

BIENVENUE



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, privilégiant 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

- Bœuf & 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 8,00 €
Cépage : 100% Muscadelle

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

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

Rosé

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

Rouge

Saint Emilion Grand Cru 11,00 €
2020, Château Franc Grâce Dieu
Cépage : Merlot, Cabernet Franc

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

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

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

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

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

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

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

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

Blanc

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

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

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 €

2020, 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 Caillevet

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



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à coque



Lait



Lupin



Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides

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

POIREAUX VINAIGRETTE TIÈDE*



Purée De Vert De Poireau Herbacée | Vinaigrette A La Poire | Tuile Aux Graines | Mayonnaise Au Poivre | Poire Fraîche

Warm Leeks Vinaigrette | Herbaceous Leek Greens Puree | Pear Vinaigrette | Seed Tuile | Pepper Mayonnaise | Fresh Pear

ESCALOPE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST - (+5€)



Poêlée De Champignons | Crème De Vin Jaune | Guanciale | Croûton De Pain De Campagne

Pan-Seared South-West Foie Gras | Sautéed Mushrooms | Vin Jaune Cream | Guanciale | Country Bread Crouton

La suite...

FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE*



Nouilles Soba Et Nori | Edamames | Beurre Noisette Citronné | Shimejis Poêlés | Vinaigrette Asiatique

Catch Of The Day Fish Fillet | Soba Noodles & Nori | Edamame | Lemon Brown Butter | Pan-Seared Shimeji Mushrooms | Asian Vinaigrette

FRICASSÉE DE RIS DE VEAU CROUSTILLANT (+ 10€)



Purée D'Artichaut | Prune Et Pruneau | Sauce Morille

Fricassee of Sweetbreads | Artichoke Purée | Plum and Prune | Morel Sauce

SUPRÊME DE PINTADE LAQUÉ TERIYAKI *



Purée De Topinambours | Jus De Viande Orange Sanguine | Tombée De Pousse D'Épinard Au Beurre De Thym

teriyaki-Glazed Guinea Fowl Supreme | Jerusalem Artichoke Purée | Blood Orange Meat Jus | Wilted Spinach Shoots With Thyme Butter

POLENTA CRÉMEUSE AU GRANA PADANO *



Tomates Cerises Confites À L'Ail | Tagliatelles De Courgettes | Beurre Noisette Acidulé | Prunes Rôties | Croûtons

Creamy Grana Padano Polenta | Garlic-Confited Cherry Tomatoes | Zucchini Tagliatelle | Tangy Hazelnut Butter | Roasted Plums | Croûtons

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

CYLINDRE FEUILLETÉ



Façon Flan Crème Pâtissière Vanille | Praliné Noix De Pécan Et Sorbet À La Mûre

Flaky Flan-Style Cylinder With Vanilla Pastry Cream | Pecan Praline And Blackberry Sorbet

INSTANT CAFÉ-CACAHUÈTE



Biscuit Brownie Aux Cacahuètes Salées | Caramel Intense Au Café | Ganache Onctueuse À L'Infusion De Pur Grain De Café Brésilien | Coque Croquante Au Chocolat Noir

The Coffee-Peanut Moment — Salted Peanut Brownie | Intense Coffee Caramel | Smooth Pure Brazilian Coffee Infused Ganache | Crunchy Dark Chocolate Shell



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 de votre expérience, ce menu est servi pour l'ensemble de la table. Votre confort étant notre priorité, signalez-nous vos allergies ou intolérances : 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**

MENU 19€

PRÉLUDE

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

*servi le midi uniquement sauf
les dimanches et jours fériés

SEMAINE DU 12.10

ENTRÉE

CÉLERI RÉMOULADE À MA FAÇON

Vinaigrette à la Pomme, Pomme Fraîche, Brick Croustillante

Celeriac rémoulade my way, apple vinaigrette, fresh apple, crispy brick pastry

PLAT

POISSON SELON ARRIVAGE OU RÔTI DE PORC

Purée de Lentilles Corail, Sauce Moutarde à l'Ancienne &
Cornichons, Champignons crus

Catch of the day fish fillet or roast pork, red lentil purée, old-style
mustard and gherkin sauce, raw mushrooms

DESSERT

COMME UN DONUT

Biscuit Vanille & Panna Cotta Parfumée à la Fleur d'Oranger

Like a donut, vanilla sponge cake and orange blossom-scented panna cotta

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