambours | Jus De Viande Orange Sanguine | Tombée De Pousse D'Épinard Au Beurre De Thym
eriyaki-Glazed Guinea Fowl Supreme | Jerusalem Artichoke Purée | Blood Orange Meat Jus | Wilted Spinach Shoots With Thyme Butter

POLENTA CRÉMEUSE AU GRANA PADANO *
Champignons Du Moment | Choux De Bruxelles | | Beurre Noisette Acidulé| Prunes Rôties | Croûtons
Creamy Grana Padano Polenta | Seasonal Mushrooms | Brussels Sprouts | Tangy Brown Butter | Roasted Plums | Croutons

Pour finir...*

LE TRIO DE FROMAGES
Nous Consulter Please Ask Us

NOISETTE DE CASTILLONNÈS
Coque Chocolat au Lait | Praliné | Mousse Noisette | Caramel Beurre Salé
Praliné | Hazelnut Mousse | Salted Butter Caramel

INSTANT CARAÏBES
Ganache Noix De Coco | Croustillant De Coco Toastée | Enrobage Chocolat Noir | Sorbet Passion
Caribbean Moment | Coconut Ganache | Toasted Coconut Crunch | Dark Chocolate Coating

SPHÈRE CHOCOLAT NOIR & POIRES FONDANTES
Poires Poêlées Au Beurre Demi-Sel | Sorbet Au Vin Rouge Épicé | Émulsion Mascarpone À La Cannelle
Dark Chocolate Sphere & Melting Pears | Pears Pan-Seared in Salted Butter | Spiced Red Wine Sorbet | Cinnamon Mascarpone Emulsion

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

DISPONIBLE À TOUT MOMENT

MENU DÉGUSTATION

Laissez-vous transporter par notre Menu Dégustation en 5 ou 6 temps, où l'inspiration de notre cheffe Anais sublime les trésors du marché. Afin de préserver l'harmonie dé votre expérience, ce menu est servi pour l'ensemble de la table. Votre confort étant notre priorité, signalez-nous vos allergies ou intoiérances : nous adapterons vos plats avec le plus grand soin.

100% Surprise, 100% Plaisir.

5 TEMPS - 59

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON OU VIANDE
FROMAGE
DESSERT

6 TEMPS - 68

PRÉ ENTRÉE
ENTRÉE
POISSON
VIANDE
FROMAGE
DESSERT

Laissez-vous guider avec notre sélection de 3 verres pour parfaire l'expérience (+35€) / pers ou sélection de 4 verres (+41€) / pers

Diners Concerts — Un Soir Pas Comme les Autres

Envie de vivre une soirée où la gastronomie rencontre la musique live ?

La Table de l'Europe vous invite à ses Diners Concerts, des événements ponctuels alliant un menu Entrée – Plat – Dessert soigneusement composé et la chaleur d'un concert duo acoustique. Pour 45 € par personne, laissez-vous emporter par une ambiance unique, le temps d'une soirée mémorable.

Une partie des recettes sera reversée à la Ligue contre le Cancer du Lot-et-Garonne.

Prochaines dates :
16 octobre – Duo Fran & Stanley (Les Ânées Folles)
20 novembre – Outcall (Country Moderne)
11 décembre – Duo Susegad (Pop, Rock, Folk)

Places limitées – Réservations conseillées sur www.europe-villereal.com ou au 05.53.36.00.35

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS.

MENU PRÉLUDE 19€

*Served at lunchtime only, excluding Sundays and public holidays.

*servi le midi uniquement sauf les dimanches et jours fériés

SEMAINE DU 16.11

ENTRÉE

SALADE DE CHOU ROUGE
Pomme Fraîche, Bleu D'Auvergne, Vinaigrette Oignon Rouge & Balsamique
Red Cabbage Salad, Fresh Apple, Bleu d'Auvergne Cheese, Red Onion and Balsamic Vinaigrette

PLAT

BŒUF FAÇON BOURGUIGNON OU POISSON SELON ARRIVAGE
Semoule Au Beurre, Oignon Grelot, Champignon à Cru
Beef Bourguignon-Style or Fish of the Day, Buttered Semolina, Pearl Onion, Raw Mushroom

DESSERT

PANNA COTTA
À La Fève De Tonka, Coulis De Poire
Tonka Bean Panna Cotta, Pear Coulis

Vin du jour — 10 cl : rouge, blanc ou rosé — 4 €
Espresso — 2 €

Formule Déjeuner : Menu, 1 verre de vin & 1 espresso — 25 €

PRIX NETS, TTC, SERVICE COMPRIS – MENU SERVI AU DÉJEUNER DE 12H00 À 13H15 DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

MODE DE PAIEMENTS ACCEPTES : CARTE BANCAIRES (VISA, MASTERCARD, SANS CONTACT, AMERICAN EXPRESS) – ESPÈCES – TITRE RESTAURANT
NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION