

CHEZ FELIX

1810

WINE BAR
Cépages

Blancs Pays / Région Cépages Verre (12,5cl) - Bouteille

DG <i>Sec et Minéral</i>	Portugal/Douro	Viosinho/Malvasia Fina	5,0 €	25,0 €
Chapeau Melon <i>Sec et Aromatique</i>	France/Loire	Sauvignon/Melon de Bourgogne	6,3 €	31,5 €
Dafnios <i>Léger et fruité</i>	Grèce/Crète	Vidiano	7,5 €	37,5 €
Nuit Blanche © <i>Vif et élégant</i>	France/Bergerac	Sauvignon/Sémillon	7,7 €	38,5 €
Romy ✱ <i>Rond et Minéral</i>	France/ Languedoc	Chardonnay	7,8 €	39,0 €
Velisa ✱ <i>Orange, Macération en Qvevri</i>	Georgie/ Kakhetie	Rkatsiteli	8,2 €	40,2 €

Rouges Pays / Région Cépages Verre (12,5 cl) - Bouteille

DG <i>Bel équilibre entre tannins et fraîcheur</i>	Portugal/Douro	Touriga nacional/Touriga franca	5.0 €	25.0 €
Quinta do Corujao <i>Rond et fruité</i>	Portugal/Dao	Touriga nacional/Alfroceiro	6,3 €	31,5 €
Na als dann <i>Léger et gourmand</i>	Autriche/Niederosterrich	Zweigelt	6,3 €	31,5 €
Black elephant <i>Epicé, petit passage en fut</i>	France/Vaucluse	Syrah	7,9 €	39,5 €
Giandon ✱ <i>Du fruité au naturel</i>	Italie/ Emilia Romagna	Marzemino	8,0 €	40,0 €
Fiasco © <i>Vif et fruité</i>	Italie/Tavola	Sangiovese	8,6 €	43,0 €

Rosé Pays / Région Cépages Verre (12,5 cl) - Bouteille

Pigoudet © <i>Sec et fruité</i>	France/Provence	Grenache/Cinsault/Syrah	6,0 €	30,0 €
------------------------------------	-----------------	-------------------------	-------	--------

Bulles Pays / Région Cépages Verre (15 cl) - Bouteille

Diagonal <i>Cava Brut</i>	Espagne/Cava	Xarel-lo/ Macabeo/ Parelada	6,4 €	32,0 €
Alla Costiera ✱ <i>Pet-Nat</i>	Italie/Venetie	Friulano/Glera/Garganega	7,5 €	37,5 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

1810
WINE BAR

Bières

Taras Boulba ©	Br. de la Senne (<i>Bruxelles</i>) Blonde amère et légère 4,5°	4,5 €
Guldenberg	Br. de Ranke Ambrée d'Abbaye à 8,0°	5,0 €
Lager tropical ©	Br. de la Mule (<i>Bruxelles</i>) Lager 5°	5,0 €
Dia de los Ciegos	Br. de l'Ermitage (<i>Bruxelles</i>) Sour lime barique mezcal	6,0 €
Noire du midi	Br. de l'Ermitage (<i>Bruxelles</i>) Brune Stout 6.9°	6,0 €
Théorème de l'Empereur	Br. de l'Ermitage (<i>Bruxelles</i>) Jasmine Tea 5,7 °	6,0 €
Holly Pineapple	Br. de l'Ermitage (<i>Bruxelles</i>) Sour ananas 4.0 °	6,0 €
Fais-tu frette	Br de l'Ermitage (<i>Bruxelles</i>) & Dunham Cold IPA 6.0°	6,0 €
Pico Bello	BBP (<i>Bruxelles</i>) Bière IPA sans alcool 0 °	5,5 €

Cocktails/Eau de vie

Pastis Grand Cru Belge Bio « De Cort »		5,0 €
Spritz Apérol/Prosecco		9,0 €
Ugo Prosecco/sirop de sureau/Menthe		9,0 €
Gin Tonic Gin Nordés/tonic Fever-Tree Elderflower		13,0 €
London Mule Gin Nordés/Ginger beer/ Citron		13,0 €
Negroni Gin Nordés/Campari/vermouth		13,0 €
Limoncello Maison	3cl : 5,0 €	6cl : 10,0 €
Whisky « Kilchoman » tourbé 70% en fûts de Sherry Oloroso et 30% en fûts de bourbon – 46° (4cl)		10,0 €
Rhum « Hampden » Jamaïque 8 ans d'âge – 46° (cl)		9,5 €
Rhum « Zacapa » Réserve Limitada 2019 – 45° (4cl)		14,5 €
Grappa di Barolo « Marolo » Nebbiolo – 50° (4cl)		9,0 €
Armagnac Domaine d'Aurensan 15 ans- 42,6°(5cl)		20,0 €

Café (wide Awake) , Thé (comptoir Florian)

Expresso, Café		2,9 €
Doppio		3,5 €
Cappuccino (<i>mousse de lait</i>)		3,5 €
Chocolat Chaud		4,0 €
Tisane Hermès : citronnelle, verveine, camomille, rooibos, lavande, thym, sauge		4,0 €
Thé Keemun Mao Feng : Thé vert de Chine fermenté		4,0 €
Thé Yuzu Honoka : Thé vert, mandarine japonaise yuzu, miel		4,0 €

Softs

Eau plate/Eau pétillante (50cl Carafe)		3,0 €
Jus de pomme Bio « Upigny »		4,0 €
Limonades belges Ritchie (<i>Cola, Cola zéro, Orange, Grapefruit, Citron Gingembre, Citron Framboise</i>)		4,0 €
Tonic Fever-Tree Elderflower, Ginger Beer		4,0 €
Mocktail « Perruche » (<i>Pulco citron/Sirop de sureau/eau pétillante</i>)		4,0 €
Ice tea « Homemade »		4,0 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

* = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

1810

WINE BAR

Les Blancs

France

Sud de la France

Domaine en ségur « Sauvignon Or », Moelleux Cotes du Tarn 2019, Sauvignon	31,5 €
Domaine de Rousset « les coquelicots» 2020 Vermentino ©	34,1 €
Domaine Labranche-Laffont, Pacherenc de vic bilh 2016, Petit et Gros Maseng ©	36,5 €
Domaine Arletaz « Mascha » 2019Macabeu/Grenache*	37,9 €
Dominique Andiran « Vain de Rû » 2020 Colombard *	38,5 €
Domaine de Ventajou « l'abreuvoir » Roussanne *	41,6 €
Vignereuse « 6 filles si fines » 2019Mauzac/ Loin de l'œil*	41,6 €
La Bancale «Chair Blanche Marnes Noires » 2018 Grenache gris/ Macabeu *	46,5 €
Dominique Andiran « Chut ! » Gers 2017 Sauvignon Rose *	50,7 €
Château de Gaure « Oppidum » Limoux 2019 Chardonnay/Chenin/Mauzac©	57,6 €
Domaine Matassa «Blanc » Roussillon 2018 Macabeu/Grenache gris *	64,5 €
Château Laffite «Argile » 50cl/ Sud-Ouest 2020 Petit et Gros Maseng *	91,9 €

Loire

Christine et Laurent Demeure « La Diana », VdF 2019 Viognier *	39,4 €
Vincent Caillé «Clos de la févrie » Muscadet Sèvre et Maine 2020 Melon de Bourgogne β	40,2 €
François Plouzeau « Cendrillon » Touraine 2020 Sauvignon β	41,6 €
Domaine du Closel « Vendanges » Savennières 2017 Chenin ©	67,6 €

Alsace/Jura/Savoie

Christopher Lindenlaub « Matin Fou » Alsace 2019 Sylvaner*	42,5 €
Florian & Mathilde Beck « Dambach la ville » Alsace 2018 Riesling *	45,3 €
Florian & Mathilde Beck « Frankstein” Grand cru 2019 Riesling *	51,6 €
JF & Anne Otter « Les épices », Kastelweg, Alsace 2015 Sylvaner©	53,3 €
JF & Anne Otter « O2 » Brandstatt, Alsace 2010	60,5 €
Des promesses, Savoie 2020 Roussette *	64,5 €
Les Granges « La Mamette » Côtes du Jura 2019 Chardonnay *	66,9 €
Marc Tempé « Furstentum pinot gris » Alsace Grand Cru 2018 Pinot Gris β	67,4 €
Marc Tempé « Furstentum Gewurztraminer » Alsace Grand Cru 2016 Gewurztraminer β	69,4 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

* = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

since 1810

Bourgogne/Beaujolais / Auvergne WINE BAR

Domaine Pisse loup « Chablis » Bourgogne Chardonnay	44,8 €
Sœur Cadette, vin de France 2017 Melon de Bourgogne ✱	41,5 €
Olivier Boulin « Aligoth » 2018 Aligoté ✱	45,4 €
Famille Chasselay, « Terroir de Chatillon », Beaujolais Blanc 2020 Chardonnay ✱	45,5 €
Bret Brothers « Mâcon » 2021 Chardonnay ✱	51,0 €
Patrick Javillier « Cuvée des Forgets » Bourgogne 2018 Chardonnay	57,4 €
Domaine Moreau-Naudet « Vaillons Chablis 1 ^{er} cru » 2018 Chardonnay	71,3 €
Clos du moulin aux moines « les Combottes » Pernand-Vergelesses 2019 Chardonnay	82,0 €
Patrick Javillier « Les tillets » Meursault 2016 Chardonnay	107,3 €
J-L Chavy « Les Folatières 1 ^{er} cru » Puligny-Montrachet 2016 Chardonnay	110,1 €
Jean-Marc Pillot « Les Vergers 1 ^{er} cru » Chassagne-Montrachet 2018 Chardonnay	140,7 €

Autriche

Markus Altenburger “Chardonnay Vom Kalk” Weinland 2021 Chardonnay ✱	46,1 €
Hannes Sabathi «Gamiltz » Sauvignon Blanc ✱	46,2 €
Markus Altenburger “Betont” Weinland 2019 Neuburger ✱	46,2 €
Markus Altenburger “Weiss” Weinland 2021 Gruner Veltiner, Traminer, ✱	46,2 €
Hannes Sabathi « Natural » Muskateller 2018 Gelber Muskateller ✱	49,8 €
Claus Presinger « Fruit Loops » Burgenland 2020 Furmint/Riesling/Scheurebe ✱	51,6 €

Allemagne

Kaufmann Rheingau 2018 Riesling Trocken β	40,4 €
Max Muller “Katzenkopf” Somerracher 2020 Weissburgunder	43,9 €
Kaufmann “Tell” Rheingau 2018 Riesling Trocken β	54,1 €
Clemens Busch « Fahrlay » Mosel 2016 Riesling Trocken ©	71,3 €

Portugal

MOB Lote3, Moreira Olazabal Borges, Dao 2021 Encruzado, Bical, Malvoisie	42,4 €
Talha vila alva « Branco do tareco » Alentejo 2021 Antao vaz/Perrum/Roupeiro	43,2 €
Encosta da quinta « Flui » Lisboa 2018 Vital ✱	43,8 €
Niepoort “Wanabi” Minho 2016 Alvarinho	47,7 €
Casal Figuera “Antonio” Lisboa 2018 Vital ✱	55,5 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

since 1910

WINE BAR

Espagne

El Oso 2020 Verdejo/ Macabeu ✱	42,4 €
Costador « Presa Romana » Conca de bardera 2017 Macabeu ✱	43,2 €
Alba de Vetus, Rias baixas 2021 Albarino ☉	43,5 €
Albet i Noya « El fanio » Penedes 2018 Xarel Lo ☉	44,0 €
Lagar de la salud "Dulas » Andalousie 2019 Pedro Ximenez	48,0 €
Rafael Palacios « Louro » Valdeorras 2019 Godello ☉	51,3 €
Partida Creus « BN » Catalogne 2020 Macabeu, Cartoixa Vermell ✱	51,6 €
Bimbache « Chivo » Canari 2020 Listan/Malvasia ✱	53,9 €
Partida Creus « XL » Catalogne 2020 Xarel Lo ✱	54,0 €
Domaine Muchada Léclapart « Univers » Andalousie 2018 Palomino ✱	63,9 €
Abel Mendoza « Viura » Rioja 2020 Viura	65,2 €
Puro Rofe « Chibusque » Lanzarote 2020 Diego ✱	77,0 €

Italie

Lunaria "Charisma" Abruzzes 2020 Trebiano β	33,9 €
Vino Lauria « Solerte » Alcamo 2018 Zibibbo ☉	36,0 €
Roccafioro « Fiofiore » Umbria 2018 Grechetto ✱	53,2 €
Progetto Calcarius « Ca » 1L Pouilles 2020 Bombino ✱	53,6 €
Filippi « Vindagoti » 1L Soave 2019 Garganega ☉	39,3 €

Belgique, Luxembourg

Petrushoeve « P'Trus », Bekkevoort Belgique, 2020 Johanniter	37,2 €
Chateau Pauqué "Fossiles » Luxembourg 2016 Pinot Blanc/Auxerrois/ Chardonnay	60,8 €

République Tchèque

Dluhé Grefty « Alba Mixtura » Morava 2020 Riesling/Pinot Blanc ✱	50,5 €
--	--------

Grèce

Maragakis winery « 8ème Art » Crète 2019 Vidiano	31,5 €
Domaine Chatzivaritis "MI" Macédoine 2018 Assyrtiko ✱	54,5 €
Domaine Malihin Chryssos « Vidiano » Crète 2019 Vidiano ✱	54,5 €
Akra Chryssos "Santorini" 2018 Assyrtiko/Athiri/Aidani	59,9 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels ☉ = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

since 1910

WINE BAR

Les Oranges

Luna Calmante Italie, Abruzzes 2020 Montonico ✱	42,2 €
Sete « Tropicale» Italie, Latium 2020 Trebbiano/ Bombino/ Moscatel ✱	44,7 €
Ca'liptra « Arancio » Italie, Marche 2018 Sangiovese/Trebbiano ✱	45,3 €
Alex della vecchia « Grinton Blanc » Venetie, 2020 Chardonnay ✱	45,3 €
La Sapata, Podgoria Sarica Niculitel Roumanie 2021 Feteasca Regala ✱	45,6 €
Il Ceo « Vespri » Veneto 2020 Vespaiola ✱	46,8 €
Tenuta Foresto « Favonio » Italie, Piemont 2020 Moscato bianco ✱	46,9 €
Tenuta Foresto « Radici e Filari « Coclico » Italie, Piedmont 2020 Arneis ✱	47,3 €
Les vins pirouettes « Tutti Frutti » Alsace 2020 Sylvaner/muscat/Pinot ✱	48,8 €
Lèuto » Italie, Piemont 2020 Cortese ✱	49,1 €
Patricia et Rémi Bonneton, « Metonymya» 2020 Viognier/Chardo/grenache/Muscat ✱	50,0 €
Contrepoint, Vin de Liège 2020 Solaris/Sauvignon Gris ✱	51,8 €
Pinto production « Orange Mauzanic » Aude 2019 Mauzac ✱	53,0 €
Domaine Badoulin « N'importnawak » Auvergne 2018 Gewurztraminer/Chardonnay ✱	54,5 €
Lambert Spielmann « Mariage plus vieux » Alsace 2020 Sylvaner/ Gewurztraminer ✱	57,0 €
Château Laffite « Argile Orange » 50cl Sud-Ouest 2020 Petit et Gros Maseng ✱	101,5 €

Les Rouges

Autriche

Claus Presinger "Fruit Loops" Burgenland 2020 Cabernet F/Blaufrankisch/Syrah ✱	51,6 €
Claus Presinger "Erdeluftgrasundreben" Burgenland 2020 Blaufrankisch ✱	69,0 €

Allemagne

Dautel "Jakob D" Wurttemberg 2019 Blaufrankisch/Pinot Noir/ Cabernet B	39,2 €
--	--------

Grèce

Domaine Thymiopolous Alta Naoussa 2019 Xinomavro B	41,3 €
Domaine Chatzivaritis "Mus" Macédoine 2018 Xinomavro ✱	53,3 €
Giorgos « Xenoloo » Santorin 2017 Mavrotragano/Voudomato/Athiri	54,3 €
Anatonikos "Limnio" Macédoine 2017 Limnio	52,6 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique B = Biodynamie

CHEZ FELIX

since 1910
WINE BAR

Italie

Monte Bernardi, Sangio Chianti Classico 2019 Sangiovese *	40,1 €
Cascina di Mela "Nies" Nebbiolo d'alba 2018 Nebbiolo	44,5 €
Cantina Rosato 2020 Primitivo	41,6 €
Luna Calmante Rosso, Abruzzes 2020, Montepulciano *	42,2 €
Running a business, Puglia 2020 Primitivo *	42,2 €
Alessandro Rivetto "Barolo" 2017 Nebbiolo	53,0 €
Lamoresca "Rosso" Sicile 2020 Nero d'Avola/Frappato *	54,5 €
Novaia «Amarone» Della valpolicella 2016 Corvina/Rpndinella/Corvinone ©	66,3 €
Fabio Gea "La msoira e'l rastel Pino" Dolcetto d'Alba 2019 Dolcetto *	66,8 €
Riecine «Reserva» Chianti Classico 2016 Sangiovese ©	67,1 €
Fabio Gea "Mushroom Panda" Piemont 2018 Dolcetto/Nebbiolo*	71,7 €

Portugal

Proibido "Clarete" Douro 2020 Tinta Roriz/ Touriga Nacional	40,3 €
Luis Seabra "Xisto illimitado" Douro 2019 Tinta F/Tinta B/Tinta R/Touriga F	50,0 €
Aline Domingues "Menima D'uva" Alentejo 2019 Uma Aldeia *	50,4 €
M.O.B « Alfrocheiro » Dao 2017 Alfrocheiro	51,6 €
Quinta dos tres Maninhos, Dao, 2014 Touriga Nacional	52,3 €

France

Alsace / Jura / Savoie

Pepin Rouge 2020 Pinot Noir *	41,3 €
Rémy et Vincent Gross « Osperling » Alsace 2018 Pinot Gris *	58,2 €
Lambert Spielmann « Complètement Red » Alsace 2020 Pinot Noir *	60,2 €
Jean-Yves Péron « Champ Levat » Savoie 2019 Mondeuse *	68,7 €
Jean-Yves Péron « Le pas de l'ours » Savoie 2018 Mondeuse *	76,8 €

Auvergne

Stéphane Elzière « Wine in the afternoon» 2019 Gamay *	36,2 €
Badoulin « Améthyste » 2016 Syrah/Chardonnay/Pinot/Gamay *	49,8 €
Patrick Bouju « Touski », 2019 Syrah/Nielluccio *	53,0 €
Patrick Bouju « Super B», 2020 Gamay du Beaujolais *	53,4 €
Mattia Carfagna « Le sérail » 2019 Gamay *	65,1 €
Patrick Bouju « LuLu » 2019 Gamay *	69,6 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

* = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie

CHEZ FELIX

1810

WINE BAR

Beaujolais

Arnaud Combier « Premières gouttes » Beaujolais 2020 Gamay ✱	39,2 €
Jean-Paul Brun « Terres Dorées » Moulin A Vent 201 Gamay ☉	46,8 €
Jules Metras « La montagne » Chiroubles 2020 Gamay ✱	55,0 €
Georges Descombes, Saint Amour 2020 Gamay ✱	59,2 €

Bordeaux

JP&P Amoreau « Château le Puy » 2018 Cabernet F/Merlot ⚡	72,3 €
Château La Grolet « Origines », Côtes de Bourg 2019 Merlot, Cab Sauv, Cab Fr, Malbec	42,9 €

Bourgogne

Vigneron de Buxy "Buissonnier" Givry 2018 Pinot noir	42,1 €
Bret Brothers "Men In Bret" Vin de France 2018 Gamay ✱	53,0 €
Benjamin Leroux, Gevrey-Chambertin 2014 Pinot noir ☉	98,1 €
Domaine Michel Magnien « Chaffots » Morey-Saint-Denis 1 ^{er} cru 2016 Pinot Noir ⚡	131,0 €
Benjamin Leroux, Vosne-Romanée 2017 Pinot noir ☉	147,3 €

Corse

Domaine Comte Abbatucci "Faustine vieilles vignes" Corse 2020 Nielluccio/Sciaccarellu ⚡	57,0 €
Domaine Giudicelli Patrimoine 2018 Nielluccio ⚡	75,5 €

Côtes du Rhône

Domaine « Les Chenêts » Crozes-Hermitage 2019 Syrah ☉	51,4 €
Patricia et Rémi Bonneton, Domaine l'Alezan « Encore ! » 2020 Grenache ✱	54,1 €
Domaine Richaud "Cairanne" 2020 Grenache/Syrah/Mourvèdre ✱	62,3 €
Dard & Ribo « Saint Joseph » Saint Joseph 2020 Syrah ✱	74,7 €

Languedoc Roussillon

Domaine de Mena « Clandestine » Roussillon Vin de France 2020 Lledoner Pelut ✱	47,6 €
Domaine du Temps « Sans Ordonnance » Vdf 2020 Cabernet Sauvignon, Merlot ✱	49,8 €
Tom Lubbe, Matassa « Ace of spades » Roussillon VdF 2019 Carignan, Mourvèdre ✱	54,0 €
Tom Lubbe, Matassa « Cuvée Romanissa » 2019 Carignan/ Grenache ✱	56,5 €
Château de Gaure « Pour mon père » Languedoc 2020 Carignan/Syrah/Grenache ☉	57,6 €
Tom Lubbe, Matassa « Rouge » 2018 Carignan ✱	64,5 €

Loire

Jacky Blot, Domaine de la butte « Le pied de la butte » Bourgueil 2020 Cabernet Franc ⚡	48,5 €
Sylvain Dittière « La porte Saint Jean » Saumur Champigny 2018 Cabernet Franc ✱	59,2 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels ☉ = Vins issus de l'agriculture biologique ⚡ = Biodynamie

CHEZ FELIX

1810
WINE BAR

Provence

Domaine Richeaume « Tradition » Provence 2018 Syrah/Merlot/Cabernet/Grenache ©	46,6 €
Domaine de la Bégude Bandol 2018 Mourvèdre/Grenache ©	72,6 €
Domaine de Trévallon, Alpilles 2017 Syrah/Cabernet Sauvignon ©	111,0 €

Sud-Ouest

Emmanuel Rebinsky « K-Pot » 2018 Malbec ✱	36,0 €
Dominique Andrian « Magnus » 2019 Merlot ✱	36,8 €
Vignereuse « Croizade » 2018 Duras/Syrah ✱	36,9 €
Vignereuse « l'ancêtre » 2018 Braucol ✱	41,3 €
Jean-Louis Pinto « M&M » Vin de France 2020 Mourvèdre/ Muscat ✱	48,0 €
Jean-Louis Pinto « Cinsauriel » Sud-Ouest Vin de France 2019 Cinsault ✱	53,4 €
Jean-Louis Pinto « Brutal » Sud-Ouest Vin de France 2015 Carignan ✱	54,5 €

Espagne

Buen Camino Ribera del duero 2016 Tempranillo/Cabernet Sauvignon ©	42,4 €
Partida Creus « VN » Catalogne 2020 Sumoll/Pretat/Samsó ✱	46,2 €
Elias Mora, crianza, Toro 2017 Tempranillo	49,9 €
Mesquina Mora, Sincronia, Mallorca 2020 Callet/ Merlot ©	42,2 €
Abel Mendoza, Las sepulturas, Rioja 2018 Tempranillo, Graciano ©	48,5 €
Elias Mora, crianza, Toro 2017 Tempranillo	49,9 €
Cellar Joan d'Anguera « Planella » Montsant 2020 Carinena B	51,3 €
Partida Creus « BB » Catalogne 2020 Bobal ✱	57,2 €
Barbara Flores "El Templari » Terra Alta 2018 Morinello ©	52,8 €
Partida Creus « SM » Catalogne 2020 Sumoll ✱	53,3 €
Vina Mein « Tinto Clasico » Ribeiro 2016 Caino Tinto	53,9 €
Javi Revert « Sensal" Valence 2017 Mourvèdre/Tintorera ©	53,0 €
Roda « Corimbo » Ribera del Duero 2016 Tinto Fino	56,9 €
Ritme celler « Plaer » Priorat 2017 Grenache/ Carignan ©	62,6 €
Mesquina Mora « Sotil » Majorque 2018 gallet/Pinot Noir/Manto ©	64,1 €
Roda, Rioja Reserva 2018 Tempranillo/Graciano/Grenache	73,4 €
Terra de cuques, Terror al limit, Priorat 2018 Grenache/ Carignan ©	75,2 €

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique B = Biodynamie

CHEZ FELIX

1810

WINE BAR

Les Bulles

France

Domaine Achillée « Quetsches alors » Alsace 2020 Jus de Quetsches/Raisins *	33,9 €
Éric Bordelet « Poiré Granit » Loire 2017 Poiré *	53,8 €
Éric Legrand « Cuvée réserve » Champagne Pinot Noir/Chardonnay	52,8 €

Italie

Il Ceo « Vespri » Veneto 2020 Vespaïola *	39,6 €
Quarticello « Fiordiligi » Montecchio Emilia 2016 Lambrusco *	39,8 €
No virus on the Dancefloor, Pouilles Negroamaro, Aglianico, Trebbiano *	42,2 €
Alex della Vecchia Mosso, Venetie Verduzzo *	46,8 €

Espagne

Partida Creus « XL » Catalogne 2020 Xarel-lo *	52,7 €
--	--------

Portugal

São João Bairrada Bical/Maria Gomez	34,9 €
-------------------------------------	--------

France Bière

Bieres ney « Ploussarde » 2020 Marc de raisins	30,0 €
Bieres ney/Lenezdegothe « Troussotte » 2020 Marc de raisins	28,8 €

Belgique Bière

Tilquin/L'Ermitage « Saison Lambic » 2020 Fruits des bois	28,5 €
---	--------

Tous les vins à la carte sont disponibles à la vente à emporter en déduisant 15€ du prix affiché.

* = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique β = Biodynamie