

WINE  
Tchin !



« Qui sait déguster ne boit plus jamais  
de vin mais goûte des secrets »

Salvator Dali

## NOS VINS ROUGES

- Guillaume – 100% Merlot – Pays d’Oc 4,00 € / 20,00 €  
« Bouche charnue et relevée avec une belle concentration »
- Casse-Croûte – Bio – Merlot/Syrah – Languedoc-Roussillon 4,50 € / 24,00 €  
« Assemblage explosif. Tout en équilibre et rondeur »
- Sentieri Infiniti – Primitivo – Pouilles 5,00 € / 25,00 €  
« Notes de prunes et de cerises au marasquin.  
Longue finale dotée d’une bonne quantité de tanins »
- L’Instant – Pinot Noir – France 4,50 € / 24,00 €  
« Élégants arômes de fruits rouges, cerises et cassis.  
Finale élégante sur des notes épicées »
- Rocim Alentejo – Portugal 6,00 € / 30,00 €  
« Arômes exubérants de fruits rouges. Tanins ronds et bouche ample »
- Domaine Chant des Loups – 100% Syrah – Vallée du Rhône 4,50 € / 24,00 €  
« Souple et fruité. La saveur de fruit est relevée par une finale poivrée et réglissée »

## NOS VINS BLANCS

- Guillaume – 100% Chardonnay – Languedoc-Roussillon 4,00 € / 20,00 €  
« Robe dorée. Nez riche avec des notes de fruits jaunes. Finale savoureuse »
- Domaine de La Bougrie – 100% Chardonnay – Val de Loire 5,00 € / 25,00 €  
« Cépage noble de Bourgogne aux notes d’agrumes »
- Casse-Croûte – Bio – Grenache/Viognier  
Languedoc-Roussillon 4,50 € / 24,00 €  
« Fruité et délicat. Nez très floral aux notes de fruits jaunes et  
de vanille. Finale minérale et bien vive »

SOFLOTI

PIANO BAR

« Le meilleur  
vin n'est pas  
nécessairement le  
plus cher mais celui  
qu'on partage »

Georges Brassens



Café Paris – Sauvignon Blanc Sec – Côtes de Gascogne 4,00 € / 20,00 €  
« Subtil mélange de 3 cépages autochtones. Sauvignon : arômes d'agrumes ; Colombard : fraîcheur ; Gros Manseng : cépage rare au caractère bien trempé. Pur, frais, savoureux, léger et désaltérant »

Café Paris le Blanc Doux – Vin Moelleux –  
Côtes de Gascogne 5,00 € / 25,00 €  
« Touche boisée et d'agrumes. Vin de corps, de tonicité et de complexité. Doux, frais, élégant, charnu, velouté et savoureux »

Flor de Crasto – Douro – Portugal 5,00 € / 25,00 €  
« Un vin blanc emblématique de la vallée du Douro. Belles notes parfumées de fruits de la passion, citron jaune, pamplemousse, ananas, pomme verte, fleur d'oranger et pêche. Équilibré et enrobé par des notes minérales et salines »

## NOS VINS ROSES

Guillaume – 100% grenache – Languedoc-Roussillon 4,00 € / 20,00 €  
« Parfums de Cuberdons et de jeunes fraises. Vin frais estival »

Gris-Blanc – Majoritairement grenache – Pays d'Oc 4,50 € / 24,00 €  
« Au nez se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. Finale élégante sur une note fraîche et minérale »

## NOS BULLES

(uniquement à la bouteille)

Champagne Veuve Cliquot Brut 99 €  
Champagne Ruinart - R de Ruinart 115 €

# SOFLOTI

PIANO BAR