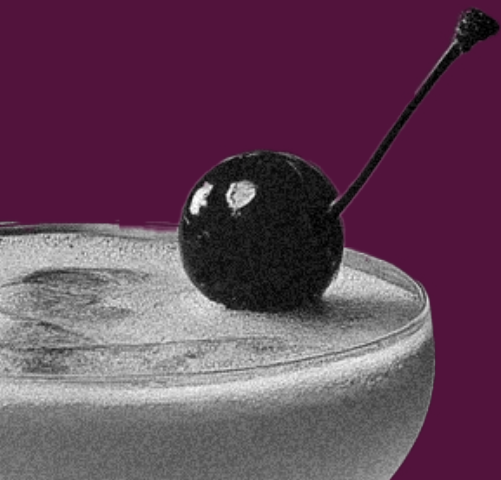




**FELIX**

*la Nuit*



# FELIX

Bienvenue chez Félix la Nuit, là où chaque cocktail est un voyage.

Niché dans un cadre raffiné et festif, Félix la Nuit vous invite à embarquer pour une aventure gustative unique, de la Provence ensoleillée aux rives azurées de la Méditerranée, en passant par les trésors épicés de la route de la soie. Ici, chaque verre raconte une histoire, chaque saveur évoque une destination.

Notre équipe de mixologues passionnés mêle savoir-faire et créativité pour concevoir des cocktails qui éveillent les sens et transportent l'imaginaire. Des ingrédients frais et soigneusement sélectionnés se marient dans des compositions originales : fruitées et rafraîchissantes, florales et élégantes, ou puissamment aromatiques. Il y en a pour chaque palais, chaque humeur, chaque envie.

Chez Félix la Nuit, l'atmosphère est à la fête, empreinte d'une touche carnavalesque où l'exotisme et la convivialité se rencontrent.

Prenez place, laissez-vous séduire, et préparez-vous à trinquer à l'inattendu.

A handwritten signature in a cursive script, reading "Félix". The signature is written in a dark, possibly black or dark brown, ink on a light-colored background.



A photograph of a glass filled with a red cocktail, garnished with ice and a cherry. The glass sits on a red and white striped tablecloth. The background is a dark, draped fabric.

**COCKTAILS**

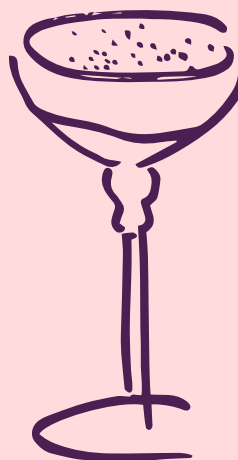
**Alliant saveurs florales et douces sur une base audacieuse, célèbre un amour inconditionnel et transcendant, dédié à une femme exceptionnelle, unique en son genre.**

**Les couleurs rouge et blanc symbolisent la passion et la pureté, évoquant un refuge de bienveillance et d'espoir face aux défis d'un monde complexe. Innovant et émouvant, ce mélange incarne une tendresse résiliente, déterminée à tout affronter dans le dessein de préserver l'harmonie et la sérénité, malgré les obstacles omniprésents du quotidien, et ce pour toujours.**

### THEA MARIA

SIROP DE VIN INFUSÉ À L'HIBISCUS  
PISCO DEMONIO  
NECTAR DE LITCHI  
JUS DE CRANBERRY  
ESPUMA DE FLEUR DE SUREAU

*Hibiscus-infused wine syrup,  
Pisco demonio, lychee nectar,  
cranberry juice, elderflower espuma*



**Le cocktail Arlequin incarne une expérience culinaire complexe et précise, inspirée par des mentors et influencée par une culture orientale. Il explore les saveurs et les arômes de la Route de la Soie, où chaque ingrédient et chaque épice raconte une histoire. Ce mélange vise à repousser les limites du connu et à offrir une aventure gustative unique.**



## Chapitre II

### ARLEQUIN

**GIN BOMBAY INFUSÉ AU THÉ NOIR  
& POIVRE TIMUT  
SUZE  
COINTREAU  
MIEL AU CITRON**

*Gin Bombay infused with black tea & timut pepper, Suze, Cointreau, lemon honey, squeezed yellow lemon*



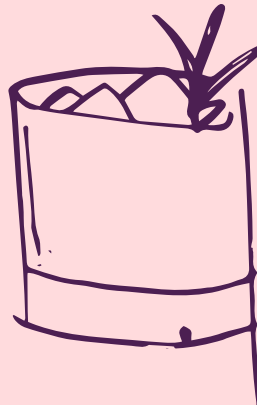
**Ce cocktail aux arômes puissants s'inspire d'un voyage à Udine, marqué par l'odeur envoûtante du thym brûlé dans un bar local. Il évoque une expérience unique, imprégnée de la chaleur et de la générosité des locaux. Sa complexité reflète ce souvenir, où les saveurs se mêlent de façon surprenante et harmonieuse.**

## Chapitre III

### ITALIAN WAY

FATWASHED BULLEIT BOURBON  
GUANCIALE & THYM  
SIROP DE VANILLE  
BITTER HABANERO

*Fatwashed bulleit bourbon guanciale &  
thym, vanilla syrup, Habanero  
bitter*



**Les larmes de Gaïa symbolise l'équilibre entre héritage et modernité, à l'image d'un restaurant niçois restauré pour préserver son âme tout en évoluant. Ce cocktail revisite des saveurs intemporelles avec audace, mêlant tomate, basilic, olive et épices pour célébrer la richesse de la terre. Il incarne une harmonie entre fraîcheur et complexité, à l'image de ce lieu emblématique, où l'histoire se réinvente avec éclat.**

## Chapitre IV

### LES LARMES DE GAÏA

OLI'GIN MAISON MANGUIN  
LIQUEUR DE BERGAMOTE  
EAU DE TOMATE  
HUILE DE BASILIC

*Gin infused with olives, bergamot liqueur,  
tomato water, basil oil*



**Rouge Carnaval  
capture l'énergie  
vibrante du carnaval  
de Nice à travers  
un rouge pétillant  
qui évoque la passion  
et un blanc cristallin  
qui apporte fraîcheur  
et équilibre.**

**Chaque gorgée est  
une célébration.  
Ce cocktail est  
un hommage  
à l'explosion  
de couleurs  
et de saveurs  
qui anime la ville  
chaque année.**

**ROUGE CARNAVAL**

**SHRUB FRAISE & MENTHE FRAPPÉ  
VIN BLANC PÉTILLANT  
ESPUMA DE LIQUEUR DE SUREAU**

*Strawberries mint Shrub, sparkling wine,  
edlerflower foam*



**Peach Me est né d'un moment suspendu pendant le confinement, où un homme, seul avec ses souvenirs, a redécouvert un vieux flacon de cognac et des pêches séchées. Dans cette période de silence et de pénurie, il a créé un cocktail alliant la chaleur du cognac, la douceur du sirop d'érable et l'acidité subtile des fruits. Plus qu'une boisson, c'est un hommage aux souvenirs partagés, un voyage sensoriel ancré dans la mémoire et la simplicité du quotidien.**

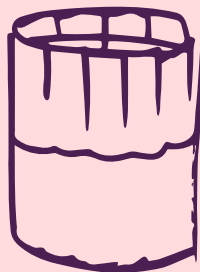


## Chapitre VI

### PEACH ME

COGNAC HENESSY INFUSÉ À LA  
PÊCHE  
SIROP D'ÉRABLE  
LIQUEUR DE FARIGOULE  
JUS DE CITRON VERT  
TONIC

*Cognac Henessy infused peach, mapple  
syrup, lime jus, farigoule liquor, tonic*



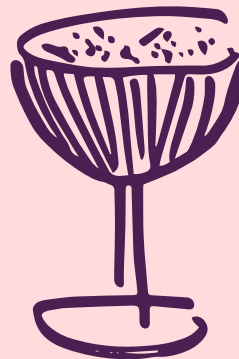
Nuit d'Orient est un hommage à la fleur d'oranger, dont le parfum doux évoque des souvenirs de paix et de partage dans les jardins d'Alep. Ce cocktail symbolise le réconfort et l'unité, unissant les générations à travers une essence intemporelle. Il rappelle que, malgré les tumultes, la douceur et l'harmonie subsistent toujours.

## Chapitre VII

### NUIT D'ORIENT

**GIN BOMBAY**  
**LIMONCELLO**  
**SIROP DE FLEUR D'ORANGER**  
**JUS DE CITRON VERT**  
**ZESTES D'ORANGE**

*Gin Bombay, limoncello, blossom syrop,  
lime jus, shavings of orange zest*



**Un hommage au Carnaval des Pouilles, où chaque gorgée est une danse entre douceur, acidité et chaleur, comme les costumes bariolés dans les rues baignées de soleil. Le shrub de fenouil capture la fraîcheur anisée des collines méditerranéennes. La chaleur de la tequila et la vivacité du sherbet de citron rappellent le soleil éclatant et les agrumes des masseries, essentiels à cette région festive.**

## Chapitre VIII

### MASCHERA SOLARE

TEQUILA JOSÉ CUERVO  
SHRUB FENOUIL  
CHERBET CITRON  
TABASCO  
FEE FOAM

*Tequila José cuervo, shrub fennel, cherbet lemon, tabasco, fee foam*



**L'hommage d'un barman passionné  
à son Italie natale et à sa mère cuisinière,  
qui lui a transmis l'amour des  
produits de saison.**

**Par une après-midi d'été, il a  
capturé cette essence dans un cocktail  
mêlant gin, citron vert, bergamote et  
une mousse aérienne de framboise.  
Chaque gorgée reflète la richesse des  
saveurs mûries sous le soleil italien,  
dans une création à la fois authentique  
et délicate.**

## Chapitre IX

### **RUBIS DE CALABRIA**

**GIN BOMBAY SAPPHIRE**

**ITALICUS**

**JUS DE CITRON VERT**

**MOUSSE DE FRAMBOISES**

**POUDRE DE FRAMBOISES SÉCHÉES**

*Bombay sapphire gin, italicus, lime juice,  
raspberry mousse, dried raspberry powder*



## Chapitre X

### **SERENADE**

VIRGIN COCKTAIL

**PURÉE DE MANGUE & FRUITS DE LA  
PASSION  
SIROP DE VANILLE  
GINGER ALE  
JALAPENO VERDE**

*Mango and passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup, ginger ale, jalapeno verde*



## Chapitre XI

### **NAKED BUT NOT FAMOUS**

VIRGIN COCKTAIL

**INFUSION CLÉMENTINE & BETTERAVE**

**JUS DE CLÉMENTINE**

**SIROP DE RIZ**

**CHIPS DE PARMESAN AU ROMARIN**

*Clementine and beetroot infusion, clementine juice, rice syrup, parmesan crisps*





**ALCOOLS**



# CHAMPAGNES

Charles Mignon • Brut 1er Cru <i>12cl/75cl</i>	<b>14 / 90</b>
Charles Mignon • Rosé <i>75cl</i>	<b>110</b>
Louis Roederer • Brut Collection 244 <i>75cl</i>	<b>125</b>
Louis Roederer • Cristal 2014 <i>75cl</i>	<b>390</b>
Joseph Perrier • Brut Nature <i>75cl</i>	<b>110</b>
Joseph Perrier • Rosé <i>75cl</i>	<b>112</b>
Joseph Perrier • Cuvée Josephine <i>75cl</i>	<b>295</b>

# VINS ROSÉS

12cl / 75cl

**Cuvée Prestige** • Minuty, 2023  
AOC CÔTES DE PROVENCE

8 / 49

# VINS BLANCS

12cl / 75cl

**Chenin** • Florian Mollet, 2023  
IGP VAL DE LOIRE

8 / 40

**Blanc de blanc** • Château Rasque, 2023  
AOP CÔTES DE PROVENCE HVE

9 / 52

**Mâcon igé "Chateau London"** • Jean claude Boisset, 2020  
AOP MÂCON

10 / 53

Prix net en euros, service inclus  
Net prices in euros, service included

# VINS ROUGES

12cl / 75cl

**Morgon vieilles vignes • Olivier Depardon, 2022** 8 / 40  
AOC MORGON

**Les Sorcières • Clos des fées, 2023** 9 / 47  
AOP CÔTES DU ROUSSILLON

**Hautes côtes de Beaune • Antoine Rodet, 2022** 10 / 59  
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE



**SPIRITUEUX**



## VODKA 2CL/4CL

Grey Goose <i>FRANCE</i>	7/14
Belvedere <i>POLOGNE</i>	7/14
Romanov <i>RUSSIE</i>	6/12
Beluga Noble <i>MONTENEGRO</i>	8,5/17

## GIN 4CL

Normindia <i>FRANCE</i>	13
Hendricks <i>ÉCOSSE</i>	14
Bombay Original <i>ANGLETERRE</i>	12
Bombay Sapphire <i>ANGLETERRE</i>	13
Monkey 47 <i>ALLEMAGNE</i>	19
Citadelle <i>FRANCE</i>	14
Tanqueray <i>ÉCOSSE</i>	12
Sundown <i>ALLEMAGNE</i>	16
Oli Gin, Maison Manguain <i>FRANCE</i>	14
Gin Mare Méditerranée <i>ESPAGNE</i>	14

## RHUM 2CL/4CL

Diplomatico Mantuano <i>VÉNÉZUELA</i>	7/14
Pacto Navio <i>CUBA</i>	7/14
Plantation Origine Dark <i>BARBADE</i>	7/14
Matugga Golden <i>OUGANDA</i>	7/14
Santa Teresa 1796 <i>VENEZUELA</i>	9/18
La Favorite Coeur de Canne, 4 ans <i>MARTINIQUE</i>	7/14
English Harbour, 10 ans <i>ANTIGUA</i>	6,5/13
Angostura 1824 <i>TRINITE ET TOBAGGO</i>	9/18
Santiago de Cuba, 20 ans <i>CUBA</i>	19/38
Botran 15 <i>GUATÉMALA</i>	7,5/15
Gouverneur X.O. <i>GUATÉMALA</i>	9/18
Ron Zacapa X.O. <i>GUATÉMALA</i>	15/30
Ron Zacapa 23 Solera <i>GUATÉMALA</i>	9/18

## WHISKY 2CL/4CL

Lochlea our Barley <i>ÉCOSSE</i>	8,5/19
Teeling Single Grain, 15 ans <i>IRLANDE</i>	12/24
Elijah Craig Small Batch <i>USA</i>	7/14
Rozelieures Collection Rare <i>FRANCE</i>	7/14
Toki <i>JAPON</i>	7/14
Monkey Shoulder <i>ÉCOSSE</i>	6/12
Bulleit <i>USA</i>	6,5/13
Woodford Reserve <i>USA</i>	7/14
Single Malts Islay, As We Get It <i>USA</i>	7/14
Single Malts, Highland <i>ÉCOSSE</i>	8/16
Talisker Port Ruighe <i>ÉCOSSE</i>	7,5/15



## TEQUILA & MEZCAL 2CL/4CL

<i>Tequila</i> Don Julio Reposado MEXIQUE	15/30
<i>Tequila</i> Don Julio 1942 MEXIQUE	23/45
<i>Tequila</i> Cuervo Esp Silver MEXIQUE	5/10
<i>Tequila</i> Patron Reposado MEXIQUE	9/18
<i>Tequila</i> Claze Azul Reposado MEXIQUE	20/39
<i>Pisco</i> Demonio de los Andes PEROU	6/12
<i>Mezcal</i> Noble Coyote Espadin MEXIQUE	7/14
<i>Mezcal</i> Herencia MEXIQUE	6/12
<i>Mezcal</i> Mahani MEXIQUE	6/12

## COGNAC & ARMAGNAC 4CL

<i>Cognac</i> Hine Rare VSOP FRANCE	14
<i>Armagnac</i> Marquis de Montesquiou X.O FRANCE	17

## PASTIS 2CL

Maison Manguin FRANCE	14
Maralpa Distillerie de Nice FRANCE	8
Bellamira FRANCE	10

## LIQUEURS 2CL/4CL

Abricot, Maison Manguin FRANCE	16
Liqueur de thym, Maison Manguin FRANCE	12
Clementine Corse, Maison Manguin FRANCE	15
Citron bergamotte, Maison Manguin FRANCE	15
Verveine, Maralpa Distillerie FRANCE	12
Agrumes, Maralpa Distillerie FRANCE	12
Chartreuse Jaune FRANCE	5,5/11
Chartreuse Verte FRANCE	5,5/11
Chartreuse MOF Jaune FRANCE	7/14
Chartreuse Centenaire FRANCE	7/14

## BIÈRES

Blue Coast - Brasserie Niçoise	8
Bière du moment <i>sélection du Barman</i>	
Anissa Belle	
Azur	
Triple Belge	
Heineken 00 Sans Alcool	7
Cidre Fils De Pomme	6
Cuvée Sauvage	
La Coquette Rosé	



**FELIX**  
*la Nuit*