



brasserie de la fontaine

Table vivante de l'Hôtel de la Fontaine



# carte des vins

## wine list

### La cuvée des Propriétaires • The Owners' Cuvée



Le Domaine de Gibas est une propriété familiale à Lourmarin. Sa production confidentielle fait de chaque vin une cuvée exclusive.

Nestled in Lourmarin, Domaine de Gibas is a family-owned wine estate where limited production ensures the exclusivity of every vintage.

|                                                                | Verre<br>Glass | Bouteille<br>Bottle |
|----------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Domaine de Gibas Rosé, IGP Méditerranée, 2025                  | 8€             | 39€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, IGP Méditerranée, 2025                 | 9€             | 43€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, IGP Méditerranée, 2024                 | 9€             | 43€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, Vin de réserve, IGP Méditerranée, 2024 |                | 54€                 |
| Brut de Gibas, rosé pétillant, méthode Champenoise             |                | 49€                 |

### Vins blancs • White wines

|                                                          | Verre<br>Glass | Bouteille<br>Bottle |
|----------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| <u>Luberon</u>                                           |                |                     |
| L'Art d'Aimé, Domaine des Jardinettes, AOP Luberon, 2025 | 7€             | 31€                 |
| Val Jo, Château Val Joanis, IGP Méditerranée, 2025       |                | 29€                 |
| Blanc de Noir, Château Val Joanis, Vin de France, 2024   |                | 42€                 |
| Cuvée Ô, Château Constantin, AOP Luberon, 2025           |                | 50€                 |
| <u>Provence</u>                                          |                |                     |
| Domaine de Fontcreuse, AOP Cassis, 2025                  | 12€            | 60€                 |
| <u>Vallée du Rhône et Bourgogne</u>                      |                |                     |
| Chardonnay, Domaine Paul Manevey, 2025                   | 7€             | 31€                 |
| Muscats de Beaumes de Venise, Carte Or, 2023             | 9€             | 44€                 |
| Condrieu, Domaine J. Denuzière, 2022                     |                | 120€                |



## Vins rosés • Rosé wines

### Luberon

|                                                             | Verre<br>Glass | Bouteille<br>Bottle |
|-------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Caprice de Jade, Domaine des Jardinettes, AOP Luberon, 2025 | 7€             | 31€                 |
| Domaine de Gibas Rosé, IGP Méditerranée, 2025               | 8€             | 39€                 |
| Fontenille, Domaine de Fontenille, AOP Luberon, 2025        |                | 35€                 |
| Cuvée Ô, Château Constantin, AOP Luberon, 2025              |                | 42€                 |

### Provence

|                                                          |     |     |
|----------------------------------------------------------|-----|-----|
| Château de Berne, AOP Côtes de Provence, 2025            |     | 39€ |
| Symphonie Sainte Marguerite, AOP Côtes de Provence, 2025 | 12€ | 60€ |

|                                            | ½ bouteille<br>½ bottle | Bouteille<br>Bottle |
|--------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Ultimate rosé, AOP Côtes de Provence, 2025 | 23€                     | 41€                 |

## Vins rouges • Red wines

### Luberon

|                                                                | Verre<br>Glass | Bouteille<br>Bottle |
|----------------------------------------------------------------|----------------|---------------------|
| Château Val Joanis, AOP Luberon, 2023                          | 8€             | 35€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, IGP Méditerranée, 2025                 | 9€             | 43€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, IGP Méditerranée, 2024                 | 9€             | 43€                 |
| Domaine de Gibas Rouge, Vin de réserve, IGP Méditerranée, 2024 |                | 54€                 |
| Cuvée Ô, Château Constantin, AOP Luberon, 2021                 |                | 49€                 |
| Cuvée Alphonse, Domaine de Fontenille, AOP Luberon, 2023       |                | 55€                 |

### Provence

|                                                       |  |     |
|-------------------------------------------------------|--|-----|
| Domaine Les Trois Terres, AOP Côtes de Provence, 2024 |  | 35€ |
| Val d'Arenc, AOP Bandol, 2022                         |  | 60€ |

### Vallée du Rhône et Bourgogne

|                                                         |    |      |
|---------------------------------------------------------|----|------|
| Côtes du Rhône « Enfant Terrible », Maison Sinnae, 2024 | 7€ | 31€  |
| Crozes-Hermitage, Domaine des Martinelles, 2022         |    | 52€  |
| Saint-Joseph, Domaine J. Denuzière, 2021                |    | 75€  |
| Pommard, Domaine E. Chandesais, 2023                    |    | 115€ |



# carte des boissons

## *drinks menu*

### Champagnes

|                                              |     |      |
|----------------------------------------------|-----|------|
| Perrier-Jouët Brut                           |     | 120€ |
| Perrier-Jouët Blanc de Blancs                |     | 175€ |
| Champagne de vigneron Agron, Blanc de Blancs | 14€ | 67€  |
| Champagne de vigneron Agron, Rosé            |     | 65€  |

### Cocktails

#### Les Signatures • Signature Cocktails

|                                                                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Velours de Lourmarin</b>                                                                                                                                  | 15€ |
| Liqueur de menthe, cacao blanc, chartreuse verte, cognac, lait<br><i>Mint liquor, white cocoa, green chartreuse, cognac, milk</i>                            |     |
| <b>L'or des Bastides</b>                                                                                                                                     | 15€ |
| Vodka vanille, limoncello, gentiane, jus de citron, blanc d'œuf<br><i>Vanilla Vodka, limoncello, gentian, lemon juice, egg white</i>                         |     |
| <b>L'ombre du figuier</b>                                                                                                                                    | 15€ |
| Tequila reposado infusée aux figues séchées, cacao bitter<br><i>Dried figs infused tequila reposado, cacao bitters</i>                                       |     |
| <b>Cannelle noire</b>                                                                                                                                        | 15€ |
| Tequila, bourbon, liqueur de café, amaro, crème de cannelle fouettée<br><i>Tequila, bourbon, coffee liqueur, amaro, cinnamon whipped cream</i>               |     |
| <b>Bonbon du Luberon</b>                                                                                                                                     | 15€ |
| Gin aux agrumes, liqueur de framboise, jus de raisin, citron jaune, blanc d'œuf<br><i>Citrus Gin, raspberry liqueur, grape juice, lemon juice, egg white</i> |     |



## Le Bar à Spritz • The Spritz Bar

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| <b>Aperol Spritz</b>      | 13€ |
| <b>St-Germain Spritz</b>  | 15€ |
| <b>Negroni Spritz</b>     | 13€ |
| <b>Lillet Rosé Spritz</b> | 12€ |
| <b>Limoncello Spritz</b>  | 12€ |

## Les Classiques • Classic Cocktails

|                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Mojito</b> (Rhum, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche, eau gazeuse)              | 14€ |
| <b>Paloma</b> (Tequila, pamplemousse rose, jus de citron vert, sirop de sucre, eau gazeuse) | 14€ |
| <b>Sour</b> (Amaretto/Whisky, citron jaune, sirop de sucre, blanc d'oeuf)                   | 14€ |
| <b>Old Fashioned</b> (Bourbon, sucre, Angostura bitter)                                     | 14€ |
| <b>Negroni</b> (Vermouth rouge, Campari, gin)                                               | 14€ |
| <b>Mule</b> (Vodka/Gin/Rhum, citron vert, ginger beer)                                      | 14€ |
| <b>Espresso Martini</b> (Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre)                  | 14€ |
| <b>Cosmopolitan</b> (Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de canneberge)              | 14€ |

## Cocktails sans alcool • Non-alcoholic cocktails

|                                                                                                                                                |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Nuage de poire</b>                                                                                                                          | 12€ |
| Tanqueray 0°, purée de poire, jus de citron, blanc d'oeuf<br><i>Tanqueray 0%, pear purée, lemon juice, egg white</i>                           |     |
| <b>Miel de Garrigue</b>                                                                                                                        | 12€ |
| Tanqueray 0°, jus de citron, sirop de miel<br><i>Tanqueray 0.0%, lemon juice, honey syrup</i>                                                  |     |
| <b>Paloma en Provence</b>                                                                                                                      | 12€ |
| Sirop de sucre, tonic pamplemousse rose, jus de citron vert, romarin<br><i>Sugar syrup, pink grapefruit tonic, lime juice, rosemary</i>        |     |
| <b>Bulles de Martini</b>                                                                                                                       | 12€ |
| Martini Floreale 0°, Prosecco 0°, jus de pomme, eau gazeuse<br><i>Martini Floreale 0%, alcohol-free Prosecco, apple juice, sparkling water</i> |     |



## Bières • Beers

| <u>Pressions • On tap</u>                 | 25cl  | 50cl  |
|-------------------------------------------|-------|-------|
| Blonde / <i>Blonde Lager</i> : 1664       | 4€    | 7€    |
| IPA : Brooklyn                            | 6€    | 10€   |
| Blanche / <i>Wheat Beer</i> : 1664        | 4€    | 7€    |
| Picon bière / <i>Picon Beer</i>           | 5€    | 8€    |
| Monaco - Panaché / <i>Monaco - Shandy</i> | 4,50€ | 7,50€ |

## Bouteilles • Bottles

|                                                             |      |    |
|-------------------------------------------------------------|------|----|
| Bière artisanale blonde Grihète / <i>Local beer Grihète</i> | 33cl | 8€ |
| Corona                                                      | 33cl | 7€ |
| Bière sans alcool 1664 / <i>Non-alcoholic beer 1664</i>     | 33cl | 6€ |

## Apéritifs • Aperitifs

|                                                                             |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Anisés : Ricard ou 51                                                       | 2cl  | 3,50€ |
| Anisé : Henri Bardouin                                                      | 2cl  | 4,50€ |
| Kir vin blanc (Pêche, Cassis) / <i>White Wine Kir (Peach, Blackcurrant)</i> | 12cl | 7€    |
| Kir Royal (Pêche, Cassis) / <i>Kir Royal (Peach, Blackcurrant)</i>          | 12cl | 15€   |
| Martini Bianco / Rosso                                                      | 6cl  | 5€    |
| Campari                                                                     | 6cl  | 8€    |
| Lillet blanc ou rosé                                                        | 6cl  | 8€    |
| Apéritif provençal à la Pêche RinQuinQuin / <i>Sweet peach drink</i>        | 6cl  | 8€    |
| Rhum Coca / Vodka Soda ou jus ( <i>Soda or juice</i> ) / Whisky Coca        | 25cl | 10€   |



## Digestifs • Digestives

|                                                 |     |     |
|-------------------------------------------------|-----|-----|
| Limoncello Sorrentini                           | 6cl | 5€  |
| Liqueur de thym Farigoule/ <i>Thyme liqueur</i> | 4cl | 8€  |
| Liqueur de figue / <i>Fig liqueur</i>           | 4cl | 8€  |
| Liqueur de myrte / <i>Myrtle liqueur</i>        | 4cl | 5€  |
| Get 27                                          | 4cl | 5€  |
| Bailey's                                        | 4cl | 5€  |
| Skrewball Peanut Butter Whiskey                 | 4cl | 10€ |
| Cognac Hennessy VS                              | 4cl | 10€ |

## Spiritueux • Spirits

### Whiskies

|                                          |     |     |
|------------------------------------------|-----|-----|
| Single malt : Aberlour 10 ans Forest 40° | 4cl | 9€  |
| Single malt : Ardbeg 10 ans 46°          | 4cl | 11€ |
| Rye : Bulleit Rye 45°                    | 4cl | 8€  |
| Bourbon : Bulleit 45°                    | 4cl | 7€  |

### Rhums

|                       |     |     |
|-----------------------|-----|-----|
| Diplomatico 40°       | 4cl | 10€ |
| Santa Teresa 1796 40° | 4cl | 15€ |

### Gins

|                     |     |     |
|---------------------|-----|-----|
| Bombay Sapphire 40° | 4cl | 8€  |
| Hendrick's 41,4°    | 4cl | 10€ |
| XII Citrus 40°      | 4cl | 8€  |

### Vodka

|                |     |     |
|----------------|-----|-----|
| Grey Goose 40° | 4cl | 11€ |
|----------------|-----|-----|

### Tequilas et Mezcales

|                     |     |     |
|---------------------|-----|-----|
| Altos Reposado 38°  | 4cl | 9€  |
| Patron Silver 40°   | 4cl | 15€ |
| Del Maguey Vida 42° | 4cl | 12€ |



## Softs et jus • Soft drinks & juices

|                                                                                                |      |    |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|------|-------|
| Eau Plate Zilia / <i>Still water Zilia</i>                                                     | 50cl | 3€ | 1L   | 5€    |
| Eau Gazeuse Orezza / <i>Sparkling water Orezza</i>                                             | 50cl | 4€ | 1L   | 6€    |
| Eau Gazeuse Perrier / <i>Sparkling water Perrier</i>                                           |      |    | 33cl | 4,50€ |
| Coca-Cola, Coca-Cola Zéro                                                                      |      |    | 33cl | 4,50€ |
| Orangina, Fuze Tea, Schweppes Tonic ou Agrumes                                                 |      |    | 25cl | 4,50€ |
| Sirop à l'eau/ <i>Flavoured syrup with water</i><br>(Grenadine, Menthe, Citron, Pêche)         |      |    | 25cl | 2,50€ |
| Diabolo / <i>Lemonade with Syrup</i><br>(Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Gambetta)           |      |    | 25cl | 5,50€ |
| Limonade artisanale / <i>Craft lemonade</i>                                                    |      |    | 33cl | 5€    |
| Jus de fruits Pago / <i>Pago fruits juices</i><br>(Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Pêche, ACE) |      |    | 20cl | 5€    |
| Suze Tonic sans alcool / <i>Non-alcoholic Suze Tonic</i>                                       |      |    | 25cl | 7€    |
| Boisson rafraîchissante Maison / <i>House refreshing drink</i>                                 |      |    | 25cl | 6€    |

## Boissons chaudes • Hot drinks

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Espresso, Noisette / <i>Espresso, Espresso with Milk</i>         | 2€    |
| Double Espresso                                                  | 3€    |
| Allongé                                                          | 2,50€ |
| Cappuccino                                                       | 5€    |
| Latte                                                            | 5€    |
| Thé et infusion Dammann (Earl Grey, Breakfast, Yunnan, verveine) | 4€    |
| Chocolat chaud                                                   | 5€    |
| Matcha latte                                                     | 6€    |

## Boissons fraîches • Cold drinks

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Matcha latte glacé / <i>Iced matcha latte</i> | 7€ |
| Café latte glacé / <i>Iced latte</i>          | 6€ |

Prix nets, service compris - *Net prices, service included*