

CHEZ FELIX

— 1910 —
WINE BAR

Le Vin est le professeur du goût, le libérateur de l'esprit, l'illuminateur de l'intelligence.

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

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

CHEZ FELIX

BLANCS

	Verre	Bout.
Bergecrac * (France /Sud Ouest) Sauvignon, sémillon, chenin Vif et floral	6	27
Maestro (Portugal/ Tejo) Arinto, Verdelho Floral et fruité	6,9	33,5
Charme de Loire (France/Loire) Sauvignon Frais et Minéral	6,9	33,5
ECU Classic 6 (France/Muscadet) Melon de Bourgogne Tendu et frais	7	35
Vorinos (Grèce/Crète) Vidiano Floral et notes D'agrumes, Belle acidité	7,5	35
Colors Garrigues (Espagne/Costers del segre) © Rond et Minéral	8	40
Holass (Autriche/ Burgenland) Olaszrizling/ riesling Orange , aromatique belle amertume	9	44,5

ROUGES

Evidência (Portugal/DÃO) Trinta/touriga Nacional/ Alicante Bouschet Élégant,tanins fin et fruité	6	27
Carinena (Espagne/Anada) Carignan Puissant, Fruits noir et tannique	7	34
Vermell (Espagne/Valencia) Garnacha/ Mando Fruité, minéral et Franc	8	38
Xinomavro (Grèce/Macédoine) xinomavro © Fruité, vif et velouté	8	42
Clos reginu (Corse/Calvi) Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache Fruits mûres, souple et tannique	8,5	44
Mouro (Portugal/Alentejano) Aragonês/ Cabernet- Sauvignon Fruits rouge, Tanins fin et élégant	8,5	44,5

ROSE

Château des Sarrins « Grande Cuvée » 2022 Cinsault, Syrah© Rosé clair, Sec et fruité		35
--	--	----

BULLE

Diagonal (Espagne/Cava) Xarel-lo/ Macabeo/ Parellada <i>Cava brut</i>	7,5	36
---	-----	----

Choix du Sommelier

Pépîte, découverte du moment, original.....

9

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

* = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

WINE BAR

Bières

	33cl
ZennePils (La seine/Bruzelles) Pils traditionnel	4,2
Kriek Boon (Boon, Halle) Kriek 4,5°	4,0 (25cl)
Guldenberg (De ranke/Bruzelles) Triple 8,0°	5,5
Soleil (Ermitage,Bruzelles) Session Wheat Ale 4°	5
Triton (La source/Bruzelles) Session IPA	5
Midori (La source/Bruzelles) Pils Shiso et Ginger acidulé 5,4°	5,5
Roy d'épée (Ermitage,Bruzelles) Double IPA 8°	6
Dipatout (Ermitage,Bruzelles) Double IPA 8°	6
Holly chili (Ermitage,Bruzelles) Sour ale piment jaune et thym 5,2°	5,5
La Classe Américaine (Brasserie Plaisir,Bruzelles) Tropical JIPA 5°	5,5
Trottinette (Drink Drink, Bruzelles) Bières sans alcool (0.4%)	4,9

Cocktails

Spritz Aperol/Cava	10
Ugo Cava/sirop de sureau	10
Gin Tonic Gin Nordés/ Tonic Fever-Tree Mediterranean	13
London Mule Gin Nordés/Ginger beer/ Jus de Citron	13
Chartreuse mule Chartreuse verte /jus de citron/ Ginger beer	13
Negroni Gin Nordés/Campari/vermouth	13

Alcools

SHOT CHARTREUSE VERTE !!!!!!!	6
WHISKY CAOL ILA 12 Ans	10
De Cort Distillery - Beer Brandy Blond (Belgium)	8

Boissons chaudes

Thé English Breakfast : Thé noir, Thé Gui uia : Thé vert	4
Café Nespresso (expresso, Cafe)	3

Softs

Eau plate/ pétillante (50 cl Carafe)	4
Jus de pomme Bio « Upigny »	4
Ritchie Cola, Cola zéro, Orange, Grapefruit, Citron Gingembre	4
Kombucha MYRTILLES (Pétillant)/ PIN	4,5
Ginger Beer, Elderflower, Premium Indian, Mediterranean Fever tree	4
Mocktail « Perruche » (Citron/Sirop de sureau/eau pétillante)	4

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

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

CHEZ FELIX

WINE BAR

Les Bulles

Portugal

Sao Jao Espumante Brut	38
Filipa Pato « 3B Rosé » <i>Baga, Bical</i>	42
Flui Pet Nat Arinto, Fernão Pires, Vital 2023 6	48

France

Champagne Eric Legrand Brut reserve <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	58
Barouillet “ SPLASH “ 2023 Pet Nat Sémillon	37

Espagne

Entre vinyes “ oníric ” Pet Nat 2023 xarel-lo/muscat ✱ Blanc	35
Entre vinyes “ oníric ” Pet Nat 2023 xarel-lo/muscat ✱ Rosé	36

Grèce

Anatolikos PetNat <i>Assyrtiko/ Malagouzia</i> ✱	43
--	----

Italie

Il Farneto « Frisant Rosso » Emilia-Romagna 2021 <i>Salamino/ Grasperossa</i> ✱	37
Alla Costiera Rosa Frizzante 2022 ✱	38

Allemagne

Nieeport Piu Piu Pet Nat Rosé Mosel <i>Pinot Noir</i> ✱	48
---	----

Les Vins Oranges

Arthur Joskin “Mycélium” 2022 Muscat, Sylvaner, Riesling ©BELGIUM Dahem	44
Christian Binner « Saveurs macérés » 2022 <i>Riesling</i> ✱	44,5
Contrepoint 2022 Côtes de Sambre et Meuse BELGIUM (vin de liège)	45
Rogovila, Slovénie 2022 <i>Zelen</i> ✱	55
De mena “ Super singla “ 2023 Muscat ✱	46
Château Laffite « Argile Orange » 50cl Sud-Ouest 2020 <i>Petit et Gros Manseng</i> ✱	99

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

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

1910
WINE BAR

Les Blancs

BELGIUM Wijndomein - 2022 “ Gloire de Duras “ Chardonnay/Auxerrois	42
CANADA Ontario Norman Hardie Winery - 2022 “ Calcaire “ Chardonnay/Riesling	45
FRANCE	
Sud de la France	
Ohmnia IGP terre du midi 2023 Vermentino/Grenache Blanc	35
Clos Regain Jurançon sec 2022 Petit Manseng/ Gros Manseng ©	37
Matthieu Vieules, Dom.Philémon « La perlée » Gaillac 2022 <i>Loin de l'œil</i> ©	38
Andréa Calek “Blonde” 2021 Viognier ✱	42
Vinoceros « Mac a bu » 2022 <i>Macabeu</i> ✱	43
Brice Bolognini, Mas Mellet, “ Le B “ 2023 Vermentino/Roussanne/Grenache blanc 6	44,5
Axel Chambert, Dom. Minot « Diablotins de Provence » Vaucluse 2020 <i>Viognier</i> ✱	44
Domaine du temps “ Sans ordonnance ” Muscat, viognier ✱	46
Les Chais du port de la lune “ Fine & Straight “2023 Chenin/Colombard 6	48
De Mena “ Clandestine “ Macabeu, Grenache Gris 2023 ✱	50
Château des Sarrins « Blanc de rolle » 2020 <i>Rolle</i> ©	53
Antoine-Marie Arena « BG » Corse 2021 <i>Bianco gentile</i> ✱	75
Château Laffite « Argile » 50cl Sud-Ouest 2020 <i>Petit et Gros Manseng</i> ✱	92
Domaine des grillons « Mimosa » 2016 <i>Viognier sous voile</i> ✱	92
Bourgogne	
Domaine Vincent Bachelet - Bourgogne Aligoté 2022	55
Domaine de la Chappe “ Apoline “ 2023 Aligoté 6	57
Bret Brother Mâcon-Chardonnay “ Les Crays “ 2022 6	63
Domaine de la soufrandière Bourgogne aligoté cuvée “ ALIGATO “ 2022 ✱	68
J-L Chavy « Les Folatières 1 ^{er} cru » Puligny-Montrachet 2016 <i>Chardonnay</i>	110
Jean-Marc Pillot « Les Vergers 1 ^{er} cru » Chassagne-Montrachet 2018 <i>Chardonnay</i>	135

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

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

WINE BAR

Alsace/Jura/Savoie

Christophe Lindenlaub « <i> Matin Fou</i> » Alsace 2022 Sylvaner ✱	43
Les vins pirouettes “Blanc Litron” 2021 Riesling ✱	48
Leo Durringer “Granit ik” Alsace Auxerrois, <i>Pinot Blanc</i> ✱	52
Les grangeons de l’albarine “Reine rousse” 2017 VV Altesse/aligoté/Chardonnay ✱	53
François Galeyrand « <i> L’amigoté</i> » Bugey 2020 <i>Aligoté</i> ✱	60
Domaine Pignier “ <i> GPS</i> “ 2023 Chardonnay, Poulsard, Savagnin 6	58
La Grange de L’oncle Charles “ <i> Milles Lieux</i> “ 2022 complantation de 13 Cépages ✱	60
Corentin Houillon « <i> Force of the Nature</i> » Savoie 2021 <i>Roussette</i> ✱	67
Corentin Houillon « <i> Montée Furieuse</i> » Savoie 2023 <i>Jacquère</i> ✱	67
Domaine de la Touraize « <i> les terres bleues</i> » Arbois, Jura 2021 <i>Savagnin</i> ✱	71
Max Lannay Isabelle Delahaye « <i> Chava Chavient</i> » Jura 2021 <i>Chardonnay Savagnin</i> ✱	76

Loire

Bruno Cormerais Muscadet Vieille Vignes 2020 Melon de Bourgogne	34
Domaine Mosse “ <i> Chenin 2023</i> ✱	45
Bruno Cormerais - Bruno Cormerais Clisson 2016 - 52 mois sur lie Melon de Bourgogne	48
Alexandre Bain « <i> La Levée</i> » VDF 2020 <i>Sauvignon Blanc</i> ✱	62
Thomas Puéchavy “ <i> Les Doyennes</i> “ 2020 Chenin ✱	68

Allemagne/ Autriche / Hongrie / Slovénie

Straka “ <i> stratos</i> “ Hongrie Welschriesling®	43
Holass “ <i> Pinka</i> ” 2023 Autriche <i>welschriesling</i> ®	43,5
Abeles “ <i> Maranscor</i> “ 2022 Hongrie Harslevelu 6	44,5
Weingartner “ <i> Juhfark</i> “2022 Volcanic wine, Juhfark ☉	44
Rojac Slovénie 2022 <i>Malvasia</i>	44
Holass “ <i> Dry Tokaj</i> “ 2023 Furmint/Harslevelu ☉	44
Clemens Busch « <i> Marienburg GG rothenpfad</i> » Allemagne Mosel 2018 <i>Riesling</i> 6	66
Straka “ <i> Welschriesling 3330</i> “ 2021 6	67

Portugal

Mestre Daniel “ <i> XXVI</i> “ 2022 Antão vaz, Roupeiro	53
Anselmo Mendes “ <i> Curtimenta</i> ” 2019 Vinho Verde <i>Alvarinho</i>	75

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

✱ = Vins naturels ☉ = Vins issus de l’agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

1910
WINE BAR

Espagne

DO Penedes Blanc Inicial “ BROT “ 2022 xarel-lo/riesling/macabeu	38
Costador « Presa Romana » Conca de barbera 2017 <i>Macabeu</i> ✱	42
D.O Terra Alta, Terra 00, 2023 Grenache blanc ✱	43
Partida Creus « XL » 2021 <i>Xarel Lo</i> ✱	53
Canarias Envínate, Benje Blanco 2023 Listán Blanca ✱	54
Canarias Bimbache, Chivo 2021 Listán Blanca, Malvasía ✱	55
Canarias Puro Rofe, Chibusque 2020 Diégo ✱	75

Italie

Luca Calabria, Gocce di Marinella 2021 <i>Grecco</i> ©	37
Funaro Sicilia “Inzolia” 2021 Inzolia ✱	39
IGT Toscana Bianco “Chicchero” 2022 Sangiovese blanc ©	44
Alessandro Viola « Vendemmia Tardiva » Terra Sicilia 2021 50cl <i>Grillo</i> ✱	60
Gustinella, Sicilia “ Jungimmune” 2022 Complémentation vigne centenaire ✱	69

Grèce, Crète, Péloponnèse

Domaine Silva “ Vorinos “ 2023 Vidiano	38
Domaine sclavos “ Alchymiste “ 2022 Kefalonia, Zakynthos	34
Domaine Constantin Gofas “ Meranyxta “ 2023 Kidonitsa	38
Domaine Kalathas « 10+12 » <i>Aspro Potamisi</i> ✱	83

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

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

CHEZ FELIX

1910
WINE BAR

Les Vins Rouges

France

Beaujolais

Beaujolais Nouveau Rémi Dufaitre 2023	35
Domaine Georges Descombes « Brouilly » 2021 Gamay	47
Bret Brothers “Men in Bret” XXII (Cuvée Zen)	55
Yvon Métras Fleurie 2020 <i>Gamay</i> ✱	73

Bourgogne

Domaine Vincent Bachelet - Bourgogne Pinot-noir 2023	55
Michel Magnien « Les Argilières » Chambolle Musigny 2018 <i>Pinot Noir</i> 6	125
Benjamin Leroux, Vosne-Romanée 2017 <i>Pinot noir</i> ©	140

Corse

Clos Fornelli “Vinu di Scimia” 2022 <i>Sciaccarellu</i>	40
Domaine Mondange “Rocc’azura” 2022 <i>Sciaccarellu</i> , Grenache, Minustellu	45
Domaine Vaccelli « Granit » 2019 <i>Sciaccarellu</i>	115

Côtes d’Auvergne

Henri Chauvet “Abrupts “ 2022 Gamay ✱	85
---------------------------------------	----

Côtes du Rhône

Domaine Richaud “à la source” 2022 Grenache, Syrah ©	42
Domaine Lafond - Côtes du Rhône 2023 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i> ✱	40
Axel Chambert, Dom. Minot “Sans Hésitation” Vaucluse 2022 <i>Syrah, Grenache, Carignan</i> ✱	44
Mas Mellet “Camille 1946 “ Carignan 2021 ✱	54
Jean-Michel Stephan - Syrah 2022 ✱	57
Domaine Dard et Ribo, Saint Joseph 2021 <i>Syrah</i> ✱	82

Jura / Bugey / Savoie

Les grangeons de l’albarine “Monday is a wine day” 2020 VV Gamay/Mondeuse ✱	42
Corentin Houillon “ Veronnet “ 2023 Gamay, Pinot Noir, Mondeuse ✱	47
Corentin Houillon “ Cosmos “ 2023 Mondeuse ✱	70
Valentin Morel « Trousseau » Côtes du Jura 2022 <i>Trousseau</i> ✱	75
Lannay Delahaye « Raide is dead » 2021 <i>Poulsard, Trousseau, Pinot Noir</i> ✱	72
Renaud Bruyère « Ploussard » Arbois-Pupillin 2020 <i>Poulsard</i> ✱	91

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

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l’agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

WINE BAR

Alsace

Christophe Lindenlaub « A pas de velours » 2022 *Pinot Noir* ✱ 48

Loire

Domaine Breton "Avis de vin Fort" 2023 Cabernet franc ✱ 45

Domaine de L'écu " Virtus " 2020 Cabernet Sauvignon ✱ 45

Domaine Bobinet « Hamami » 2022 *Cabernet franc* ✱ 47

Agnès et René Mosse « Bisou » VDF 2022 *Gamay, grolleau , Sauvignon* ✱ 51

Christian Venier « Le climat de la butte » Cheverny 2022 Pineau d'Aunis ✱ 52

Alexandre Bain " N°58" Pinot Noir 2023 ✱ 55

Sylvain Dittière La Porte Saint-Jean « les Pouches » Saumur 2020 *Cabernet Franc* 6 70

Les Justices Saumur Champigny, Poyeux " Palsambleu" 2022 Cabernet franc ✱ 67

Sud de la France

Domaine Guilhem Barré " Sous le bois " 2017 Cabardès 38

France Crispeels « Tous des oiseaux » 2019 *Carignan* ✱ 38

Domaine Rimbart " Cousin oscar " 2023 Pinot noir / Cinsault ✱ 40

Domaine La Bancale "Peaux Rouges Marnes Noires" 2021 Grenache ✱ 43

France Crispeels « Pointe Rouge » 2019 *Carignan, Grenache* ✱ 41

Les Orbrières Manhac Cinsault/Syrah 2022 42

Bergerac Domaine Barouillet " Larcin "2022 Malbec, Cabernet sauvignon, Merlot ✱ 47

De Mena " infra " Grenache 2022 ✱ 50

De Mena " Wabi Sabi " Cinsault 2023 ✱ 50

De Mena " Arc en Ciel " Grenache, carignan, syrah 2023 ✱ 55

De Mena " Indomptable" Syrah 2023 ✱ 60

Château des Sarrins "Grande Cuvée"2017 *Syrah, Grenache, Cab Sauvignon, Mourvèdre* 67

Allemagne, Autriche, Slovénie

Markus Huber - Pinot Noir 'alte reben' 2022 42

Holass "Sopron" Sopron 2020 *Blaufrankisch* 44

Rojac "Refosk" Slovénie 2020 *Refosk* 44

Straka " Eisenberg reserve " 2019 *Blaufränkisch* 44

Krapez "Red classic" Slovenie 2021 Cabernet Sauvignon, Merlot 44

Stefan Meyer - 2022 - Pinot Noir "Trocken" 45

Burgenland Weninger " Steiner " 2017 ✱ 53

Wasenhaus Baden "Grand ordinaire" 2023 Pinot noir 54

Wasenhaus Baden"Spätburgunder" Landwein 2022 Pinot noir 68

Christian Tschida "Kapittel" 2021 *Cabernet Franc* ✱ 70

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

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

1910
WINE BAR

Grèce

Domaine Kalathas « To Kokkino » 2022 Koumariano, Mavro Potamisi ✱	81
Domaine Kalathas « To Kokkinaki » 2022 Mavro Potamisi, Koumariano and Koundoura ✱	81
Domaine Kalathas « un été grec » 2022 Koumarianou, Mavro Potamisi ✱	81

Espagne

Acústic Monstant 2021 Carignan, Grenache	44
Castilla y León D.O. Bierzo “Pétalos” 2022 Mencía	45
Milenio « Valdepilla » Reserva Ribera del Duero 2016 Tempranillo ©	50
Veronica Ortega « Quite » Bierzo 2021 Mencía ©	42
Eva Veiga - Emma Mas de Monne 2022 Tempranillo ✱	47
Javi Revert « Sensal » Valence 2017 Mourvèdre/Tintorera ©	52
Canarias Envinate D.O. Ycoden-Daute-Isora “Migan” 2022 Listán Negro ✱	78
Vina Pedrosa Reserva, Ribera del Duero 2018 Tempranillo ©	83

Italie

Funo Sicilia “Perricone” 2020 Perricone ©	40
Janare Aglianico Del Sannio Riserva 2016 Aglianico	43
Fuori Mondo “ Rien ne vaut que la vie” Cabernet sauvignon 2022	55
Gustinella, Sicilia “ Jungimmune” 2022 Grenache Noir, Nerello Mascalese, Tinto Nero ✱	75

Portugal

Montaria Alentejano 2021 Syrah/Aragonez	34
XXVI Thalys Tinto do Tareco 2022	40
Vitor Claro « Salão Frio » Alentejo 2017 Trincadeira, Castelão, Arinto ✱	50
Drink Me Bairrada 2022 Baga ✱	45
Chinado L1920 Lisboa Castelao ✱	49
Antonio Madeira « Palhete » ✱	59
António Madeira « Vinhas Velhas » 2020 Baga, Jaen, Tinta Amarelo ✱	65

Bordeaux

Famille Hubert “Les vacances de Monsieur Merlot” 2022 Merlot	42
L’île rouge “ Confluence” 2021 Merlot/Castet ✱	45

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

✱ = Vins naturels © = Vins issus de l'agriculture biologique 6 = Biodynamie

CHEZ FELIX

1910
WINE BAR

Petits Creux

Olives de Kalamata	5 €
Houmous betterave rouge et féta	9 €
Carpaccio de Noix de St Jacques de Dieppe, shiso et truffe	17 €
Finger Poulet sauce gribiche	12 €
Gravlax de Saumon, betterave rouge et sauce aigrelette	14 €

Suggestions

Bavette à L'échalote, pommes de terre grenaille	23 €
Risotto aux champignons	19 €
Parmentier d'agneau, épinard et chèvre	21 €
Cabillaud, purée persil racine, jus cresson	24 €

Les Classiques

Burrata, légumes de saison	18 €
Assiette de charcuteries	18 €
Veggie Burger, tempura d'aubergine, chèvre et frites	18 €
Duo de croquettes de Crevettes Grises	18 €
Assiette de fromages	20 €
Cheeseburger, frites	21 €
Planche mixte de fromages et charcuteries	22 €

Desserts

Profiterole chantilly chocolat	8 €
Tiramisu	8 €

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?

Notre équipe vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier

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

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