



# LE BAR



## LES VIGNES de « FONSCOLOMBE »

Au Puy Sainte Réparate, au lieu-dit «Fonscolombe», le vignoble s'adosse au versant nord de la chaîne de la Trévaresse pour s'étendre sur le bassin sédimentaire de la basse Durance. Le climat y est de type méditerranéen, le vignoble étant situé au nord de l'appellation, face à la chaîne du Luberon, ses vignes bénéficient d'un climat à tendance continental avec des nuits fraîches et des hivers froids. Les sols sont caillouteux à matrice limono-sableuse et sont très drainants.

A proximité du château : 17 hectares de vignes en vin de pays des Bouches du Rhône, classés en agriculture biologique.

Les cépages : Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon et Chardonnay possèdent un potentiel qualitatif certain. L'encépagement de qualité est propice à la réalisation de bonnes cuvées et permet d'obtenir des vins jeunes, assez légers et très aromatiques.

En 2017, 1 hectare de Syrah et 1 hectare de Grenache noir ont été replantés.

Début 2018, 3 hectares de Vermentino, 3 hectares de Sauvignon blanc, 1 hectare de Syrah et 2 hectares de Cabernet Sauvignon seront replantés.

Depuis 2012, les vins sont vinifiés et mis en bouteille à la cave coopérative de Lambesc.

*At le Puy Sainte Réparate, in «Fonscolombe», the vineyard leans against the northern slope of the Trevaresse mountain range to extend over the sedimentary basin of the lower Durance.*

*The climate is mainly Mediterranean. Being located in the north of the appellation, facing the Luberon hill, its vines benefit from a Continental climate with cool nights and cold winters.*

*The soils are stony with a silty-sandy matrix and are very draining.*

*Near the Château: 17 hectares of vines, classified as organic farming.*

*The grape varieties: Caladoc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache Noir, Sauvignon and Chardonnay.*

*In 2017, 1 hectare of Syrah and 1 hectare of Grenache Noir were replanted.*

*Early 2018, 3 hectares of vermentino, 3 hectares of Sauvignon Blanc, 1 hectare of Syrah and 2 hectares of Cabernet Sauvignon were replanted as well.*

*Since 2012, the wines have been vinified and bottled at the Lambesc cooperative cellar.*



## AU VERRE . *BY THE GLASS*

| COUPE DE CHAMPAGNE   <i>GLASS OF CHAMPAGNE</i> |                                                                | 14 CL |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------|
| NM                                             | Champagne - Germar Breton                                      | 20 €  |
| NM                                             | Champagne - Deutz Brut                                         | 25 €  |
| NM                                             | Champagne - Deutz Rosé                                         | 26 €  |
| VIN BLANC   <i>WHITE WINE</i>                  |                                                                |       |
| 2023                                           | IGP Bouches-du-Rhône - Domaine Fonscolombe                     | 10 €  |
| 2022                                           | IGP Vaucluse - Echo Chardonnay - Sylvain Morey                 | 12 €  |
| 2022                                           | IGP Méditerranée - Viognier Sainte Fleur - Triennes            | 14 €  |
| VIN ROSÉ   <i>ROSÉ WINE</i>                    |                                                                |       |
| 2023                                           | IGP Bouches-du-Rhône - Domaine Fonscolombe                     | 10 €  |
| 2023                                           | IGP Méditerranée - Triennes                                    | 12 €  |
| 2022                                           | AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Domaine Val de Caire Tradition | 14 €  |
| VIN ROUGE   <i>RED WINE</i>                    |                                                                |       |
| 2022                                           | IGP Bouches-du-Rhône - Domaine Fonscolombe                     | 10 €  |
| 2022                                           | Vin de France - Le Blouge - Villa Minna                        | 12 €  |
| 2022                                           | AOC Côtes du Rhône - Beatus IIIe - Famille Isabel Ferrando     | 14 €  |

Laissez vous guider par la sélection de notre sommelier

A partir de 15 €



*Laissez-vous guider dans l'univers de la mixologie par notre Barman **Thomas Carey**.  
Né à Wordsley proche de Birmingham en Angleterre, Thomas arrive en France en 1993 à  
l'âge de 13 ans et étudie ensuite à l'Université de Rennes 2.  
Initié au monde de la mixologie à Rome dans un pub irlandais, il y passera 10 belles années.  
Thomas est autodidacte et s'est naturellement découvert une passion pour l'art subtil de la  
création de cocktail et l'univers du bar. Il adore partager sa passion et réaliser ses recettes.  
Thomas est barman au sein du Château de Fonscolombe depuis 2023.*



## COCKTAILS CLASSIQUES 18€

### LES SPRITZ · 18 CL

Laissez-vous emporter par vos envies du moment :

Apérol / Campari / Limoncello / Saint-Germain, Eau Gazeuse et Prosecco

### LES MULES · 18 CL

Préparées avec votre spiritueux préféré :

Vodka / Gin / Tequila / Whisky, Ginger Beer et jus de citron vert

### OLD FASHIONED · 6 CL

Bourbon, sucre de canne et Angostura

### NEGRONI · 12 CL

Gin, Campari et Vermouth rouge

### PALOMA · 15 CL

Tequila, jus et bitter de pamplemousse maison et eau gazeuse

### PISCO SOUR · 12 CL

Pisco, jus de citron, sirop de sucre et blanc d'œuf ou substitut végan

*Prix nets en Euros - Taxes et service compris - Des éthylotests sont disponibles sur simple demande.  
Net prices in Euros - Taxes, service included - Breathalyzers are available upon request.*



## COCKTAILS CRÉATIONS 20€

### CARPE DIEM · 18 CL

Cognac, Rhum, Porto, jus d'ananas, jus d'orange et jus de citron

### LUPIO & LEMON · 15 CL

Vodka, crème de Limoncello, jus de citron vert, sirop de sucre et huile d'olive

### SAZERAC PROVENÇAL · 6 CL

Cognac, Pastis, Angostura bitters et sirop de miel

### LA MARQUISE · 12 CL

Champagne, crème de cassis, liqueur Maraschino, purée de fraise et jus de citron vert

### LE BOTANISTE · 12 CL

Gin, liqueur de violette, jus de citron vert, sirop de concombre maison et basilic

## MOCKTAILS 15€

### BIEN-ÊTRE · 18 CL

Jus d'abricot, sirop de passion, citron vert et Ginger ale

### SÉRÉNITÉ · 18 CL

Jus de cranberry, jus de framboise, jus de citron et sirop de grenadine

### DÉTOX · 15 CL

Jus d'orange, jus de carotte, jus de citron et gingembre

### SHRUB TONIQUE · 15 CL

Shrub agrumes, menthe fraîche et tonic



## NOS BIERES ARTISANALES 10€

La brasserie Sans Pression BYUP s'est installée dans le sud-est de la France en 2018, à La Roque d'Anthéron (17km). Le contenu de chacune des BYUP, graphiquement habillée par nos designers partenaires, a été brassé avec des variétés contemporaines de houblons et de malts.

Cela donne une gamme de bières constituée de recettes modernes, subtiles et originales.

*The brewery Sans Pression BYUP was founded in the south of France in 2018 in La Roque d'Anthéron (17km from the castle). The different recipes were brewed with modern hops and malts. The labels were designed by local specialists. Their range of beers are trendy, subtle and truly original.*

### BYUP BLONDE · 33 CL

Idéale à toutes heures :

Un corps malté, bonne tenue en bouche, ronde, avec des notes de fruits exotiques et de réglisse.

### BYUP BLANCHE · 33 CL

Rafraîchissante à toute heure :

Bonne attaque, belle acidité et tenue en bouche, notes de poivre, pamplemousse et banane.

### BYUP DOUBLE IPA · 33 CL

Bière de dégustation :

Du corps, très bonne tenue en bouche, légèrement amère, très houblonnée avec des notes prononcées d'agrumes.



## APÉRITIFS / SPIRITUEUX

### ANISES · 4 CL

Pastis, Ricard, Henri Bardouin 10 €

### VERMOUTH / BITTERS · 8 CL

Martini Rosé, Martini Blanc, Martini Rouge, Aperol, Campari, Lillet Rosé, Suze, Pimm's 8 €

### PORTOS · 8 CL

Sandeman Fine White 10 €

Noval Extra Dry White 12 €

Noval 10 ans Tawny Port 16 €

Noval 20 ans Tawny Port 22 €

### VODKA · 5 CL

Absolut, Fair Quinoa Bio 14 €

Solignac Initiale, Solignac Cumin des Prés, Solignac Citron & Lait 16 €

Grey Goose Original, Chopin Potato, Ketel One, Manguin Oli' 18 €

### GIN · 5 CL

Hendricks, Citadelle, Belle Rive 14 €

Tanqueray Ten, Monkey 47, Suntory Roku Gin, Manguin Oli' 18 €

### TEQUILA · 5 CL

José Cuervo Especial Silver 10 €

Dobel Diamante Reposado 22 €

Patrón Silver 18 €

Patrón Anejo 29 €

Don Julio 1942 68 €

### MEZCAL / PISCO . 5 CL

Demonio de los Andes Tacama Acholado, Pisco - Pérou 12 €

Waqar, Pisco - Chili 14 €

Los Siete Misterios Doba, Mezcal - Mexique 16 €

Mahani Mezcal Artesanal - Mexique 20 €



## WHISKIES

### ECOSSE

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Glenkinchie 12 ans (Lowland)                   | 15 € |
| Cardhu 12 ans (Speyside)                       | 16 € |
| Kilchoman Machir Bay (Islay)                   | 18 € |
| Caol Ila 12 ans (Islay)                        | 20 € |
| The Dalmore 12 ans (Highland)                  | 24 € |
| Oban 14 ans (Highland)                         | 24 € |
| Lagavulin 8 ans (Islay)                        | 26 € |
| Lagavulin 16 ans (Islay)                       | 30 € |
| Glenfiddich 21 ans Rhum Cask Finish (Speyside) | 37 € |
| Macallan 18 ans Double Cask (Speyside)         | 78 € |

### BLENDED SCOTCH

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Johnnie Walker Black Label    | 14 € |
| Chivas Regal 12 ans (Lowland) | 16 € |

### ETATS-UNIS

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Maker's Mark (Kentucky)               | 14 € |
| Blanton's Original Bourbon (Kentucky) | 24 € |

### IRLANDE

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Bushmills (Antrim)                       | 14 € |
| Redbreast 12 ans Single Pot Still (Cork) | 20 € |

### JAPON

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Nikka From The Barrel | 14 € |
| Nikka Coffee Grain    | 16 € |
| Fuji-Sanroku 50°      | 16 € |
| Tokinoka White Oak    | 18 € |
| Togouchi Kiwami       | 30 € |





## DIGESTIFS

### RHUM / CACHAÇA

5 CL

|                                                                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Havana Club 7 ans (Cuba), Malecon Rare Proof 13 ans (Panama),<br>Plantation Rum Three Stars (Barbade / Jamaïque / Trinidad), Neisson Blanc (Martinique) | 14 € |
| Cachaça Leblon Brazil                                                                                                                                   | 15 € |
| Cachaça Germana Brazil                                                                                                                                  | 16 € |
| Angostura 1919 (Trinidad)                                                                                                                               | 16 € |
| Hampden 8 ans (Jamaïque)                                                                                                                                | 18 € |
| Dictador 20 ans (Colombie)                                                                                                                              | 22 € |
| Ryoma 7 ans (Japon)                                                                                                                                     | 28 € |
| Zacapa Centenario XO (Guatemala)                                                                                                                        | 36 € |

### COGNAC

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Remy Martin VSOP                  | 16 € |
| Camus XO Borderies Family Reserve | 38 € |
| Hennessy XO                       | 45 € |
| Remy Martin XO                    | 54 € |

### ARMAGNAC

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Château de Bordeneuve VSOP | 15 € |
|----------------------------|------|

### CALVADOS

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| Delaitre 10 ans - Pays d'Auge, Hors d'Age    | 14 € |
| Christian Drouin XO - Pays d'Auge            | 16 € |
| Compte Louis De Lauriston - Domfrontais 2004 | 28 € |

### EAUX DE VIE

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Marc de Provence Garlaban                 | 12 € |
| Poire Williams Klipfel, Framboise Klipfel | 16 € |

### LIQUEURS

|                                                                                                                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cointreau, Grand Marnier Cordon Rouge, Get 27, Limoncello, Kahlua, Bailey's, Malibu, Amaretto,<br>Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Jagermeister, Farigoule (liqueur de Thym) | 12 € |
| Lachanenche Menthe BIO, Lachanenche Framboise BIO, Lachanenche Verveine BIO                                                                                                    | 16 € |



## SOFTS / CAFÉS / THÉS

### BOISSONS RAFFRAÎCHISSANTES

7€

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Limonade · 33 cl

Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale · 20 cl Perrier · 33 cl

Orangina, Ice Tea · 25 cl

### JUS DE FRUITS DE LA MAISON PRESOIRS DE PROVENCE

7€

*Fondée en 1982, Pressoirs de Provence est implanté à Saint Andiol (50km du Château) et propose une gamme de jus BIO artisanaux avec le plus grand respect des producteurs locaux.*

Abricot, pomme, tomate, orange, pamplemousse, ananas · 24 cl

### JUS DE FRUITS PRESSÉS

7€

Orange, citron, pamplemousse

### EAUX FILTRÉE DE DEGUSTATION

6 €

« CRYO » plate ou gazeuse · 75 cl

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,

c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants pour offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.

### CAFÉS

Expresso

5 €

Double Expresso / Café Latté / Cappuccino

7 €

### THÉS « DAMMANN »

7€

#### THÉS NOIRS

Breakfast, Darjeelin, Earl Grey, 4 fruits rouges, Grand Goût Russe, Lapsang Souchong

#### THÉS VERTS

Menthe, Jasmin, Sencha, Gunpowder

#### INFUSIONS

Du Berger, Camomille, Tilleul, Verveine

*Prix nets en Euros - Taxes et service compris - Des éthylotests sont disponibles sur simple demande.*

*Net prices in Euros - Taxes, service included - Breathalyzers are available upon request.*