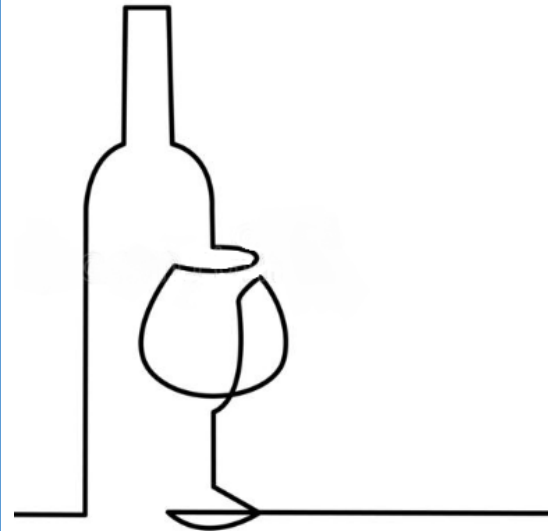


# La Cave de Félix

## Carte des vins

Félix vous propose une sélection coup de cœur, de vins « nature »,  
bio pour certains, faits par des vignerons indépendants.



Vins biologiques

# Vins Rouges

## Bourgogne

### *Santenay*

Santenay Vieilles Vignes, Domaine Lucien Muzard, 2020 \_\_\_\_\_ 59,00

### *Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru*

Domaine des Mont Luisants, 2018 \_\_\_\_\_ 119,00

### *Pommard*

Les Cras Vieilles Vignes, Domaine Lucien Muzard, 2020 \_\_\_\_\_ 94,00

### *Corton Grand Cru*

 « Les Maréchaudes » Domaine Chandon De Briailles, 2017 \_\_\_\_\_ 225,00

### *Savigny-lès-Beaune*

 Aux Fournaux, Domaine Chandon de Briailles, 2018 \_\_\_\_\_ 69,00

### *Rully*

Joseph Drouhin, 2021 \_\_\_\_\_ 58,00

### *Beaune*

Les Bons Feuvres, Julien Cruchandeu, 2022 \_\_\_\_\_ 67,00

### *Pernand-Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru*

 Les Vergelesses, Domaine Chandon de Briailles, 2018 \_\_\_\_\_ 74,00

### *Hautes Côtes de Nuits*

Les Cabottes, Julien Cruchandeu, 2022 \_\_\_\_\_ 54,00

## Beaujolais

### *Fleurie Vieilles Vignes*

Domaine Joubert, 2021 \_\_\_\_\_ 34,00

### *Morgon*

Marcel Lapierre, 2022 \_\_\_\_\_ 59,00

### *Moulin à Vent*

Domaine des Moriers, 2020 \_\_\_\_\_ 51,00

### *Brouilly Vieilles vignes*

Domaine Joubert, 2021 \_\_\_\_\_ 29,00

### *Fleurie*

Joseph Drouhin, Domaine des Hospices de Belleville, 2021 \_\_\_\_\_ 59,00

### *Chiroubles*

Domaine des Moriers, 2020 \_\_\_\_\_ 42,00

## Vallée du Rhône

### *Terres d'Aigles*

 Domaine Richaud, 2021 \_\_\_\_\_ 27,00

### *Cairanne*

 Domaine Richaud, 2022 \_\_\_\_\_ 39,50

### *Côtes du Rhône*

Elodie Balme 2021 \_\_\_\_\_ 37,00

### *Côte-Rôtie*

 Julien Barge, Les Côtes, 2020 \_\_\_\_\_ 98,00

### *Rasteau*

Elodie Balme, 2020 \_\_\_\_\_ 49,00

## Bordeaux

### *Lalande de Pomerol*

Château La Pensée, Vignoble Mingot, 2020 \_\_\_\_\_ 48,00

### *Montagne Saint-Emilion*

 Le Colombier de la Métairie, 2019 \_\_\_\_\_ 41,00

### *Saint-Estèphe*

Château La Croix Saint-Estèphe, 2018 \_\_\_\_\_ 63,00

### *Margaux*

Cuvée M, André Lurton, 2017 \_\_\_\_\_ 48,00

### *Saint-Emilion Grand Cru*

Château Mangot, 2018 \_\_\_\_\_ 59,00

### *Pessac-Léognan*

Château de Rochemorin, 2017 \_\_\_\_\_ 51,00

### *Saint-Julien*

M de Moulin Riche, 2018 \_\_\_\_\_ 68,00

## Vallée de la Loire

<i>Gamay</i>	
Château Montdomaine, 2023	28,00
<i>Cheverny</i>	
Domaine De Montcy, 2021	39,00
<i>Sancerre</i>	
Reverdy-Cornu, 2022	42,00
<i>Menetou-Salon</i>	
Le Prieuré de Saint-Céols, Joseph de Maistre, 2022	42,00
<i>Saumur-Champigny</i>	
Hanami, Domaine Bobinet, 2022	38,00

## Languedoc, Midi

<i>Terrasses du Larzac</i>	
Domaine Croix de Saint-Privat, Cuvée d'Edouard, 2022	32,00
<i>Ventoux</i>	
Domaine Helene Bleuzen, Le Clos, 2020	42,00

## Vins Blancs

### Bourgogne

<i>IGP Saône &amp; Loire</i>	
Le saut de Loup, Chardonnay, Domaine de Demigny, 2022	34,00
<i>Santenay</i>	
Champs Claude, Domaine Lucien Muzard, 2021	58,00
<i>Mâcon-Villages</i>	
Joseph Drouhin, 2021	46,00
<i>Vézelay</i>	
 Domaine de la Cadette, La Châtelaine, 2020	52,00
<i>Corton Grand Cru</i>	
 Domaine Chandon de Briailles, 2017	215,00
<i>Mercurey</i>	
 François de Nicolay, Les Mentelons, 2019	64,00

Prix nets en euros, service inclus

### Meursault

Les Meix Chavaux, Domaine Lucien Muzard, 2021 102,00

### Chablis

Joseph Drouhin, 2022 62,00

### Bourgogne Aligoté

Champ de Chêne, Julien Cruchandeu, 2021 38,00

## Vallée de la Loire

### Touraine-Amboise

Château Montdomaine, 2022 27,00

### Vin de France

Les Gruches, Bobinet, 2020 55,00

### Cheverny

Domaine de Montcy, 2022 39,00

### Vouvray

Château Montdomaine, 2022 32,00

### Menetou-Salon

Le Prieuré de Saint-Céols, Joseph de Maistre, 2022 42,00

### Sancerre

Reverdy-Cornu, 2022 42,00

## Languedoc

### Saint-Guilhem-Le-Désert

Domaine Croix de Saint-Privat, 2022 28,00

## Vins Rosés

### Baux de Provence

 Château d'Estoublon, 2022 47,00

### IGP du Var

 Domaine Ray-Jane, Famille Constant, 2023 31,00

Prix nets en euros, service inclus

## Bulles

<i>Champagne</i>	
Pol Roger, Réserve	110,00
<i>Touraine</i>	
Château Montdomaine, méthode traditionnelle	34,00
<i>Champagne</i>	
Virginie T. Brut	76,00

## Apéritifs

Coupe de Champagne Virginie T. 12cl	12,00
Kir royal (cassis) 12cl	12,00
Kir (cassis) 12cl	8,00
Ricard 2cl	6,00
Apérol Spritz/Spritz Saint-Germain 12cl	12,00/13,00
Martini rouge, blanc, rosé 6cl	7,00
Campari Bitter 6cl	7,00
Lillet blanc 6cl	7,00

## Bières

Peroni pression, ½	5,00
Peroni pression, pinte	8,00
Monaco ½/ pinte - / panaché ½ / pinte	6,00/9,00

## Digestifs (4cl)

Calvados Pays d'Auge Le Père Jules 3 ans	9,00
Cognac, Rémy Martin VSOP	9,00
Armagnac l'Encantada 20 ans	12,00

Vieille prune de Souillac	9,00
Poire Lauriston - 100% poire	9,00
Liqueur d'abricot, Domaine Roulot	14,00
Liqueur de framboise Nusbaumer	8,00
Limoncello	8,00
Mandarine Napoléon	9,00
Manzana	8,00
Amaretto	8,00
Porto rouge 6cl	8,00
Porto blanc 6cl	8,00
Gin Bombay Sapphire	9,00
Vodka Pyla	8,00
Whisky Ballantines	8,00
Whisky Dalmore	14,00
Rhum Diplomatico Réserve	9,00
Chartreuse verte/jaune	15,00

## Sans alcool

Châteldon 75cl	9,50
Badoit 50cl/1L	6,00/7,50
Evian 50cl/1L	6,00/7,50
Perrier 33cl	6,50
Coca Cola/Coca Cola Zéro sucres 33cl	7,00
Tonic/Ginger Beer Fever-Tree, 20cl	5,00
Limonade Angeline 25cl	4,50
Jus de fruits	7,00
Café/décaféiné (noisette +0.50€)	3,50
Café/décaféiné allongé	3,50
Double café/double décaféiné	6,00
Café crème	6,50
Thé/Infusion	6,00
Sirops (grenadine, menthe)	3,00