

# CANTO SORGUE

HOTEL \*\*

## Notre selection de boissons



### Boissons softs et chaudes

Café		1,5 €
Nespresso		2 €
Thé		3 €
Perrier	20cl	2 €
San Pellegrino	50cl	3 €
Lipton Pêche	33cl	3 €
Orangina	25cl	2,5 €
Coca Cola	33cl	3 €
Schweppes Agrumes	33cl	3 €

### Découvrez nos bières locales



Desperados		4 €
Brasserie du Lubéron :		
Blanche, Blonde, Ambré		4,5 €



### Découvrez notre selection de vins

	Au verre	Bouteille
<b>Vin Blanc</b>		
Amadiou Viognier 2019	4 €	18 €
Domaine Solence 2018	4,5 €	19 €
Domaine Delaunay Sauvignon 2019	4,8 €	20 €
<b>Vin Rosé</b>		
Domaine Solence (Bois des Amants 2018)	4,0 €	18 €
Tour St Honoré 2019	4,2 €	18 €
Tour St Honoré (cuvé Olivier) 2019	4,8 €	20 €
<b>Vin Rouge</b>		
Domaine Solence (les 3 pères) 2018	4,5 €	19 €

## Nos bières locales



### ■ Brasserie La Comédienne

#### Bière Blonde

La Guerre des mots est une blonde cuivrée, houblonnée à froid, dont la douceur et le caractère en font une bière de chaque instant. Groseille, pin et pamplemousse sont les notes apportées par ses houblons.



### ■ Brasserie du Luberon

#### Bière Blonde

Bière de type Pale Ale, légère et rafraîchissante, subtil compromis entre houblons amérisants et aromatiques.

#### Bière brune

Bière de type Brown Ale, riche et généreuse, aux arômes de chocolat et de café

#### Bière Blanche

Bière de type Belgian White Ale, légère et désaltérante, dont le goût, légèrement citronné, est ponctué par des notes de coriandre.



## Notre sélection de vin

### **Le Domaine de Solence**

14 hectares travaillés en agriculture biologique sur un terroir composé de sols alluvionnaires, calcaires où s'épanouissent le Syrah, Grenache et autres Marselan. Nous trouvons également des sols limoneux-argileux peu profonds, favorables par leur minéralité aux blancs et aux rosés.

La cuvée Léonides blanc possède une robe pale, bouche ample et tonic, arômes agrumes. La cuvée Bois des Amants rosé possède une bouche ample et fruitée.

### **Amadiou Viognier**

Vignes comblées de soleil et de Mistral, les bienfaits de la Méditerranée mettent à l'honneur le cépage Viognier (Cépage blanc). Un vin au saveur du Sud, vinifié sur le fruit.

Séduisant par ses arômes (fruit à chair blanche), abricot et ses notes florales.

Parfait en apéritif, avec des noix de St Jacques ou une tarte à l'abricot.

### **Château Tour St Honoré**

Le vignoble s'étend sur 30 hectares cultivés en agriculture biologique, sur la commune de La Londe les Maures. AOP Côtes de Provence dénomination La Londe.

Les cépages cultivés sont le Grenache, le Cinsault, la Syrah pour le rosé.

Pour le blanc, le Rolle, le Sémillon et l'Ugni.

La cuvée TSH rosé se sert à l'apéritif et avec des poissons grillés (40% Cinsault, 40% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Rolle et 5% Tibouren).

La cuvée Olivier se sert frais, sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux et à l'apéritif (35% de Grenache, 30% de Cinsault, 20% de Mourvedre, 10% de Rolle et 5% Tibouren).

### **Domaine Delaunay Sauvignon**

Issue d'une agriculture raisonnée, le domaine se situe à Montjean-sur-Loire.

Les sols et sous-sols du vignoble d'Anjou sont composés principalement de schistes ardoisiers. Ce terroir confère aux vins blancs fraîcheur, fruité et rondeur. Robe pâle à reflet vert, beau nez fruité, marqué de genêt et de notes exotiques. Finesse, longueur et douceur en bouche.