



BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES ROSÉS

Domaine Terre de Mistral « Simone » 50cl	19,00 €
Cru Classé La Réserve du Château de Brégançon 50cl	19,50 €
IGP Var Octopus	22,00 €
IGP Méditerranée « Villa Rosalie »	27,00 €
Côte de Provence « Cuvée Equus » Maison Cavallé	30,00 €
Côteaux Varois Provence « Cuvée Opéra » Domaine Ramatuelle	31,00 €
Savoie « 1949 Cuvée Origine » Maison Cavallé	32,00 €
Domaine Terre de Mistral « Simone »	33,00 €
Côtes de Provence « La Vie en Rose » Château Roubine	35,00 €
-Cru Classé La Réserve La Réserve du Château de Brégançon -	38,00 €
Bandol Domaine Dupuy de Lôme	39,00 €
Côtes Provence Cru Classé « Cuvée Premium » Château Roubine	41,00 €
Côte de Provence « Cuvée Equus » Magnum	54,00 €
Côteaux Varois « Cuvée Opéra » Domaine Ramatuelle Magnum	59,00 €
Côtes de Provence « La Vie en Rose » Château Roubine Magnum	80,00 €
Domaine de Ramatuelle « Opéra » Jéro	130,00 €
-Côtes de Provence « La Vie en Rose » Château Roubine 2015 Jéro	160,00 €



BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES BLANCS 75CL

Savoie

Apremont « VVT » Domaine Jean Claude Masson 2015 22 €	22,00 €
Apremont « Lisa » Domaine Jean Claude Masson 2015 28 €	28,00 €
Chignin Bergeron Cep Noir VV 34 €	34,00 €
Apremont « Mes Kouilles » Domaine Jean Claude Masson 2014	65,00 €

Roussette

Sud-Ouest

Sud-ouest P'tit Gascoun	28.00 €
-------------------------	---------

Bourgogne

Bourgogne Macon Village « Vignerons de Buxy »	35,00 €
Bourgogne Macon Village « Vignerons de Buxy »	47,00 €
Bourgogne Chablis « Domaine Racé » 2014	95,00 €
Meursault - 1° Cru - « Jean Philippe Fichet » 2011	110,00 €
Sancerre « Exeption » Pascal Jolivet 2012	
Vougeot - 1° Cru - « Le Clos Blanc de Vougeot » Domaine de la Vaugeraie 2012	180,00 €

Vallée du Rhône

Vallée du Rhône Crozes Hermitage « Cuvée Le Palais »	43.00 €
--	---------





BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES ROUGES 75CL | SAVOIE

LES ROUGES 75CL SAVOIE	25.00 €
--------------------------	---------

Savoie Mondeuse « Fabien Félix » Domaine de la Chancelière	36.00 €
--	---------

Mondeuse « Les Taillis » Domaine St Germain 2014	
--	--



BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES ROUGES 75CL | BOURGOGNE

Hautes Côtes de nuit Domaine Thévenon Lebrun 2014	39.00 €
Santenay Vieilles Vignes « Domaine Lequin Colin » 2012	55,00 €
Chambolle Musigny Dubois et Fils 2013	95,00 €
Bourgogne Vosne Romanée « Domaine Confuron »	95,00 €
Nuits St Georges - 1°Cru - « Clos de la Maréchale » 2013	150,00 €
Marssannay « Château de Marsannay » 2013 - Magnum	152.00 €
Gevrey Chambertin - 1° Cru - « Mes 5 Terroires » Denis Mortet 2013	180.00 €
Pommard Clos des Epenots - 1° Cru - « Château de Meursault » 2006	
Magnum	360.00 €
Clos des Lambrays - Grand Cru - « Domaine de Lambrays » 2011 -	
Magnum	560.00 €



BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES ROUGES 75CL | VALLÉE DU RHÔNE

AOP Grignan les Adhémar « Mas des Vignes » 2015	27.00 €
Parallèle 45 "Domaine Jaboulet"	31.00 €
Crozes-Hermitage « Les Jalets » Domaine Jaboulet Aîné	35.00 €
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet Aîné	39.00 €
Chateauneuf du pape « Domaine Juliette Avrile »	59.00 €
Côtes Roties « Domaine Rozier»	95,00





BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

LES ROUGES 75CL | BORDEAUX

Bordeaux Supérieur Domaine du Bouscat « Cuvée Caduce » 2014	25.00 €
Note PARKER	
Haut Médoc « Diane de Belgrave » 2010	38.00 €
Lalande de Pomerol Château Laborde 2014	45.00 €
Moulis « Château Brillette » 2010	55.00 €
St Emillion « Château Fombrauge » 2010	65.00 €
Pessac Leognan « Hauts de Smith » 2013	
Margaux « Sirène de Giscours » 2012	
Moulis « Château Chasse Spleen » 2012	89.00 €
St Estephe « Château Meynet » 2011	90.00 €
Moulis « Château Brillette » 2010 – Magnum	95.00 €
St Julien « Lalande Borie » 2010 - Magnum	145.00 €
St Julien « Château Talbot » 2008	180.00 €
Pauillac « Lynch Bach » 2007	
Pauillac « Lynch Bach » 2007 Magnum	230,00 €
Pomerol « Château Clinet » 2008 - Magnum	320.00 €

WWW.CHATEAU-FEISSONS.COM





BIENVENUE

CATERING SERVICES

LES ROUGES LOIRE

St Nicolas de Bourgeuil « Domaine la Rodaie » 2014	26.00 €
---	---------

LES ROUGES LANGUEDOC

Pic St Loup « Les Déesses Muettes Emotion » 2014	25.00 €
---	---------

Figure Libre « Domaine Gayda »	30.00 €
-----------------------------------	---------

Château « Puech Haut Prestige » 2013	39.00 €
---	---------

Chemin de Moscou « Domaine Gayda » 2014	45.00 €
--	---------





BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

VINS AU VERRE 12CL

Blanc : Apremont Masson	6.00 €
Rosé : IGP Méditerranée	6.00 €
Rouge : Sélection Cavallé	6.00 €
Blanc : Chablis	9.00 €

LES CHAMPAGNES & PETILLANTS 75CL

Coupe 12 cl	12.00 €
Bouteille Laurent Perrier	69.00 €
Bouteille Laurent Perrier Rosé	130.00 €
Bouteille Ruinard Blanc de Blanc	110.00 €
Prosecco	26.00 €





BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

BIÈRES

Heineken Pression 25 cl	3.50 €
Btl Mont Blanc « Bière de Savoie » Blonde ou Blanche	5.50 €
Btl Corona	5.50 €

APÉRITIFS

Martini Blanc, Martini Rouge, Porto Tawny, Campari, Suze, Apérol	6.00€
Kir : Crème de Châtaigne, Pêche, Cassis, Mûre 7cl	6.00 €
Ricard, Casanis, Pastis Henri Bardouin 2cl	3.50 €

ALCOOLS 4CL

Vodka	7.00 €
Gin Hendrick's, Bombay	7.00 €
Tequila José Cuervo	7.00 €
Rhum Havana	7.00 €
Rhum Sailor Jerry	9.00 €
Rhum Diplomatico	10.00 €
Whisky	7.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Glenfiddich 12 ans	10.00 €

LIQUEURS 4CL

Génépi, Chartreuse Verte, Get 27, Get 31, Limoncello, Mandarino, Bailey's, Green Vodka, Fernet Branca, Poire William's, Calvados	7.00 €
Cognacs	8.00 €



BIENVENUE

AU CHÂTEAU DE FEISSONS

NOS COCKTAILS

Spritz 20cl	10.00 €
<i>(Apérol, Perrier, Prosecco)</i>	
Spritz Champagne 16cl	15.00 €
<i>(Apérol, Perrier, Champagne)</i>	
Mojito	10.00 €
<i>(Rhum, Menthe fraîche, Citron Vert, Sucre et Soda)</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ILLY	2.50 €
Double Espresso ILLY	2.50 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat Chaud	4.00 €
Thés	4.00 €
Infusions	4.00 €
Supplément Lait	0.50 €

SANS ALCOOLS

Sirop à l'eau	2.50 €
Diabolos	2.50 €
Softs	3.50 €
<i>Coca Cola, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum, Ice Tea Pêche, Perrier 33cl</i>	
Jus de fruits	3.50 €
<i>Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Fraise, Tomate</i>	
Red Bull	5.00 €
Evian Badoit San Pellegrino 1L	6.00 €

