

Les Terrasses

Maison d'Hôtes de Charme

Gordes



Livret d'Accueil

Isabelle et Frédéric Macarez
Hameau Les Gros 84220 GORDES
04 32 50 25 85 / 06 09 75 33 83
terrasses.gordes@gmail.com
www.chambre-hotes-luberon.fr

Internet - Wifi

Un réseau internet – sans fil (WiFi) vous est offert dans toute la propriété pour la durée de votre séjour.

Vous pouvez vous connecter indifféremment à tout réseau dont le nom commence par « Terrasses » (Terrasses, Terrasses Perle, Terrasses 2G Ext, Terrasses Up, ...).

Le mot de passe pour se connecter est le même pour tous les réseaux :

gordes-luberon-provence

Il vous est demandé de respecter une bonne utilisation du réseau internet des Terrasses, en évitant notamment toute opération de téléchargement illégal (d'ailleurs impossible).



We are pleased to provide for you a free internet access (WiFi) in all the property during all your stay.

You can connect to all networks with a name including « Terrasses » (Terrasses, Terrasses Perle, Terrasses 2G Ext, Terrasses Up, ...).

8

The password is the same for all the networks :

gordes-luberon-provence

We ask you to respect a good use of the internet system of Les Terrasses, avoiding all illegal download trial (impossible anyway).

TABLE DES MATIERES

Connection Internet (WiFi)	page 2
Table des matières	page 3
Bienvenue aux Terrasses	page 5
Informations pratiques	pages 6 et 8
Numéros de telephone utiles	page 10
Peignoirs, Massage	page 11
Tableaux	page 12
Divertissements	page 13
Sports	page 14
Golf	page 15
Vins	pages 16 à 20
Gastronomie, Atelier Cuisine, Dégustation vins	page 21
Restaurants	pages 22 à 23
Les Marchés de Provence	page 24
Formule Pique-Nique	page 25
Tarifs	page 27

TABLE OF CONTENTS

Internet (WiFi)	page 2
Table of Contents	page 3
Welcome to Les Terrasses	page 5
Useful Informations	pages 7 and 9
Useful phone numbers	page 10
Bathrobes, Massage	page 11
Paintings	page 12
Entertainements	page 13
Sports	page 14
Golf	page 15
Wines	pages 16 à 20
Gastronomy, Cooking workshop, Wine tasting	page 21
Restaurants	pages 22 à 23
Markets of Provence	page 24
Picnic Formula	page 25
Fares	page 27



Bienvenue aux Terrasses

Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous et nous espérons que vous passerez un excellent séjour dans notre maison. Soyez persuadés que nous faisons le maximum pour votre confort, votre bien-être et pour vous satisfaire.

Vous trouverez dans ce livret quelques recommandations pour vous permettre de passer un séjour agréable. Si vous avez des questions ou des remarques, n'hésitez pas, bien sûr, à nous en faire part. Nous sommes en permanence à votre écoute et essaierons toujours de trouver la meilleure réponse et la meilleure solution.

Une Maison d'Hôtes n'est pas un lieu librement ouvert au public. C'est une famille qui accueille chez elle. Les propriétaires habitent la maison et il y a certainement d'autres voyageurs dans la propriété où chacun séjourne dans la convivialité et le respect de l'intimité de chacun.

Aux Terrasses nous sommes particulièrement vigilants quant au calme, à la tranquillité, à l'intimité et au respect de nos hôtes.



Welcome to Les Terrasses

We are pleased to welcome you in our home and we hope you will enjoy your stay with us. Be sure we do our best for your comfort, your well-being and to satisfy you.

You'll find in this booklet some information and recommendation for you to spend a pleasant stay. If you have any questions or comments, please feel free, of course, to let us know about anything.

A guest house is not a place freely open to the public. It is a family that welcomes guests in its home. The owners live in the house and there are certainly other travelers under the same roof in the friendship and the respect of everyone's privacy. At Les Terrasses we are particularly vigilant for calm, tranquility, respect and privacy of our guests.



Les départs de la chambre, le dernier jour, se font au plus tard à 11 h. Avec notre accord vous pourrez éventuellement profiter encore du jardin et de la piscine mais nous devons disposer du temps nécessaire pour préparer la chambre afin qu'elle soit accueillante pour les prochains arrivants.



Les petits-déjeuners sont servis à la table commune sous l'auvent repas (ou dans la cuisine selon la météo) entre 9 heures et 10 heures.



La Table d'Hôtes ne peut pas être improvisée. Le repas étant préparé avec des produits frais, il est nécessaire de la réserver au moins 24 heures à l'avance (de préférence 48 heures) en raison des achats spécifiques de nourriture.

Merci de nous avertir en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire.



Pour des raisons d'hygiène et de sécurité mais aussi en raison de la réglementation, il n'est pas permis de faire la **lessive** ni de prendre des **repas** dans les chambres ni sous les auvents, ces lieux n'étant d'ailleurs pas prévus pour cela.

Il n'est pas permis d'entreposer de la **nourriture** dans les chambres.

Pour les mêmes raisons les **animaux** ne peuvent en aucun cas être accueillis aux Terrasses.



Par respect pour l'environnement nous vous demandons de ne pas consommer inutilement eau et électricité. Merci notamment d'éteindre les lumières et de réduire le chauffage ou la climatisation lorsque vous n'êtes pas dans votre chambre.



La maison étant **tempérée** (ou climatisée), nous vous recommandons d'éviter d'ouvrir les portes et fenêtres aux heures les plus chaudes, afin de garantir votre confort. De même, nous vous conseillons, en votre absence, de pousser ou fermer les volets extérieurs côté soleil en pleine journée



La demande de **ne pas fumer** dans les chambres, la maison et les espaces communs est une question de courtoisie pour les personnes présentes, visiteurs ou propriétaires, mais aussi pour ne pas incommoder les visiteurs qui séjourneront ensuite. Il s'agit également d'une mesure d'hygiène et de sécurité.

Si vous ne possédez pas de cendrier, nous serons heureux de vous en fournir un au cas où vous souhaiteriez fumer dans vos espaces privés extérieurs.



Departures from the room on the last day are requested before 11 am. With the agreement of the owners you might even enjoy the garden and the pool but we need time to prepare the room to make it ready for the next visitors.



Breakfast is served at the common table under the roof between the two gardens (or in the kitchen depending on the weather) between 9 am and 10 am.



The Table d'Hôtes cannot be improvised. The meals are prepared with fresh products, so it is necessary to reserve at least 24 hours in advance (preferably 48 hours) due to the specific purchases of food. Thank you to notify us in case of intolerance or food allergy.



For hygiene and safety reasons but also because of regulation, it is not permitted to do **laundry** or to take **meals** or **food** in the rooms not on the common terraces. They are not organized for this.

Also it's not permitted to bring or stock food inside the room. For similar reasons the **animals** can never be accepted in Les Terrasses.



Due to the respect for the environment we ask you not to unnecessarily use water and electricity. Please switch off lights and reduce heating or a.c. when you are not in your room.



The house is **refreshed** (conditioner), so please, for your comfort, don't leave doors and windows open on the hottest time of the day. Also we recommend to close the shutters on the sun side during the day if you are not in your room.

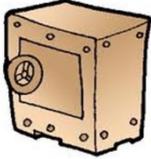


The request « **not to smoke** » in the room, the house and the common spaces is a matter of courtesy to the people present, visitors and owners, but also not to bother the next visitors. This is also a question of hygiene and safety.

If you don't have one, we'll be pleased to provide you an ashtray in case you would like to smoke on your outside private spaces.



S'il est de tradition que les visiteurs rangent literie, effets et vêtements, leurs hôtes effectuent chaque jour (entre 10h30 et 12h) un passage de **propreté** notamment pour vider les poubelles, nettoyer les sanitaires, et renouveler le linge et les consommables si cela s'avère nécessaire.



Les **objets de valeur** (bijoux, appareils électroniques, moyens divers de paiement, etc. ...) ne doivent pas être laissés dans les chambres ou dans les véhicules en stationnement, les propriétaires déclinant toute responsabilité en cas de disparition de ces objets.

Bien que Les Terrasses soient situées dans un environnement calme et serein, nous vous recommandons de verrouiller portes et fenêtres en votre absence et de placer vos objets de valeur dans le coffre-fort de votre chambre.



La **piscine** est accessible à des horaires variables en fonction des saisons et des conditions météorologiques. Elle est verrouillée la nuit pour des raisons de calme et de sécurité. Elle est chauffée du 1^{er} avril au 1^{er} novembre. La baignade s'effectue sous l'entière responsabilité des visiteurs. La piscine et ses abords constituent un lieu de repos et de détente et nous vous demandons de bien vouloir y respecter, comme dans toute la propriété, le calme et la tranquillité qui font aussi le charme des Terrasses.

Pour ne pas troubler l'eau de la piscine, merci de ne pas utiliser d'huile solaire, mais uniquement des crèmes.



Une machine **Tassimo** est à votre disposition pour vous préparer des boissons chaudes (thé, café, chocolat).

Nous vous remercions de bien vouloir vous conformer à la notice d'utilisation qui se trouve près de la machine.



Sous l'auvent-repas se trouve un réfrigérateur dans lequel sont à votre disposition des **boissons fraîches** (eau plate, eau gazeuse, sodas, ...).

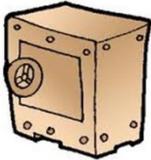
Nous sommes heureux de vous offrir ces boissons pour votre confort et votre bien-être. Vous trouverez des gobelets au dessus du réfrigérateur.

Nous vous remercions de bien vouloir replacer votre gobelet après usage sur la pailleuse, ainsi que les bouteilles vides afin que nous puissions les remplir.

Ce réfrigérateur commun est uniquement destiné aux boissons et nous vous remercions de ne pas y stocker de nourriture.



It is a tradition that visitors manage bedding, clothing and effects, their hosts make every morning (at 10:30 – 12:00) some **cleaning** in the room including emptying bins, cleaning sanitary and renew towels and some products if necessary.



Valuables (jewelry, electronic devices, money, credit cards, etc ...) should not be left in the room or vehicle parked. We disclaim any liability for loss objects.

Although our house is located in a quiet and safe area, we recommend you to lock doors and windows in your absence and to place your valuables in the personal safety box of your room..



The **pool** is heated from March 1st to November 1st and is open at flexible hours depending of the season and of the weather.

The pool is closed and locked at night for reasons of peace and safety.

Bathing is totally under the full responsibility of visitors.

The pool and its surroundings are aa place of rest and relaxation and we kindly ask you to respect, as in all the property, the peace and quietness which are also a large part of the charm of Les Terrasses.

To avoid disturbing the water in the pool, please DO NOT USE suntan oil but only creams or milks.



The **Tassimo** machine will allow you to prepare hot beverages (tea, chocolate, coffee).

Please use the machine carefully with attention to the instructions beside the machine.



There is a small fridge under the roof on the breakfast/meals terrace with **fresh drinks** inside (water still and sparkling, sodas, ...).

We are happy to offer you these complimentary beverages for your comfort and your well-being.

You'll find glasses on the top of the fridge.

We thank you to place your glass after using it at the same place, as the empty bottles for us to be able to renew them.

This fridge is just for drinks and food cannot be stocked in it.

Thanks for your understanding.

Numéros utiles / Useful phone numbers

Les Terrasses	04 32 50 25 85
Frédéric (portable / cell phone)	06 09 75 33 83
Isabelle (portable / cell phone)	06 04 67 31 25
Claudhy	06 23 56 07 09
Naëlle	06 16 73 07 29
La Louviere des Bruyères	04 90 71 13 51
Médecin / Doctor (Gordes – Dr Bouacida)	04 90 72 00 48
Médecin / Doctor (Coustellet – Dr Faraud)	04 90 76 60 18
Médecin / Doctor (Robion– Dr Mathieu Petit)	04 90 76 00 13
Clinique / Hospital (Cavaillon)	04 90 78 55 78
SAMU / Medical Emergency	15
Pharmacie / Pharmacy (Coustellet)	04 90 76 91 36
Pharmacie / Pharmacy (Gordes)	04 90 72 02 10
Gendarmerie / Police	17
Gendarmerie / Police (Gordes)	04 90 72 01 01
Pompiers / Firemen	18



Peignoirs

Nous tenons des peignoirs de bain à votre disposition et nous serons heureux de vous les fournir à votre demande moyennant un coût de 5 euros par peignoir.

Bathrobes

We have bathrobes at your disposal and we will be happy to provide them to your request for a cost of 5 euros per bathrobe.

MASSAGE



Vous souhaitez un massage ou des soins du corps, du visage, des mains, des pieds ?

Notre masseuse vous apporte encore davantage de bien-être aux Terrasses en prodiguant, dans votre chambre ou dans le jardin et avec son matériel des soins et massages modelants ou relaxants.

Il est nécessaire de réserver votre séance au moins 48 heures à l'avance.

Le tarif est de 70 € pour une heure de soin, à régler directement à la prestataire.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.



You want a massage or care of your body, face, hands or feet ?

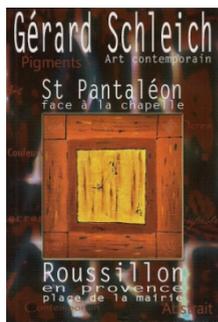
Our masseuse brings you even more well-being and relaxation at Les Terrasses by providing , in your room or in the garden and with her own equipment, body treatments and relaxing massages.

It's recommended to book your session at least 48 hours in advance.

The fare is 70 € for one hour, to pay directly to the masseuse.

Please feel free to ask us for more information.

TABLEAUX / PAINTINGS



Vous pouvez acheter certains des tableaux qui décorent et agrémentent les chambres et les espaces communs des Terrasses.

Ils ont été créés par Gérard Schleich qui a quitté le plat pays pour s'établir au cœur du village de Roussillon où il a dompté les matières et les couleurs du Luberon, notamment les ocres, faisant ainsi chanter et s'exprimer toute la Provence.

Vous pourrez également retrouver beaucoup d'autres de ses œuvres dans son atelier – galerie de Roussillon. N'hésitez pas à lui rendre visite de notre part.

You can buy some of the paintings which are in the rooms or in different places at Les Terrasses.

They were created by Gerard Schleich who moved from Belgium to settle in the heart of the village of Roussillon where he mastered the materials and colors of Luberon, including others, making sing and speak all the Provence through his works.

You can also see many others of his works in his studio – gallery in Roussillon. Feel free to visit him on our behalf.

Prix des Oeuvres / Prices of the Works

30 x 30 cm	métal	100 €	40 x 40 cm	métal	150 €
20 x 50 cm	métal	150 €	50 x 50 cm	métal	250 €
80 x 120 cm	ocre	1.250 €	100 x 100 cm	ocre	1.300 €
100 x 160 cm	ocre	2000 €	130 x 195 cm	ocre	3.400 €

Triptyque 3 tableaux 30 x 40 cm ocre 450 €

(ce triptyque est dans la chambre Isabelle)

DIVERTISSEMENT / ENTERTAINEMENT



Notre bibliothèque est à votre disposition si vous souhaitez emprunter un ou des ouvrages pour vos lectures diverses sur place. Il y a également quelques livres dans les chambres. Si vous n'aviez pas terminé l'ouvrage en cours, vous pouvez bien entendu l'emporter pour le terminer, à condition, de nous en informer et de nous le renvoyer rapidement.

Our library is at your disposal if you want to borrow some books for your various readings in our property. There are also a few books in each room.



Nous mettons également à votre disposition un certain nombre de DVD de genre différents si vous souhaitez regarder un film ou un opéra. N'hésitez pas à nous solliciter pour en obtenir la liste.

We also offer you a large number of different kinds of DVDs if you want to watch a movie or an opera. Please feel free to ask us a list of the DVDs available.



Enfin nous mettons à votre disposition une tablette et/ou un ordinateur portable si vous souhaitez regarder un film, un DVD, la télévision, écouter de la musique, vous connecter à internet, etc . .



Finally we provide you a tablet and / or a laptop if you want to watch a movie, a DVD, the TV, listen to music, connect to the internet, etc.

SPORTS

A proximité des Terrasses vous pouvez randonner ou encore pratiquer de nombreux sports : vélo (électrique ou traditionnel), équitation, tennis, canoë, accro-branche, via ferrata, etc ...

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes et vos souhaits ; nous serons heureux de vous assister pour votre activité.



Nearby Les Terrasses you can hike or practice many sports : biking (normal bike or e-bike), horseback riding, tennis, canoeing, ropes, via ferrata, etc ...

Please feel free to talk to us about your wishes or requests : we'll be happy to assist you with your business.

GOLF



Vous souhaitez vous initier au golf, taper quelques balles au practice ou faire un parcours ? Notre professeur se fera un plaisir de vous initier, vous conseiller et même vous accompagner soit sur le practice du Robion Driving Golf (Bill Owens Academy) à 10 minutes des Terrasses, soit sur le parcours du Golf de Provence (18 trous) à Saumane (à 20 minutes des Terrasses).

La réservation est impérative, au moins 48 heures à l'avance (davantage en Haute Saison).

Prestation à régler directement au club et/ou au professeur.



You want to learn golf, hit some balls at the driving range or play a round ? Our teacher will be happy to teach you, advise you and accompany you on either the practice of the Robion Driving Golf (Bill Owens Academy) at 10 minutes from Les Terrasses, or on the course of the Golf de Provence (18 holes) at Saumane (20 minutes from Les Terrasses).

Booking is necessary at least 48 hours in advance (more in High Season).

Lesson and fee has to be paid directly to the club and / or to the teacher.

VINS / WINE LIST



Nous vous proposons une sélection de vins régionaux pour vos cadeaux, des souvenirs ou encore votre consommation personnelle. Nous serons heureux de vous conseiller si vous hésitez ou avez des interrogations.

We offer a selection of regional wines for your gifts, souvenirs or personal consumption.

We'll be happy to advise if you hesitate or if you have some questions.

Sachez consommer avec modération / Consume with moderation

Les tarifs ci-dessous sont pour des vins à emporter.

Pour une consommation sur place, il convient d'ajouter 5 euros par bouteille de frais de service.

Si vous souhaitez emporter plus de trois bouteilles, merci de nous prévenir la veille de votre départ.

Rates below are for wine to take away.

For consumption at Les Terrasses, we'll add 5 euros per bottle service charge.

If you would like to take away more than three bottles, please let us know at least the day before you leave.

Blanc pétillant / Sparkling Wine

Cave de Bonnieux

Méthode Traditionnelle Blanc de Blanc Demi Sec 11,5° 75 cl 9,00 €

Ugni blanc, Clairette

Nez vif et fruité dominé par les notes de fruits jaunes et de fruits exotiques (ananas, litchi).

Bel équilibre en bouche, entre douceur et fraîcheur.

Apéritif, desserts

Méthode Traditionnelle Rosé Brut 11,5° 75 cl 9,00 €

Cinsault

Nez : Nez vif et fruité dominé par les notes de fruits rouges (groseille).

Bouche : Bouche ronde, équilibrée et d'une grande longueur.

Apéritif, desserts

Rosé

Domaine de La Garelle

Cuvée du Solstice Luberon 2015 13,5° 75 cl **9,50 €**

Grenache 40%, Syrah 60%

Bouquet de friandise, petits fruits rouges avec une dominante fraise des bois. Arômes de lait au caramel en fin de bouche. Vin complexe alliant rondeur et finesse .

Apéritif, salades composées, grillades, poisson.

Château de Berne

Esprit Méditerranée IGP Méditerranée 2015 12° 75 cl **8,00 €**

Grenache, Cinsault

Nez fin, notes de fruits rouges frais, fraises, framboises. En bouche, fruité et rond, bien équilibré, notes légères de fruits rouges.

Apéritif, salades, grillades.

Domaine Chasson

Rosé 2015 Luberon 2015 14° 75 cl **9,00 €**

65% de Grenache noir, 30% de Cinsault, 5% de Syrah

Particulièrement « gouleyant », dominante d'arômes intenses de fruits rouges. Vin frais, délicat.

Apéritif, grillades, cuisine orientale et exotique..

Cave de Bonnieux

Les Saffres Luberon 2014 12,5° 50 cl **6,00 €**

Syrah, Grenache noir

75 cl **7,00 €**

Nez riche et complexe aux fruités et florales. Il demeure discret et délicat.

Belle fraîcheur en bouche ou l'on retrouve le caractère floral, arômes de fruits blancs. Belle amplitude.

Apéritif, salades, grillades

AOP Ventoux Luberon 2015 *vin ouvert* 12,5° 25 cl **3,00 €**

Syrah, Cinsault

50 cl **5,00 €**

Apéritif, salades, grillades.

Blanc / White

Domaine de La Garelle

Viognier IGP Vaucluse 2015 13,5° 75 cl **9,00 €**

Viognier 100%

Au nez, grande richesse de pêches, litchi et de délicates fleurs blanches.

En bouche, belle rondeur, fraîcheur, parfums de fruits jaunes gourmands, finale aux caudalies.

Apéritif, fruits de mer, desserts.

Chardonnay - Vermentino IGP Vaucluse 2015 13,5° 75 cl **8,00 €**

Chardonnay 85%, Vermentino 15%

Au nez, fruits blancs, fleurs d'acacia et de pamplemousse, coté minéral aux flaveurs complexes.

Bouche franche qui allie fraîcheur et rondeur sur des arômes d'agrumes, de gousse vanillée avant de conclure sur une finale persistante et toastée.

Fruits de mer, sushis et poissons crus, viandes blanches.

Cuvée du Solstice Luberon 2015 13,5° 75 cl **10,00 €**

Vermentino 90%, Ugni blanc 10%

Nez : arômes de pêche de vigne et de résine de pin.

Bouche : abricot, ananas, arômes de pain grillé, de vanille, finale sur notes de torréfaction.

Apéritif, poisson, crustacés, viandes blanches.

Cave de Bonnieux

Ephémère Luberon 2014 13° 75 cl **8,00 €**

Roussanne, Vermentino, Clairette, Grenache blanc

Blanc sec, avec une belle puissance aromatique et un bon équilibre entre gras et fraîcheur

Apéritif, fruits de mer, viandes blanches, poisson grillés et fromage à pâte cuite

Les Saffres Luberon 2014 12,5° 50 cl **6,00 €**

Clairette, Grenache blanc

75 cl **7,00 €**

Nez floral, frais. Bouche bien équilibrée, avec du gras et de la rondeur

Apéritif, poissons grillés

Révélation Luberon 2013 12,5° 75 cl **11,00 €**

Clairette, Grenache blanc

Elevé en fût de chêne

Ample et fruitée avec une belle persistance des arômes boisés.

Apéritif, cuisine exotique, fromage de Banon

AOP Ventoux Ventoux 2014 *vin ouvert* 13° 25 cl **3,00 €**

Clairette, Grenache blanc

50 cl **5,00 €**

Frais, bien équilibré, sec et assez fruité, un peu de rondeur

Rouge / Red

Domaine Chasson

Rouge 2012	Luberon 2014	14°	75 cl	9,00 €
<i>Grenache 50%, Syrah 50%</i>		Elevé en fût de chêne		
Belle robe rubis aux reflets pourpres, senteurs de pruneau, laurier et de fruits rouges confits (cerise). Viandes en sauce, gibier, fromages.				

Cave de Bonnieux

Cuvée Oubliée	Ventoux 2011	14°	75 cl	10,00 €
<i>Syrah, Grenache noir</i>				
Nez fruité avec des arômes fruits rouges, bourgeons de cassis, groseille, ...).				
Très riche en arômes (fruits, épices). Bon équilibre et bonne longueur en bouche, belle rondeur.				
Charcuterie, viandes, fromages.				

Les Saffres	Luberon 2014	14°	50 cl	6,00 €
<i>Syrah, Grenache noir</i>			75 cl	7,00 €
Nez très fruité avec des arômes typiques de Syrah (fruits rouges, bourgeons de cassis, groseille, ...)				
Belle palette aromatique en bouche, mêlée de fruits et d'épices. Bon équilibre et bonne longueur en bouche soutenue par une structure tannique relativement souple.				
Légèrement rafraîchi sur viandes légères, charcuteries, pizzas				

Révélation	Luberon 2013	14°	75 cl	11,00 €
<i>Syrah, Grenache noir</i>		Elevé en fût de chêne		
Nez floral avec des notes de violettes accompagnées de nuances odorantes finement boisées.				
La bouche est pleine et encore très riche des arômes boisés. Bonne structure, tanins peu agressifs qui vont s'arrondir. Vin prometteur et encore jeune à garder encore quelques années.				
Gibiers, daube provençale, fromages de caractère.				

AOP Luberon	Rouge 2014	<i>vin ouvert</i>	13°	25 cl	4,50 €
<i>Syrah, Grenache noir</i>		Elevé en fût de chêne		50 cl	7,00 €
Nez floral, très fruité aux arômes de fruits rouges et de bois.					
Bouche pleine, ronde, arômes de fruits rouges et d'épices. Boisé					
Viandes, charcuteries, fromages					

Sélection Haut de Gamme / Top Selection

Champagne

Domaine Rigollot-Mandelli

Champagne Brut A.O.C. Champagne 75 cl **19,00 €**
Chardonnay blanc, Meunier noir, Pinot noir

Rosé

Minuty M Côte de Provence 2015 13° 75 cl **13,00 €**
Grenache, Cinsault, Syrah
Cru classé, notes de pêche et d'orange confite

By Ott Côte de Provence 2015 13,5° 75 cl **15,00 €**
Grenache, Cinsault, Syrah
Vif et fruité, arômes doux de pêche, de lilas et d'agrumes.

Château Ste Marguerite Côte de Provence 2015 12,5° 75 cl **13,00 €**
Grenache, Cinsault, Syrah, **BIO**
Cru classé, Vif, frais et fruité, un vin délicat tout en douceur.

Blanc

Domaine Chasson

Querelle de Famille Vaucluse 2014 14° 75 cl **14,00 €**
Viognier 50%, Chardonnay 50% Vendange Manuelle Elevé en fût de chêne
Riche, Rond, aux arômes complexes et surprenant. Une magnifique réussite.

Rouge

Domaine Chasson

Guillaume de Cabestan Luberon 2013 14° 75 cl **13,00 €**
Grenache 20%, Syrah 80% Vendange manuelle, Elevé en fût de chêne 18 mois
parfums de fruits rouges, cerise à l'eau de vie, réglisse, et épices.
Souple et harmonieux, bien équilibré, bonne persistance aromatique

Cave de Bonnieux

Terre d'Antan Ventoux 2012 14,5° 75 cl **18,00 €**
Grenache, Syrah Vendange manuelle, Elevé en fût de chêne neuf 12 mois

Gastronomie, Cuisine, Dégustation de vins

Gastronomie, Cooking, Wine tasting



Gastronomie, Atelier de Cuisine

Si vous le souhaitez, nous pouvons organiser aux Terrasses un Atelier de Cuisine où nous vous donnerons quelques idées de réalisations et où vous pourrez préparer quelques plats simples mais délicieux que vous dégusterez sur place à l'issue de l'Atelier. Le coût est de 40 euros par personne.

Nous travaillons également avec un Chef renommé, enseignant à l'Institut Paul Bocuse, qui pourra vous dispenser un véritable cours de cuisine dans son atelier situé à 10 minutes des Terrasses.

(cours principalement en anglais, et sur réservation).

N'hésitez pas à nous consulter et nous faire part de vos souhaits et envies.

Gastronomy, Cooking Workshop

If you wish, we can organize at Les Terrasses a cooking workshop where we will give you some ideas of achievements and where you can prepare some simple but delicious dishes that you can enjoy on site after the workshop.

The cost is 40 euros per person.

We also work with a renowned chef, lecturer at the Institut Paul Bocuse, who can provide you a real cooking classes in his studio located 10 minutes of the Terrasses. (Courses mainly in English, and on reservation).

Please feel free to contact us and let us know your wishes and desires.



Dégustation de vins

Nous vous proposons une dégustation – découverte commentée de vins régionaux (Luberon, Ventoux) des différentes couleurs à votre convenance, de trois à six crus. Le coût est de 5 euros par personne et par cru.

Wine tasting

We offer a tasting - discovery of regional wines (Luberon, Ventoux) different colors at your convenience, from three to six wines. The cost is € 5 per person and by type of wine.

NOS BONNES ADRESSES AUX ENVIRONS

SOME GOOD PLACES TO EAT AROUND

Nous sommes heureux de vous proposer ici quelques bonnes adresses où vous pourrez vous restaurer agréablement et où vous serez toujours bien accueillis. Nous pouvons bien entendu nous occuper de votre réservation (recommandée, voire indispensable).

Si vous souhaitez réserver vous-même, n'hésitez pas à vous recommander des Terrasses : vous serez accueillis d'une manière privilégiée.

We are happy to suggest you some good places where you'll have good food and you'll be warmly welcome. Of course we can manage your reservation (reservation are recommended and often necessary).

If you prefer book a table by yourself, you can of course introduce yourself on our behalf. You'll be certainly especially warmly welcome.



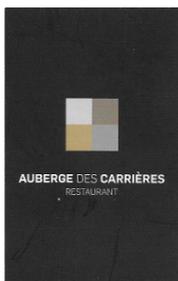
L'Atelier de Damien
(Cabrières d'Avignon)



La Trinquette
(Gordes)



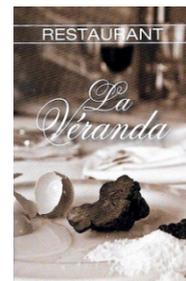
Le Chauve Sourit
(Cabrières d'Avignon)



L'Auberge des Carrières
(Les Taillades)



Le Petit Café
(Oppède le Vieux)



La Véranda
(Ménerbes)

MISTRAL Bistro Moderne



Le Mistral
(L'Isle sur la Sorgue)



Le 17 Place aux Vins
(L'Isle sur la Sorgue)



Sous la Robe
(L'Isle sur la Sorgue)



Le Carré d'Herbes
(L'Isle sur la Sorgue)



L'Auberge de Lagnes
(Lagnes)



La Café de France
(L'Isle sur la Sorgue)



L'Arôme
(Bonnieux)



Le Carillon
(Goult)



La Bartavelle
(Goult)

Les Marchés de Provence / Markets around

Si vous voulez vous promener sur les marchés typiques des environs, voici la liste des marchés les plus proches et les plus typiques. N'hésitez pas à nous demander des informations sur leurs spécificités.

Les marchés du matin débutent généralement à 7h30 en été et à 8h au printemps et en automne.

Lundi	Cavaillon	Matin	Marché généraliste
Mardi	Gordes	Matin	Marché généraliste
Mercredi	Coustellet	17h – 19h	Marché de Producteurs (en été)
Jeudi	Goult	Matin	Marché de Producteurs
Vendredi	Bonnieux	Matin	Marché généraliste
	Lourmarin	Matin	Marché généraliste
Samedi	Petit-Palais	Matin	Marché de Producteurs
	Apt	Matin	Marché généraliste
Dimanche	Coustellet	Matin	Marché de Producteurs Marché généraliste
	L'Isle s/ Sorgue	Matin	Marché généraliste, Antiquités

If you want to visit some typical markets around, please find here a list of the most typical markets close from Les Terrasses. Please feel free to ask us information about these markets and their specificities.

Morning markets generally start at 7:30 in summer and 8:00 in spring and autumn.

Monday	Cavaillon	Morning	General market
Tuesday	Gordes	Morning	General market
Wednesday	Coustellet	17h – 19h	Farmers market (in summer)
Thursday	Goult	Morning	Farmers market
Friday	Bonnieux	Morning	General market
	Lourmarin	Morning	General market
Saturday	Petit-Palais	Morning	Farmers market
	Apt	Morning	General market
Sunday	Coustellet	Morning	Farmers market General Market
	L'Isle s/ Sorgue	Morning	General market

Notre formule Pique- Nique

Vous ne souhaitez pas déjeuner au restaurant et préférez un pique-nique léger et savoureux dans la campagne ou encore sur votre terrasse ?

Deux fois par semaine nous vous proposons une formule pique-nique autour de salades et à base de produits frais (entrée, plat, fruit, boisson), à emporter, au prix de 15 euros par personne tout compris.

Il vous suffit de nous demander votre pique-nique au plus tard la veille à 19h pour un enlèvement à 11h.

Si vous souhaitez pique-niquer aux Terrasses, nous vous demandons de le faire sur votre terrasse privée pour ne pas gêner les hôtes et de gérer vos déchets pour éviter la prolifération d'insectes.



Our Picnic formula

You do not want to have lunch at the restaurant and prefer a light and tasty picnic in the countryside or on your terrace ?

Twice a week we offer a picnic formula around salads and fresh products (starter, main course, fruit, drink) away, at a price of 15 euros per person all inclusive.

Just ask your picnic the day before to 19h for pickup at 11 am.

If you want to picnic at Les Terrasses, we ask you to do on your private terrace to not interfere host and manage your waste to prevent the proliferation of insects.

Huile d'Olive / Olive Oil



Vous pouvez acheter aux Terrasses une excellente huile d'olive

You can buy at Les Terrasses a very good Olive Oil

Domaine Château Blanc - Roussillon

Huile d'Olive Vierge - Première pression

Virgin Olive Oil - First Press

Bouteille / Bottle 1l 15,00 €

Bidon / Can 3l 39,00 €

Bidon / Can 5l 60,00 €

Planches Déjeuner / Lunch Plates

Pour manger sur votre terrasse privative / To eat on your private terrace

Vous ne souhaitez pas sortir déjeuner ou dîner
deux fois par semaine nous vous proposons nos planches
élaborées avec des produits de producteurs ou artisans locaux

You don't want to go out for lunch or dinner
twice a week we propose our plates
with local products by farmers or makers



(petite planche / small plate)

Petite / Small (en-cas) 6,00 €

Moyenne / Mid (collation) 10,00 €

Boisson non incluse / drink not included

(consultez notre liste des vins dans ce livret / see our wine list in this booklet)



Les Terrasses

Maison d'Hôtes de Charme

Gordes

Tarifs 2016

Chambre Jade

Basse saison **100 €**

(du 2/11/2016 au 31/3/2017)

Moyenne saison **140 €**

(du 25/09/2016 au 01/11/2016 et du 01/04/2017 au 27/04/2017)

Tarif à partir de 3 nuits **135 €**

Tarif à partir de 7 nuits **130 €**

Haute saison **160 €**

(du 30/04/2016 au 24/09/2016)

Tarif à partir de 3 nuits **155 €**

Tarif à partir de 7 nuits **150 €**

Prix par nuit pour une ou deux personnes, petit déjeuner inclus

Taxe de séjour (1,10 € par personne et par nuit) incluse.

La piscine n'est pas chauffée en Basse saison

Tables d'Hôtes

Repas pris en commun à la table des propriétaires

et servi une à deux fois par semaine, uniquement sur réservation 48 heures à l'avance

Menu unique

(apéritif, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vin à volonté, café)

38 €



Les Terrasses

Maison d'Hôtes de Charme

Gordes

Tarifs 2016

Chambre Perle

Basse saison **110 €**

(du 2/11/2016 au 31/3/2017)

Moyenne saison **150 €**

(du 25/09/2016 au 01/11/2016 et du 01/04/2017 au 27/04/2017)

Tarif à partir de 3 nuits **145 €**

Tarif à partir de 7 nuits **140 €**

Haute saison **170 €**

(du 30/04/2016 au 24/09/2016)

Tarif à partir de 3 nuits **165 €**

Tarif à partir de 7 nuits **160 €**

Prix par nuit pour une ou deux personnes, petit déjeuner inclus

Taxe de séjour (1,10 € par personne et par nuit) incluse.

La piscine n'est pas chauffée en Basse saison

Tables d'Hôtes

Repas pris en commun à la table des propriétaires

et servi une à deux fois par semaine, uniquement sur réservation 48 heures à l'avance

Menu unique

(apéritif, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vin à volonté, café)

38 €



Les Terrasses

Maison d'Hôtes de Charme

Gordes

Tarifs 2016

Chambre Isabelle

Basse saison **120 €**

(du 2/11/2016 au 31/3/2017)

Moyenne saison **170 €**

(du 25/09/2016 au 01/11/2016 et du 01/04/2017 au 27/04/2017)

Tarif à partir de 3 nuits **165 €**

Tarif à partir de 7 nuits **160 €**

Haute saison **190 €**

(du 30/04/2016 au 24/09/2016)

Tarif à partir de 3 nuits **185 €**

Tarif à partir de 7 nuits **180 €**

Prix par nuit pour une ou deux personnes, petit déjeuner inclus

Taxe de séjour (1,10 € par personne et par nuit) incluse.

La piscine n'est pas chauffée en Basse saison

Tables d'Hôtes

Repas pris en commun à la table des propriétaires

et servi une à deux fois par semaine, uniquement sur réservation 48 heures à l'avance

Menu unique

(apéritif, amuse-bouche, entrée, plat, dessert, vin à volonté, café)

38 €