



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE LEBLOND LENOIR BRUT 12 CL	12.00
COUPE DE CHAMPAGNE ROSE LEBLOND LENOIR 12 CL	13.00
PROSECO	8.00
KIR VIN BLANC	8.00
KIR ROYAL	14.00
(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)	12.00
MOJITO	12.00
MARGARITA	12.00
GIN HENDRICK'S TONIC	14.00

NOS BIERES

BIERE PRESSION 25 CL	4.00
BIERE PRESSION 50 CL	8.00
BIERES BOUTEILLES BRASSERIE VEYRAT 33 CL (AMBRE / BLANCHE / IPA)	5.00

*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 Aquachiara.

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	50.00	90.00	
NOEL LEBLOND LENOIR BRUT ROSE	55.00		
PIOLLOT PERE ET FILS « CUVÉE RESERVE » BRUT	55.00		
JACQUES LASSAIGNE, LES VIGNES DE MONTGUEUX, BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	72.00		
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE	65.00		
BILLECART-SALMON BRUT ROSE	89.00		
BILLECART-SALMON « VINTAGE » EXTRA BRUT 2008	95.00		
BILLECART-SALMON « GRAND CRU » BLANC DE BLANCS BRUT	96.00		
BILLECART-SALMON BLANC DE BLANCS 2004	231.00		
BILLECART-SALMON CUVÉE NICOLAS FRANCOIS BILLECART 2002	237.00		
BILLECART-SALMON CUVÉE ELISABETH SALMON ROSE 2006	287.00		

*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 « SPECIAL CUVÉE » BRUT	96.00		
BOLLINGER ROSE BRUT	136.00		
BOLLINGER « LA GRANDE ANNÉE » 2008 BRUT	229.00		
KRUG « LA GRANDE CUVÉE » 166 ^{ème} EDITION, BRUT	267.00		
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT		299.00	

*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 8 €
Verre à 10€
Verre à 14€

NOS ROSES 12CL

Verre à 8 €
Verre à 10€
Verre à 14€

NOS ROUGES 12CL

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	23.00		
DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER AOP SAVOIE CHIGNIN « ARGILE SUR SHISTE » 2017	25.00		
DOMAINE GIACHINO AOP SAVOIE « MONFARINA » 2018 – BIO	25.00		
DOMAINE BRUNO LUPIN AOC ROUSSETTE DE SAVOIE FRANGY 2017	28.00		
CHÂTEAU DE LUCEY AOC ROUSSETTE DE SAVOIE « L'ORIGINEL » 2016	30.00		
DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER AOP SAVOIE CHIGNIN-BERGERON « CRU EXCEPTION » 2017	38.00		
DOMAINE DUPRAZ AOP SAVOIE APREMONT « MONTRACUL » 2017	38.00		

*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	37.00		
CHÂTEAU DE LUCEY AOC ROUSSETTE DE SAVOIE « LES ALTESSES » 2017	44.00		
DOMINIQUE BELLUARD AOP SAVOIE AYSE « LES ALPES » 2017 – BIO	52.00		
DOMAINE ANDRE ET MIREILLE TISSOT AOC ARBOIS, SAVAGNIN 2015 – BIODYNAMIE	54.00		
DOMAINE PRIEURE ST CHRISTOPHE AOC ROUSSETTE DE SAVOIE « ALTESSE » 2017- BIO	54.00		
GERALD BESSE AOC VALAIS MARTINY « PETITE ARVINE » 2017 – SUISSE	56.00		
GILLES BERLIOZ AOP SAVOIE CHIGNIN-BERGERON « LES FILLES » 2018 – BIO	58.00	93.00	
CAVEAU BUGISTE AOC MANICLE « CUVÉE DES EBOULIS » 2017	44.00		
DOMAINE ANDRE ET MIREILLE TISSOT AOC CÔTES DU JURA « SUNSIS » 2017	67.00		

*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, CHASELAS 2018	21.00		
DOMAINE DE LA PÂTURIE IGP FRANCHE-COMTE CHARDONNAY « CŒURS DE LOUP » 2017	37.00		
DOMAINE DES ARDOISIÈRES IGP VIN DES ALLOBROGES « ARGILE BLANC » 2018	38.00		
DOMINIQUE LUCAS IGP VIN DES ALLOBROGES « UN P' TIT COIN DE PARADIS » 2017	40.00		
DOMINIQUE LUCAS IGP VIN DES ALLOBROGES « UN MATIN FACE AU LAC » 2018	45.00		
DOMAINE GIACHINO VIN DE FRANCE « MARIUS ET SIMONE » 2018 - BIO	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	40.00		
LOUIS CHEZE AOP SAINT JOSEPH « RO-REE » 2017	47.00		
DOMAINE BELLE AOC CROZES-HERMITAGE « ROCHE BLANCHE » 2017	57.00		
CHATEAU DE LA GARDINE AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE « MARIE LEONCIE » 2017	63.00		
ANDRE PERRET AOP CONDRIEU 2017	70.00		
LOUIS CHEZE AOP CONDRIEU « BREZE » 2017	83.00		
DOMAINE BELLE AOC HERMITAGE 2017	91.00		
CHÂTEAU RAYAS AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2006	315.00		

*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 (suite)</u>			
LOUIS CHEZE IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « MARSANNE » 2017	28.00		
MAISON CHRISTOPHE PICHON IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « VIOGNIER » 2017	29.00		
LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « SIXTUS » 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
<u>LES POINTURES BOURGUIGNONES</u>			
DOMAINE DE LA VERPAILLE AOC MÂCON-VILLAGES « VIEILLES VIGNES » 2017 – BIO	34.00		
DOMAINE D'ARDHUY AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE « LES PERRIERES » 2017 – BIO	34.00		
DOMAINE LOUIS MOREAU AOC CHABLIS 2017	43.00		
OLIVIER GIROUX AOP POUILLY-LOCHE, CLOS DES ROCS « EN CHANTONE » 2017 – BIO	51.00		
DOMAINE THEULOT JUILLOT AOC MERCUREY 1 ^{er} CRU « LES SAUMONTS » 2017	54.00		
DOMAINE FRANCOIS LUMPP AOC GIVRY 1 ^{er} CRU « CRAUSOT » 2016	70.00		
DOMAINE BERNARD-BONIN AOP MEURSAULT « VIEILLES VIGNES » 2016	105.00		
DOMAINE BENOIT ENTE AOC PULIGNY MONTRACHET 2016	110.00		

*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		50.00	
BERGERIE DE L'HORTUS IGP VAL DE MONTFERRAND 2018		31.00	
DOMAINE LE ROC DES ANGES IGP CÔTES CATALANES BLANC « LLUM » 2018 - BIO		42.00	
<u>BALLADE SUR LA LOIRE</u>			
DENIS JAMAIN AOC REUILLY SAUVIGNON « LES FOSSILES » 2018 - BIO		31.00	
DOMAINE SAGET AOC POUILLY-FUME « LES ROCHES » 2016		41.00	
DOMAINE DE LA PERRIERE AOC SANCERRE « CAILLOTES » 2017		40.00	

*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>			
DOMAINE FRANCOIS CHIDAINE AOC MONTLOUIS-SUR-LOIRE « LES CHOISILLES » 2017	61.00		
FRANCOIS COTAT AOC SANCERRE « LES MONTS DAMNES » 2017	70.00		
DOMAINE DES ROCHES NEUVES AOC SAUMUR « L'ECHELIER » 2017 – BIODYNAMIE	86.00		
<u>LA BELLE ALASACIENNE - MOSELLE</u>			
DOMAINE ERIC ROMINGER AOC ALSACE "EDELZWICKER" 2017 - BIO	24.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER AOC ALSACE GEWURZTRAMINER 2017– BIO	30.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER AOC ALSACE PINOT GRIS "VALLEE NOBLE" 2016 - BIO	28.00		
DOMAINE ERIC ROMINGER AOC ALSACE RIESLING SCHWARZBERG 2015 - BIO	30.00		
CHÂTEAU DE VAUX, AOC MOSELLE « LES GRIPHEES » 2018 - BIODYNAMIE	30.00		

*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	24.00		
CHÂTEAU DE PASSAVANT AOC CÔTEAUX DU LAYON 2018	33.00		
DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER IGP ALLOBROGIE « PRINCESSE LEIA » 2016 (50 cl)	35.00		

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



RESTAURANT
VINCENT FAVRE-FÉLIX

•
Table Créative

NOS VINS ROUGES

BOUTEILLES

	75 cl	150 cl	300 cl
<u>AUTOUR DU MONT-BLANC</u>			
DOMAINE SAINT GERMAIN AOC SAVOIE, MONDEUSE « LES TAILLIS » 2017 – BIO	28.00		
MAISON ANSELMET « LA TOUCHE » 2017 - ITALIE	29.00		
DOMAINE SAINT GERMAIN AOP SAVOIE, MONDEUSE « LE PIED DE LA BARME » 2017 – BIO	33.00		
DOMAINE GIACHINO AOC SAVOIE, MONDEUSE « BLACK GIAC » 2018	35.00		
CHATEAU DE LUCEY AOC SAVOIE, PINOT NOIR 2018	35.00		
DOMAINE SAINT GERMAIN AOC SAVOIE, PERSAN	40.00		
TERROIR DU MT BLANC AOC VALAIS MARTIGNY, PINOT NOIR « CALVAIRE » 2017 - SUISSE	44.00		
CAVEAU BUGISTE AOC MANICLE « CUVÉE DES ROCAILLES » 2016	44.00		

*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>			
LOUIS CHEZE AOP SAINT JOSEPH "CAROLINE" CUVÉE PRESTIGE 2017	50.00	92.00	
DOMAINE LE CAILLOU AOC CHATEAUNEUF DU PAPE 2017 – BIO	52.00		
MAISON CHRISTOPHE PICHON AOC CORNAS « ALLEGORIE » 2017	64.00		
LOUIS CHEZE AOC CÔTE-RÔTIE « BELLISSIMA » 2017	70.00		
DOMAINE BELLE AOC CROZES-HERMITAGE « ROCHE PIERRE » 2016	70.00		
CHÂTEAU DE LA GARDINE AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE « GASTON PHILIPPE » 2016	75.00		
CHATEAU DE MONTLYS AOP CÔTE-RÔTIE 2016	76.00		
DOMAINE BELLE AOC HERMITAGE 2013	99.00		
CHRISTOPHE SEMASKA AOP CÔTE-RÔTIE « LANCEMENT » 2016	121.00		
CHÂTEAU DE LA GARDINE AOC CHÂTEAUNEUF DU PAPE GASTON PHILIPPE 2000	116.00		

*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>			
CHÂTEAU RAYAS AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2007			396.00
LES VIGNOBLES DE SEYSSUEL IGP PAYS DES COLLINES RHODANIENNES « SAXEOLUM » 2016			69.00
CHATEAU DE NAGES LIBERTY'NAGES 2018 VIN DE FRANCE – BIO			24.00
LOUIS CHEZE VSG « SYRAHVISSANTE » 2017			25.00

*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>			
ABBAYE DE VALMAGNE AOP LANGUEDOC « PORTALIS » 2016 - BIO	24.00		
BERGERIE DE L'HORTUS AOP PIC SAINT LOUP « CLASSIQUE » 2017	31.00		88.00
MAS CAL DEMOURA AOC TERRASSES DU LARZAC « LES COMBARIOLLES » 2016 - BIO	48.00		
DOMAINE DE MONTCALMES AOC TERRASSES DU LARZAC 2016 – BIO	54.00		
LES CREISSES IGP VIN DE PAYS D'OC 2017	32.00	59.00	

*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	24.00		
CHÂTEAU LA ROSE TREMIERE AOC LALANDE-DE-POMEROL 2014 – BIO	42.00		
CHÂTEAU FONRAZADE AOC SAINT EMILION GRAND CRU 2012	48.00		
CHÂTEAU LE PUY AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX « EMILIEN » 2016	50.00	84.00	
DOMAINE DELON AOC POMEROL « FUGUE DE NENIN » 2013	55.00		
AMIRAL DE BEYCHEVELLE AOC SAINT JULIEN 2015	71.00		
CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN AOC MOULIS EN MEDOC 2015	76.00		
CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX AOC MOULIS-EN-MEDOC CRU BOURGEOIS 2011	85.00		

*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	138.00		
ROC DE CAMBES AOC CÔTES DE BOURG 2012	138.00		
CHÂTEAU LYNCH BAGES AOC PAUILLAC GRAND CRU CLASSE 2014	252.00		
<u>LES POINTURES BOURGUIGNONES</u>			
DOMAINE D'ARDHUY AOC BOURGOGNE CÔTE D'OR, PINOT NOIR 2017 - BIO	35.00		
DOMAINE D'ARDHUY AOC COTE DE BEAUNE-VILLAGES « LES COMBOTTES » 2017- BIO	38.00		
DOMAINE D'ARDHUY AOC LADOIX « CLOS DES CHAGNOTS » 2017 – BIO	43.00		
FRANCOIS RAQUILLET AOC MERCUREY « CHAMIREY » 2017	45.00		

*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 » 2017 - BIO	46.00
CHÂTEAU DE LA CHARRIERE AOC SANTENAY 1ER CRU « CLOS ROUSSEAU » 2017	47.00
DOMAINE RENE BOUVIER AOC MARSANNAY « LA FINAGE » 2017	52.00
DOMAINE TOLLOT BEAUT AOC CHOREY-LES-BEAUNE 2017	60.00
DOMAINE D'ARDHUY AOC ALOXE-CORTON « LES BOUTIERES AUX VALOZIERES » 2017 - BIO	62.00
DOMAINE PARIGOT AOC VOLNAY « LES BROUILLARDS » 2016	69.00
DOMAINE PARIGOT AOC POMMARD 1ER CRU « CLOS DE LA CHANIERE » 2015	87.00
DOMAINE LECHENEAUT AOC VOSNE-ROMANEE 2016	111.00
DOMAINE D'ARDHUY AOC CLOS VOUGEOT GRAND CRU « PETIT MAUPERTUI » 2015	169.00

*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 (suite)</u>			
DOMAINE DENIS MORTET AOC GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU 2016	261.00		
<u>BALLADE SUR LA LOIRE</u>			
DOMAINE DE AOC REUILLY « LES FOSSILLES » 2018 - BIO	35.00		
DOMAINE DE LA COTELLERAIE AOC St NICOLAS DE BOURGUEIL « LA CROISEE » 2018 – BIO	35.00		
DOMAINE DE LA PERRIERE AOC SANCERRE « SACRILEGE » 2015	52.00		
DOMAINE DES ROCHES NEUVES AOC SAUMUR CHAMPIGNY « FRANC DE PIEDS » 2017 - BIO	76.00		
<u>VISITE DES CALLANQUES</u>			
DOMAINE TEMPIER AOC BANDOL 2016 - BIO	57.00		

*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 AOC SAVOIE DES GRAND VIGNES 2017	24.00		
<u>VISITE DES CALLANQUES</u>			
CHÂTEAU LAFoux AOP COTEaux VARois EN PROVENCE 2018 – BIO	27.00		
CHÂTEAU SAINTTE MARGUERITE CRU CLASSE AOP CÔTES DE PROVENCE 2018 – BIO		55.00	
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE CRU CLASSE AOP CÔTES DE PROVENCE « CUVÉE SYMPHONIE » 2018 – BIO	40.00		
CHÂTEAU HENRI BONNAUD AOC PALETTE 2018 -BIO	42.00		
DOMAINE TEMPIER AOC BANDOL 2018	49.00	90.00	

*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	2.80
DECAFEINE	2.80
GRAND CAFE	5.60
CAPPUCCINO	5.60

Pur Arabica d'équateur torréfié par Fabien ROQUET à Annecy

Chocolat :

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

Fait maison, par le chocolatier Serge NGASSA à Villaz

Infusions bio : 5.50

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 : 6.00

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 : 7.00

POIRE GINGEMBRE

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

Thés verts : 6.00

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 : 6.00

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 9.00

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	9.00
CHARTREUSE JAUNE SANTA TECLA	15.00

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