



Carte du 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.





Cu verre · By the glass

—		
COUPE DE CHAMPAGNE · GLASS OF CHAMPAGNE		14 cl
NM Champagne - Germar Breton		20 €
NM Champagne - Deutz Brut		25 €
NM Champagne - Deutz Rosé		26 €

VINS BLANCS · WHITE WINES

2023 IGP Bouches-du-Rhône - Domaine Fonscolombe		10 €
2023 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Béatines - Les Béates		12 €
2022 IGP Méditerranée - Viognier Sainte Fleur - Triennes		14 €
2022 AOP Chablis - Domaine William Fevre		15 €

VINS ROSÉS · ROSÉ WINES

2023 IGP Bouches-du-Rhône - Domaine Fonscolombe		10 €
2023 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Béatines - Les Béates		12 €
2023 IGP Méditerranée - Triennes		14 €

VINS ROUGES · RED WINES

2022 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence - Domaine Fonscolombe		10 €
2022 Vin de France - Le Blouge - Villa Minna		12 €
2020 IGP Méditerranée - Saint Auguste - Triennes		14 €

Laissez vous guider par la sélection de notre sommelier À partir de 15 €



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.



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 créations

20 €

LE FONSCOLOMBE

Cointreau, vin rosé, jus de pamplemousse, sirop de poivre Sichuan

18 cl

LUPIO & LEMON

Vodka, limoncello, crème de limoncello, sirop oléo-saccharum citron, huile basilic



15 cl

LA MARQUISE

Champagne, liqueur de cerise, purée de fraise, crème de cassis, jus de citron vert

12 cl

LE BOTANISTE

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

12 cl

ULTIMA PALABRA

Mezcal, liqueur de verveine, liqueur de cerise, jus de citron vert

12 cl

SUSPENDED IN THYME

Vodka, liqueur de thym Farigoule, liqueur de verveine, jus de citron vert, sirop de sucre

12 cl

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 classiques

— SPRITZ

Aperol / Campari / Limoncello / St-Germain, Prosecco, liqueur, eau pétillante

18 €

18 cl

MULES

Moscow (Vodka) / London (Gin) / Mexico (Tequila) / Irish (Whiskey), Jamaican (Rhum), ginger beer, jus de citron vert frais

18 cl

OLD FASHIONED

Bourbon, sucre, Angostura bitters

6 cl

RED / WHITE NEGRONI

Gin, Campari et Vermouth rouge / Gin, Suze, Vermouth blanc

12 cl

PALOMA

Tequila, jus de pamplemousse frais, eau pétillante, bitters pamplemousse maison

15 cl

PENICILIN

Whisky tourbé, gingembre frais, jus de citron frais, sirop de miel

15 cl

PISCO SOUR

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

12 cl

Mocktails

— BIEN-ÊTRE

Jus d'abricot, sirop de passion, jus de citron vert, ginger ale

15 €

18 cl

SÉRÉNITÉ

Jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron frais, sirop de grenadine, sirop de rose

18 cl

CARPE DIEM

Jus d'ananas, jus d'orange frais, jus de citron, sirop ananas, gingembre, safran

18 cl

EMPATHIE

Thé vert, sirop d'hibiscus, sirop de violette, jus de citron vert, concombre frais, basilic frais

15 cl

DÉTOX

Sirop de gingembre, jus d'orange frais, jus de pamplemousse frais, jus de citron frais

15 cl

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.



Nos bières 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

Idéale à toutes heures :

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

33 cl

BYUP BLANCHE

Rafraîchissante à toute heure :

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

33 cl

BYUP DOUBLE IPA

Bière de dégustation :

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

33 cl



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.





Aperitifs & 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 Près / 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€
Milagro Silver	14€
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€

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.



Whiskies

—	
ÉCOSSE	
Glenkinchie 12 ans (Lowland)	15€
Balvenie Doublewood 12 ans (Speyside)	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€
Octomore 14.1 (Islay)	34€
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€
ÉTATS-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 Coffey Grain	16€
Fuji-Sanroku 50°	16€
Tokinoka White Oak	18€
Togouchi Kiwami	30€

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.





Digestifs

RHUM & CACHAÇA	5 cl
Havana Club 7 ans (Cuba) / Malecon Rare Proof 13 ans (Panama)	
Plantation Rum Three Stars (Barbade · Jamaïque · Trinidad)	
Neisson Blanc (Martinique) / Secha de la Silva (Guatemala)	14€
Cachaça Leblon Brazil	15€
Cachaça Germana Brazil	16€
Angostura 1919 (Trinidad)	16€
Hampden 8 ans (Jamaïque)	18€
Dictator 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 / Fernet Branca / Luxardo Maraschino	
Jagermeister / Farigoule (liqueur de Thym)	12€
Lachanenche Menthe BIO / Lachanenche Framboise BIO	
Lachanenche Verveine BIO	16€

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.



Softs, cafés & thés

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES	7€
Coca-cola / Coca-cola Zéro · 33 cl	
Tonic Water / Ginger Beer / Ginger Ale · 20 cl	
Perrier · 33 cl	
Orangina · 25 cl	
Thé glacé maison saveur pêche / limonade maison	8€
JUS DE FRUITS DE LA MAISON PRESSEURS DE PROVENCE	7€
Fondée en 1982, Presseurs 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 FILTRÉES DE DÉGUSTATION	7€
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.	
"CRYO" plate ou gazeuse · 75 cl	
CAFÉS	
Expresso	5€
Double Expresso / Café Latté / Cappuccino	7€
THÉS « DAMMANN »	7€
THÉS NOIRS	
Breakfast / Darjeeling / 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.



Pour le plaisir: Bar bites

—

Caviar Oscietre, Maison Kaviari, 30 g Oscietra Caviar, House Kaviari, 30 g	75 €
Frites de panisse, mayonnaise aux épices Panisse fries with spicy mayonnaise	12 €
Tarama de cabillaud ou crabe et ses blinis Cod or crab tarama with blinis	26 €
Assiette de Cecina ibérique Plate of Iberian Cecina	26 €
Assiette de fromage de Benoît Lemarié Cheese plate by Benoît Lemarié	28 €
Pissaladière provençale gratinée au Parmesan DOC Provencal Pissaladiere, onion tart with gratinated Parmesan DOC	28 €



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.

