



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE LEBLOND LENOIR BRUT 12 CL	10.00
COUPE DE CHAMPAGNE ROSE LEBLOND LENOIR 12 CL	11.00
PROSECO	8.00
KIR VIN BLANC	8.00
KIR ROYAL	12.00
(Pêche de vigne, cassis, châtaigne, framboise, mûre, myrtille)	
MARTINI BLANC 4 CL	6.00
MARTINI ROUGE 4 CL	6.00
PORTO ROUGE TAYLOR'S 10 YEARS 6 CL	8.00
RICARD 4 CL	5.00

NOS COCKTAILS

COCKTAIL MAISON	12.00
SPRITZ A MA FAÇON (PROSCECCO, LIMONCELLO, EAU PETILLANTE)	10.00
MOJITO	12.00
MARGARITA	12.00
GIN HENDRICK'S TONIC	12.00

NOS BIERES

BIERE PRESSION AFFLIGHEN BIERE D'ABBAYE 25 CL	4.00
BIERE PRESSION AFFLIGHEN BIERE D'ABBAYE 50 CL	8.00
BIERES BOUTEILLES BRASSEIE VEYRAT 33 CL (AMBRE / BLANCHE / IPA)	4.50

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS SOFTS

COCA COLA / COCA COLA ZERO 33CL	4.00
LIMONADE ALINE / THE GLACE ALINE 33 CL	4.00
SCHWEPES, SCHWEPES AGRUMES 25CL	4.00
ORANGINA 25 CL	4.00
COCKTAIL DE FRUITS	8.00
BIERE HEINEKEN 0%	4.00
SIROP (Menthe, grenadine, citron jaune, cassis, pêche, fraise)	1.00

NOS JUS DE FRUIT CHARLES PAPILLON 25 CL

ORANGE / POMME / TOMATE / PECHE / FRAMBOISE / ABRICOT	4.00
---	------

NOS EAUX*

EAU PLATE 75 CL	5.00
EAU GAZEUSE 75 CL	5.00

*Pour le respect de l'environnement, nous avons choisis de vous servir une eau de qualité micro filtrée et affiné grâce aux procédés et services Aquachiarà.

Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbure pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

SYMPHONIE DE BULLES

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>CHAMPAGNE</u>			
NOEL LEBLOND-LENOIR BRUT TRADITION	45.00		
NOEL LEBLOND LENOIR BRUT ROSE	52.00		
PIOLLOT PERE ET FILS « CUVÉE RESERVE » BRUT	54.00		
JACQUES LASSAIGNE, LES VIGNES DE MONTGUEUX, BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	71.00		
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE	59.00		
BILLECART-SALMON BRUT ROSE	88.00		
BILLECART-SALMON « VINTAGE » EXTRA BRUT 2008	94.00		
BILLECART-SALMON « GRAND CRU » BLANC DE BLANCS BRUT	95.00		
BOLLINGER « SPECIAL CUVÉE » BRUT	95.00		
BOLLINGER ROSE BRUT	135.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>CHAMPAGNE (suite)</u>			
BOLLINGER « LA GRANDE ANNEE » 2008 BRUT		228.00	
KRUG « LA GRANDE CUVÉE » 166 ^{ème} EDITION, BRUT		266.00	
<u>EFFERVESCENTS</u>			
MALAY, CIDRE DU ST BERNARD « METHODE ANCESTRAL » RECOLTE 2017		25.00	
XAVIER BARBE, AOP BUGÉY, CERDON CUVÉE « VIEILLES VIGNES » METHODE ANCESTRALE		25.00	
DOMINIQUE BELLUARD, AOC SAVOIE, METHODE TRADITIONNELLE « AYSE » BRUT		36.00	
ERIC BORDELET, POIRE « AUTHENTIQUE »		48.00	
CHRISTOPHE MARTIN, VIN DE FRANCE, METHODE TRADITIONNELLE		30.00	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

LA SELECTION DU SOMMELIER

NOS BLANCS 12CL

Verre à 6 €
Verre à 8 €
Verre à 10€
Verre à 14€

NOS ROSES 12CL

Verre à 6 €
Verre à 8 €
Verre à 10€
Verre à 14€

NOS ROUGES 12CL

Verre à 6 €
Verre à 8 €
Verre à 10€
Verre à 14€

Choisissez une gamme de prix dans la catégorie que vous souhaitez.

Le choix du vin sera fait en fonction des mets que vous aurez choisis et de vos goûts.

Laissez-vous guider par notre sommelier.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS VINS BLANCS

BOUTEILLES

<u>AUTOUR DU MONT-BLANC</u>	75 cl	150 cl	300 cl
DOMAINE DUPRAZ, AOP SAVOIE, APREMONT « LE MOULIN » 2018	21.00		
DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER, AOP SAVOIE, CHIGNIN « ARGILE SUR SHISTE » 2017	23.00		
DOMAINE GIACHINO, AOP SAVOIE « MONFARINA » 2018 – BIO	24.00		
DOMAINE GIACHINO, AOP SAVOIE « APREMONT » 2018 – BIO	27.00		
CHÂTEAU DE LUCEY, AOC SAVOIE, ROUSSETTE DE SAVOIE « L'ORIGINEL » 2016	29.00		
DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER, AOP SAVOIE, CHIGNIN-BERGERON « CRU EXCEPTION » 2017	36.00		
DOMAINE DUPRAZ, AOP SAVOIE « MONTRACUL » 2017	36.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>AUTOUR DU MONT-BLANC (suite)</u>			
LA CAVE DU PRIEURE, AOC ROUSSETTE DE SAVOIE, « MARESTEL » 2018	36.00		
CHÂTEAU DE LUCEY, AOC SAVOIE, ROUSSETTE DE SAVOIE « LES ALTESSES » 2017	43.00		
DOMINIQUE BELLUAR, AOP SAVOIE « LES ALPES » 2017 – BIO	51.00		
DOMAINE ANDRE ET MIREILLE TISSOT, AOC ARBOIS, SAVAGNIN 2015 – BIODYNAMIE	53.00		
DOMAINE GIACHINO, AOP SAVOIE, PRIEURE SAINT CHRISTOPHE, « ALTESSE » 2017- BIO	53.00		
GERALD BESSE, AOC VALAIS « PETITE ARVINE » 2017 – SUISSE	55.00		
GILLES BERLIOZ, AOP SAVOIE, CHIGNIN-BERGERON « LES FILLES » 2018 – BIO	57.00	92.00	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>AUTOUR DU MONT-BLANC (suite)</u>			
DOMAINE LES VIGNES DE FECHY, IGP VIN DES ALLOBROGES, CHASSELAS 2018	19.00		
DOMAINE DE LA PÂTURIE, IGP FRANCHE-COMTE, CHARDONNAY « CŒURS DE LOUP » 2017	36.00		
DOMAINE DES ARDOISIÈRES, IGP VIN DES ALLOBROGES « ARGILE BLANC » 2018	37.00		
DOMAINE GIACHINO, VIN DE FRANCE « MARIUS ET SIMONE » 2018 - BIO	38.00		
DOMINIQUE LUCAS, IGP VIN DES ALLOBROGES « UN P' TIT COIN DE PARADIS » 2017	39.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LES ARTISTES DU RHONE</u>			
DOMAINE BELLE, AOC CROZES-HERMITAGE « LES TERRES BLANCHES » 2017			38.00
LOUIS CHEZE, AOP St JOSEPH "RO-REE" 2017			46.00
ANDRE PERRET, AOP CONDRIEU 2017			69.00
LOUIS CHEZE, AOP CONDRIEU « BREZE » 2017			82.00
DOMAINE BELLE, AOC HERMITAGE 2017			90.00
LOUIS CHEZE, IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « MARSANNE » 2017			26.00
CHRISTOPHE PICHON, IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « VIOGNIER » 2017			27.00
LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL, IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « SIXTUS » 2017			42.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LES POINTURES BOURGUIGNONES</u>			
DOMAINE DE LA VERPAILLE, AOC MÂCON-VILLAGES « VIEILLES VIGNES » 2017 – BIO	32.00		
DOMAINE D'ARDHUY, AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE « LES PERRIERES » 2017 – BIO	32.00		
DOMAINE LOUIS MOREAU, AOC CHABLIS 2017	42.00		
OLIVIER GIROUX, AOP POUILLY-LOCHE, CLOS DES ROCS « EN CHANTONE » 2017 – BIO	50.00		
DOMAINE THEULOT JUILLOT, AOC MERCUREY 1 ^{er} CRU « LES SAUMONTS » 2017	53.00		
DOMAINE FRANCOIS LUMPP, AOC GIVRY 1 ^{er} CRU « CRAUSOT » 2016	68.00		
DOMAINE BERNARD- BONIN, AOP MEURSAULT « VIEILLES VIGNES » 2016	104.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LE SUD EN FÊTE</u>			
MAXIME MAGNON, AOC CORBIERES « LA BEGOU » 2017	49.00		
BERGERIE DE L'HORTUS, IGP VAL DE MONTFERRAND 2018	29.00		
DOMAINE LE ROC DES ANGES, IGP CÔTES CATALANES BLANC « LLUM » 2018 - BIO	41.00		
<u>BALLADE SUR LA LOIRE</u>			
DOMAINE SAGET, VSIG SAUVIGNON BLANC « LA PETITE PERRIERE » 2018	19.00		
DENIS JAMAIN, AOC REUILLY, SAUVIGNON « LES FOSSILES » 2018 - BIO	29.00		
DOMAINE SAGET, AOC POUILLY-FUME « LES ROCHES » 2016	40.00		
DOMAINE DE LA PERRIERE, AOC SANCERRE « CAILLOTES » 2017	39.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>BALLADE SUR LA LOIRE (suite)</u>			
FRANCOIS COTAT, AOC SANCERRE « LES MONTS DAMNES » 2017	69.00		
DOMAINE DES ROCHES NEUVES, AOC SAUMUR « L'ECHELIER » 2017 – BIODYNAMIE	85.00		
<u>LA BELLE ALASACIENNE - MOSELLE</u>			
DOMAINE ERIC ROMINGER, AOC ALSACE "EDELZWICKER" 2017 - BIO	20.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER, AOC ALSACE "GEWURZTRAMINER" 2017– BIO	26.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER, AOC ALSACE "PINOT GRIS VALLEE NOBLE" 2016 - BIO	27.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER, AOC ALSACE "RIESLING SCHWARZBERG" 2015 - BIO	29.00		
CHÂTEAU DE VAUX, AOC MOSELLE « LES GRIPHEES » 2018 - BIODYNAMIE	29.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>UN PEU DE GOURMANDISE...</u>			
DOMAINE DE PAJOT, AOP CÔTES DE GASGOGNE « LE NOISETTE » GROS-MANSENG 2018 - BIO	22.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS VINS ROUGES

BOUTEILLES

AUTOUR DU MONT-BLANC

75 cl 150 cl 300 cl

DOMAINE St GERMAIN, AOP SAVOIE,
MONDEUSE « LES TAILLIS » 2017 - BIO 26.00

MAISON ANSELMET, « LA TOUCHE »
2017 - ITALIE 28.00

DOMAINE St GERMAIN, AOP SAVOIE,
MONDEUSE « LE PIED DE LA BARME »
2017 - BIO 31.00

CHATEAU DE LUCEY, AOC SAVOIE,
PINOT NOIR 2018 34.00

TERROIR DU Mt BLANC,
AOC VALAIS MARTIGNY, PINOT NOIR
« CALVAIRE » - SUISSE 43.00

CHATEAU DE LUCEY, AOC SAVOIE,
MONDEUSE « SOUS LE SARRASIN » 2017 48.00

DOMAINE GIACHINO, AOP SAVOIE,
PRIEURE SAINT CHRISTOPHE,
MONDEUSE - BIO 2016 51.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LES ARTISTES DU RHÔNE</u>			
DOMAINE LA ROUBINE, AOC COTES DU RHONE VILLAGES, SABLET BIO 2017	23.00		
DOMAINE LA ROUBINE, AOC VACQUEYRAS 2017 – BIO	28.00		
DOMAINE LA ROUBINE, AOC GIGONDAS 2017 – BIO	32.00		
MAISON CHRISTOPHE PICHON, AOC ST JOSEPH 2017	38.00		
DOMAINE BELLE, AOC CROZES-HERMITAGE « LES PIERRELLES » 2017 – BIO	40.00	72.00	
LOUIS CHEZE, AOP St JOSEPH, "CAROLINE" CUVÉE PRESTIGE 2016	49.00	90.00	
AOC CHATEAUNEUF DU PAPE « LE CAILLOU » 2017 – BIO	51.00		
MAISON CHRISTOPHE PICHON, AOC CORNAS « ALLEGORIE » 2017	63.00		
CHATEAU DE MONTLYS, AOP CÔTE-RÔTIE 2016	75.00		
DOMAINE BELLE, AOC HERMITAGE 2013	96.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LES ARTISTES DU RHÔNE (suite)</u>			
CHRISTOPHE SEMASKA, AOP CÔTE-RÔTIE, « LANCEMENT » 2016	120.00		
CHÂTEAU RAYAS, AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2007	395.00		
LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL, IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « SAXEOLUM » 2016	68.00		
CHATEAU DE NAGES, LIBERTY'NAGES 2018 VIN DE FRANCE – BIO	21.00		
LOUIS CHEZE, VSIG, « SYRAHVISSANTE » 2017	23.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

75 cl 150 cl 300 cl

LE SUD EN FÊTE

ABBAYE DE VALMAGNE, AOP LANGUEDOC « PORTALIS » 2016 - BIO	22.00		
BERGERIE DE L'HORTUS, AOP PIC St LOUP « CLASSIQUE » 2017	29.00		81.00
DOMAINE DE MONTCALMES, AOC TERRASSES DU LARZAC 2016 – BIO	46.00		
MAS CAL DEMOURA, AOC TERRASSES DU LARZAC « LES COMBARIOLLES » 2016 - BIO	47.00		
LES CREISSES, IGP VIN DE PAYS D'OC 2017	30.00	55.00	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LE BORDELAIS</u>			
CHÂTEAU LA GROLET, AOC CÔTES DE BOURG « ORIGINES » 2017 - BIO	22.00		
CHÂTEAU PEYBONHOMME-LES-TOURS, AOC BLAYES CÔTES DE BORDEAUX « LES COUSINES » 2016 – BIO	22.00		
CHÂTEAU LA ROSE TREMIERE, AOC LALANDE-DE-POMEROL 2014 – BIO	40.00		
CHÂTEAU LE PUY, AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX « EMILIEN » 2016	49.00	80.00	
DOMAINE DELON, AOC POMEROL « FUGUE DE NENIN » 2013	54.00		
L'HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN, AOC HAUT-MEDOC 2010	59.00		
AMIRAL DE BEYCHEVELLE, AOC St JULIEN 2015	70.00		
CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX, AOC MOULIS-EN-MEDOC, CRU BOURGEOIS 2011	84.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>LE BORDELAIS (suite)</u>			
CHÂTEAU LE PUY, AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX « BARTHELEMY » 2011	137.00		
FRANCOIS ET EMILIE MITJAVILE, ROC DE CAMBES, AOC CÔTES DE BOURG 2012	137.00		
CHÂTEAU LYNCH BAGES, AOC PAUILLAC, GRAND CRU CLASSE 2014	251.00		
<u>LES POINTURES BOURGUIGNONES</u>			
DOMAINE D'ARDHUY, AOC BOURGOGNE CÔTE D'OR, PINOT NOIR 2017 - BIO	32.00		
DOMAINE D'ARDHUY, AOC COTE DE BEAUNE-VILLAGES « LES COMBOTTES » 2017- BIO	36.00		
DOMAINE D'ARDHUY, AOC LADOIX « CLOS DES CHAGNOTS » 2017 – BIO	41.00		
FRANCOIS RAQUILLET, AOC MERCUREY « CHAMIREY » 2017	43.00		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

BOUTEILLES

75 cl 150 cl 300 cl

LES POINTURES BOURGUIGNONES (suite)

DOMAINE D'ARDHUY, AOC SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU « AUX CLOUS » 2015 - BIO	44.00
CHÂTEAU DE LA CHARRIERE, AOC SANTENAY 1ER CRU « CLOS ROUSSEAU » 2017	45.00
MICHEL GAY ET FILS, AOC CHOREY-LES-BEAUNE « VIEILLES VIGNES » 2015	53.00
DOMAINE D'ARDHUY, AOC ALOXE-CORTON « LES BOUTIERES AUX VALOZIERES » 2017 - BIO	61.00
DOMAINE PARIGOT, AOC VOLNAY « LES BROUILLARDS » 2016	68.00
DOMAINE PARIGOT, AOC POMMARD 1ER CRU « CLOS DE LA CHANIERE » 2015	83.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS VINS ROSES

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>NOS AMIS SAVOYARDS</u>			
DOMAINE DE LA COMBE DES GRAND'VIGNES, AOC SAVOIE 2017	21.00		
<u>VISITE DES CALLANQUES</u>			
CHÂTEAU LAFoux, AOP COTEaux VARois EN PROVENCE 2018 – BIO	25.00		
CHÂTEAU St MARGUERITE CRU CLASSE, AOP CÔTES DE PROVENCE 2018 – BIO	30.00	54.00	
CHÂTEAU ST MARGUERITE CRU CLASSE, AOP CÔTES DE PROVENCE « CUVÉE SYMPHONIE » 2018 – BIO	38.00		
CHÂTEAU HENRI BONNAUD, AOC PALETTE 2018 -BIO	41.00		
DOMAINE TEMPIER, AOC BANDOL 2018	48.00	89.00	

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

Boissons chaudes Et digestifs

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS BOISSONS CHAUDES

Cafés :

EXPRESSO	2.50
DECAFEINE	2.50
GRAND CAFE	5.00
CAPPUCCINO	5.50

Pur Arabica d'équateur torréfié par Fabien ROQUET à Villaz

Chocolat :

CHOCOLAT CHAUD	5.00
----------------	------

Fait maison, par le chocolatier Serge NGASSA à Villaz

Infusions bio : 5.00

VERVEINE CITRON (Mélange équilibré entre verveine citronnée et mélisse)
MENTHE CITRON (Thé désaltérant à la menthe poivrée et aux agrumes)
CAMOMILLE CITRON (Mélange de fleurs avec zeste d'agrumes)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS BOISSONS CHAUDES (suite)

Thés noirs : 5.00

EARL GREY BIO

(Incontournable mélange de feuilles d'Assam, de bergamote et de bleuet)

ENGLISH BREAKFAST BIO

(Aromatique et charpenté, appréciez-le avec un nuage de lait)

BOMBAY CHAI

(Épices impériales pour une tasse aux saveurs exotiques)

Thé blanc : 6.00

POIRE GINGEMBRE

(Mélange de gingembre, mélisse et thé blanc avec des notes de poire)

Thés verts : 5.00

VERT AU JASMIN BIO

(Précieux jasmin sur une base de thé vert)

VERT A LA MENTHE

(Thé vert rafraîchissant « Gunpowder » et menthe fraîche « Nanah »)

OASIS

(Thé vert exceptionnel avec des notes florales et des zestes d'agrumes)

Rooïbos : 5.00

AFRICAN SOLSTICE

(Rooïbos aux baies de sureau, myrtilles, cyrnorhodon et pétales de roses)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS DIGESTIFS

EAU DE VIE 4 CL 10.00

MARC DE SAVOIE
POIRE WILLIAMS
PRUNE
FRAMBOISE
GENTIANE
COING

LIQUEURS DE PLANTES 4 CL 8.00

VIOLETTE
BOURGEONS DE SAPIN
GENEPI
VERVEINE
HYSOPE

DIGESTIFS D'EXCEPTION 4 CL

GIN THE BOTANIST	15.00
WHISKY TULLIBARDINE 228 BURGUNDY FINISH	14.00
WHISKY BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE SCOTTISH BARLEY	12.00
WHISKY BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE 10 ANS	12.00
WHISKY DOMAINE DES HAUTES GLACES MOISSON SIMPLE MALT ORGANIC ISERE	18.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS DIGESTIFS (suite)

DIGESTIFS D'EXCEPTION 4 CL (suite)

WHISKY TULLIBARDINE 225 SAUTERNES FINISH	12.00
COGNAC XO GRANDE CHAMPAGNE DELAMAIN	25.00
RHUM MOUNT GAY XO RESERVE	18.00

CHARTREUSES DES PERES CHARTREUX 4 CL

CHARTREUSE MOF	8.00
CHARTREUSE JAUNE VEP	16.00

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération