



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 Glass	Bouteille Bottle
Domaine de Gibas Rosé, 2025, AOP Luberon	8€	39€
Domaine de Gibas Rouge, 2025, AOP Luberon	9€	43€
Domaine de Gibas Rouge, 2024, AOP Luberon	9€	43€
Domaine de Gibas Rouge, Vin de réserve, 2024, AOP Luberon		54€
Brut de Gibas, rosé pétillant, méthode Champenoise		49€

Vins blancs • White wines

Verre Glass	Bouteille Bottle
----------------	---------------------

Luberon

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€

Provence

Château de Beaupré, AOP Coteaux d'Aix, 2025		45€
Domaine de Fontcreuse, Bio, AOP Cassis, 2025	12€	60€

Vallée du Rhône et Bourgogne

Chardonnay, Domaine Paul Manevey, 2025	7€	31€
Condrieu, Domaine J. Denuzière, 2022		120€

Prix nets, service compris / Net prices, service included



Vins rosés • Rosé wines

Luberon

Caprice de Jade, Domaine des Jardinettes, AOP Luberon, 2025	7€	31€
Domaine de Gibas Rosé, 2025, AOP Luberon	8€	39€
Fontenille, Domaine de Fontenille, AOP Luberon, 2025		35€
Cuvée Ô, Château Constantin, AOP Luberon, 2025		42€

Provence

Rosé d'une Nuit, Château La Coste, AOP Coteaux d'Aix, 2025		50€
Symphonie Sainte Marguerite, AOP Côtes de Provence, 2025	12€	60€

Vins rouges • Red wines

Luberon

Château Val Joanis, AOP Luberon, 2023	8€	35€
Domaine de Gibas Rouge, 2025, AOP Luberon	9€	43€
Domaine de Gibas Rouge, 2024, AOP Luberon	9€	43€
Domaine de Gibas Rouge, Vin de réserve, 2024, AOP Luberon		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€
Vacqueyras, Seigneur de Fontimple, 2023		50€
Saint-Joseph, Domaine J. Denuzière, 2021		75€
Pommard, Domaine E. Chandesais, 2023		115€

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€



carte des boissons

drinks menu

Cocktails

Les Signatures • Signature Cocktails

Mauresque de la Fontaine 15€

Pastis, orgeat, jus de citron, orange bitter, blanc d'œuf

Pastis, orgeat, lemon juice, orange bitter, egg white

L'or des Bastides 15€

Vodka vanille, ananas, limoncello, gentiane, jus de citron, Aquafaba

Vanilla Vodka, pineapple, limoncello, lemon juice, Aquafaba

L'aube de Lourmarin 15€

Bourbon, jus de citron, sucre, blanc d'œuf, Angostura, vin rouge

Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura, red wine

L'Ocre de Roussillon 15€

Rhum ambré, Campari, ananas, jus de citron vert, sirop de sucre

Amber Rum, Campari, pineapple, lime juice, sugar syrup

Verger du Luberon 15€

Vodka infusée au thym, mezcal, pêche, abricot, jus de citron

Thyme-infused vodka, mezcal, peach, apricot, lemon juice

Le Bar à Spritz • The Spritz Bar

Aperol Spritz 13€

St-Germain Spritz 15€

Negroni Spritz 13€

Lillet Rosé Spritz 12€

Limoncello Spritz 12€



Les Classiques • Classic Cocktails

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

Cocktails sans alcool • Non-alcoholic cocktails

Fraise sauvage	12€
Tanqueray 0°, fraises, jus de citron, sirop de poivre, eau gazeuse <i>Tanqueray 0%, strawberries, lemon juice, pepper syrup, sparkling water</i>	
Miel de Garrigue	12€
Tanqueray 0°, jus de citron, sirop de miel <i>Tanqueray 0.0%, lemon juice, honey syrup</i>	
Paloma en Provence	12€
Sirop de sucre, tonic pamplemousse rose, jus de citron vert, romarin <i>Sugar syrup, pink grapefruit tonic, lime juice, rosemary</i>	
Bulles de Martini	12€
Martini Floreale 0°, Prosecco 0°, jus de pomme, eau gazeuse <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€



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€
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> (Grenadine, Menthe, Citron, Pêche)			25cl	2,50€
Diabolo / <i>Lemonade with Syrup</i> (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> (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 Dammann (Earl Grey, Breakfast, Yunnan) / <i>Dammann Tea</i>	4€
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*