

## VINS BLANCS

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Domaine de Fontavin *Les Immortelles* .....75cl **78,50€**

*Grenache blanc, Roussane*

*Vin Biologique certifié*

Une belle robe or pâle. Un nez riche et complexe aux parfums d'aubépine et d'abricot. Une bouche minérale à la finesse aromatique très fruitée sur de légères notes grillées.

### VACQUEYRAS AOP

Domaine La Ligière *Le Chemin blanc* .....75cl **41,00€**

*Clairrette, Roussane, Grenache et Viognier*

*Vin Biologique certifié*

Robe dorée, bouche fraîche et équilibrée où se mêlent des notes de fruits blancs, de pêche, se prolongeant sur des arômes de vanille et d'agrumes.

### LUBERON AOP

Cascavel *Monts & Vertiges* .....75cl **30,00€**

*Clairrette, Ugni blanc, Grenache blanc & Vermentino*

*Vin Biologique certifié*

Robe jaune pâle brillante. Nez complexe et floral, une bouche enrobée tout en finesse, entre notes minérales et arômes fruités, et une belle longueur finale.

### VENTOUX AOP

*Le Souffle du Géant*.....75cl **21,50€**

*Grenache blanc, Roussane et Clairrette*

*Vin issu de la Réserve de Biosphère de l'Unesco*

Robe jaune pâle aux reflets verts, un nez gourmand. Une bouche aux jolies notes de fruits blancs (pêche de vigne, abricot et poire).

### IGP MÉDITERRANÉE

*Elicio*.....12,5cl **3,00€** .....25cl **6,00€** .....50cl **12,00€**

*Vermentino*

Belle robe jaune pâle à reflets verts soutenus, nez très intense et frais aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fruitée à dominante d'agrumes et d'ananas.

## VINS ROUGES

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Cascavel *Terroirs des Papes*.....75cl **79,00€**

*Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié*

Un nez fruité, et légèrement mentholé, une bouche riche et dense, très expressive et d'une élégance naturelle, aux tanins francs et soyeux.

### GIGONDAS AOP

Domaine La Ligière *Les Bergines*.....75cl **70,00€**

*Grenache noir, Mourvèdre | Vin Biologique certifié*

D'une belle structure, riche et aux arômes généreux et puissants, ce vin tout en finesse et en fraîcheur est relevé par des notes de fruits rouges.

### RASTEAU AOP

Cascavel *Grandes Cuvées Réserve Emma* .....75cl **58,00€**

*Vieilles vignes de Grenache, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié*

Robe rouge rubis profond, aux reflets bleutés. Nez pur et puissant, épicé et boisé. Très élégant et long en bouche, sur une finale de cerises chocolatées.

### VACQUEYRAS AOP

Domaine La Ligière *Mourre de la Caille* .....75cl **43,50€**

*Grenache, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié*

Belle robe cerise burlat, le nez est riche et complexe. La bouche est souple et charnue, tout en fraîcheur et équilibre, aux tanins et délicats.

### CÔTES DU RHÔNE AOP

Cascavel *Galets et Chênes Truffiers* .....75cl **30,00€**

*Grenache, Mourvèdre, Syrah | Vin Biologique certifié*

Un nez de fruits rouges frais et complexe, une bouche dense et naturellement élégante, aux tannins fins et délicats.

### VENTOUX AOP

*Le Souffle du Géant*.....75cl **21,50€**

*Grenache, Syrah | Vin issu de la Réserve de Biosphère de l'Unesco*

Belle robe aux reflets bleutés, un nez expressif et complexe de fruits rouges et noirs. Une bouche onctueuse, tout en fruits et doucement épicée.

### IGP MÉDITERRANÉE

*Elicio*.....12,5cl **3,00€** .....25cl **6,00€** .....50cl **12,00€**

*Grenache, Merlot*

Fruits mûrs aux touches épicées douces. Un vin très friand frais et fruité.

## VINS ROSÉS

### CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

Cascavel *Monts & Vertiges* .....75cl **31,50€**

*Cabernet, Syrah, Grenache*

*Vin Biologique certifié*

Élégant, frais, à la robe claire et aux reflets violets, d'un caractère gentiment acidulé qui met en valeur des notes florales et d'agrumes au nez comme en bouche.

### VENTOUX AOP

Domaine du Pastre *L'instant-Pille*.....75cl **27,50€**

*Cinsault, Grenache, Carignan*

*Vin Biologique certifié*

Robe rose chair aux reflets bleutés, nez fin et élégant à dominante de petits fruits rouges (groseille, framboise), bouche onctueuse au fruité intense, et une finale grenadine.

### IGP MÉDITERRANÉE

*Elicio*.....12,5cl **3,00€**.....25cl **6,00€**.....50cl **12,00€**

*Grenache, Syrah*

Belle robe rose brillante. Frais et intense. Un vin fruité, friand et léger.

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE LEPITRE

*Brut Tradition 1<sup>er</sup> cru*.....75cl **48,30€**

*Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale*

*60% Pinot Meunier – 20% Chardonnay – 20% Pinot Noir.*

Tout en équilibre, il peut être dégusté à l'apéritif ou lors de vos repas.

## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

SERVIS UNIQUEMENT AU BAR

## ALCOOLS

Ricard / Pastis .....2cl .....**2,80€**

Martini blanc / rouge .....5cl .....**3,00€**

Porto blanc / rouge .....5cl .....**3,50€**

Kir vin blanc Cassis / Pêche.....10cl .....**3,80€**

Gin Beefeater.....4cl .....**5,00€**

Vodka Eristoff .....4cl .....**5,00€**

Rhum Havana Club .....4cl .....**5,00€**

Muscat Beaumes de Venise .....8cl .....**3,50€**

Aberlour Malt .....4cl .....**7,50€**

Ballantines.....4cl .....**5,00€**

Jack Daniel's .....4cl .....**6,00€**

## DIGESTIFS

Calvados / Poire Williams .....4cl .....**6,00€**

Rhum Diplomatico .....4cl .....**7,50€**

Get 27 .....6cl .....**4,50€**

## BIÈRES

Pression Heineken (blonde) .....25cl **2,90€**...50cl.....**5,80€**

Pression Affligem (ambrée).....25cl **3,70€**...50cl.....**7,40€**

Edelweiss (blanche) .....33cl .....**4,60€**

Hapkin (blonde) .....33cl .....**6,50€**

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto .....**1,80€**

Double Expresso .....**3,60€**

Décaféiné / Café crème.....**1,80€**

Chocolat chaud / Thé / Infusion.....**2,90€**

Mokaccino / Capuccino.....**2,90€**

## SODAS ET JUS DE FRUIT

Jus de fruits Pampryl (*orange, pomme, ananas, tomate*).....25cl .....**2,80€**

Coca / Coca Zéro.....33cl .....**2,80€**

Schweppes Tonic .....25cl .....**2,80€**

Perrier .....33cl .....**2,80€**

Sirop à l'eau .....**2,00€**

## EAUX

Eau plate ou pétillante microfiltrée (carafe).....50cl **2,00€**...75cl.....**3,00€**



## CARTE DES *Vins et Boissons*

LES APÉRITIFS ET DIGESTIFS  
SONT SERVIS UNIQUEMENT AU BAR



*Terre de Provence*  
HOTEL & SPA ★★★ LE PONTET

PRINTEMPS-ÉTÉ 2020

NOUS VOUS PROPOSONS UNE  
SÉLECTION DE VINS  
DE QUATRE DOMAINES LOCAUX  
PARTAGEANT NOS VALEURS  
DE RESPONSABILITÉ  
ENVIRONNEMENTALE.



### MAISON DE CASCARVILLE

Fondée il y a près de vingt ans, Caravinsérail - la Maison de Cascavel a sélectionné pour nous les meilleurs nectars du sud-ouest de la Provence, du Mont Ventoux aux Alpilles, de la Sainte-Victoire au Pont du Gard. Ses vins sont issus de l'Agriculture Biologique aussi souvent que possible. En accord avec leur époque, ils participent à la valorisation d'un bien-être simple basé sur des valeurs sincères.

Récemment, de nouveaux vins ont été créés en collaboration avec les Vignerons de la Réserve de la Biosphère du Mont Ventoux, classée par l'Unesco, ouvrant la porte à une vision plus large d'intégration dans un avenir d'équilibre durable et de protection de la nature.

### DOMAINE LA LIGIÈRE

La famille Bernard a fondé ce domaine depuis la fin des années 1800, et cultivant ses vignes au pied des Dentelles de Montmirail depuis les années 1950.

Le domaine de la Ligière réunit tous les ingrédients pour vous offrir des crus d'exception et plein de caractère, qui sont l'expression de la quintessence d'un si beau patrimoine naturel, certifiés biologiques et cultivés sur des terroirs singuliers, selon une démarche écologique, et dans la passion viticole : le vignoble est ainsi cultivé sans désherbant, ni traitement chimique, et dans le respect des rythmes de la nature. La récolte est protégée uniquement avec des produits naturels tels que des infusions de plantes et des préparations biodynamiques depuis plusieurs années.

### DOMAINE DU PASTRE

Le Domaine s'étend sur 9 hectares au pied du Mont-Ventoux. Le vigneron y mène avec soin et réflexion la culture de ses vignes, tout en respectant son terroir et la nature.

"Pastre", le berger en provençal rend hommage au grand-père, berger et vigneron, fondateur de la propriété en 1968, qui le premier, a été convaincu par le potentiel des sols et des vignes.

La philosophie familiale est de produire des vins certifiés biologiques, authentiques et de terroir, sans aucun "artifice" avec pas ou peu de sulfite, et tous les travaux de labours, traitements, et mêmes manuels (taille, ébourgeonnage, effeuillage, palissage, vendanges) sont réalisés en fonction des cycles lunaires.

### DOMAINE DE FONTAVIN

Créé en 1989, le domaine prend forme et étend ses parcelles sur de prestigieuses appellations telles que Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras ou Beaumes-de-Venise. Hélène se joint à ses parents en 1996 et trace de nouveaux sillons jusqu'à la conversion en agriculture Biologique en 2008.

Les vins produits sont à l'image de la première idée que l'on peut se faire en arrivant au domaine : précis, fins, élégants et biens faits. La culture biologique est ici un mode de vie avant même d'être un mode culturel, telle une vision humaniste de la vigne.

Tout comme les cépages, les vignes se complètent et résonnent dans chaque vin au travers des émotions que l'on ressent en les dégustant. C'est l'âme des parcelles qui se révèle.

*Chez Terre de Provence, l'humain est le fil conducteur de nos actions, plaçant le salarié au cœur du dispositif. C'est grâce à lui que vous passerez, nous l'espérons, un bon séjour.*

*Nous avons souhaité les remercier en consacrant le maximum de budget à leur rémunération variable. C'est pour cela que votre participation et votre engagement à nos côtés sont essentiels.*

*Vos notes et appréciations permettent ainsi de valoriser la qualité des prestations de nos salariés. Merci pour eux.*



*Terre de Provence*  
HOTEL & SPA ★★★ LE PONTET

64, bis chemin des petits rougiers  
84130 Le Pontet Avignon  
04 90 32 94 94

contact@terredeprovence-hotelspa.com  
www.hotel-terredeprovence.com

Prix net, services compris. Tarifs valables du 1er avril au 30 septembre 2020.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.