

VINS À 30 €

— LES ROUGES —

Château la Verrerie^{BIO}, 2015
Luberon

“Cuvée Prestige” Domaine de la Soumade, 2017
Rasteau

“Vieilles Vignes” Domaine Lambert^{BIO}, 2015
Chinon

— LES BLANCS —

Domaine Figuière^{BIO}, 2018
Côtes de Provence

Domaine Paternel^{BIO}, 2018
Cassis

Référence Domaine Jaume, 2017
Côtes du Rhône Villages

— LES ROSÉS —

“l’Accent” Domaine du Clos de l’Ours^{BIO}, 2018
AOP Côtes de Provence

Domaine Figuière^{BIO}, 2017
AOP Côtes de Provence

“Au petit bonheur” Domaine Les Pallières, 2018
Vin de France

VINS À 35 €

— LES ROUGES —

“Garrigues” Domaine de Montirius^{BIO}, 2015
Vacqueyras

“La Tour” Domaine de Montirius^{BIO}, 2017
Gigondas

“Clapas” Domaine de l’Escalette^{BIO}, 2017
Terrasses du Larzac

— LES BLANCS —

“Cuvée d’Estevenas”
Domaine Rabasse Charavin, 2017
Cairanne

“Roussanne” Domaine Eric Texier^{BIO}, 2017
Brézème

VINS À 45 €

— LES ROUGES —

“Silice” Domaine de Coursodon, 2017
Saint-Joseph

Domaine du Mont-Olivet, 2014
Domaine du Mont-Olivet, 2015
Châteauneuf-du-Pape

“Le Chemin” Domaine du Clos de l’Ours^{BIO}, 2016
Provence

“Cuvée Émouvante” Domaine Gramenon^{BIO}, 2013
Côtes du Rhône

“Cuvée Inopia” Domaine Clos Saouma, 2015
“Cuvée Inopia” Domaine Clos Saouma, 2016
Côtes du Rhône

“Terres des aînées” Domaine Montirius, 2015
Gigondas

— LES BLANCS —

Domaine Jean David^{BIO}, 2017
Séguret

“Milia” Domaine du Clos de l’Ours^{BIO}, 2017
Côtes de Provence

“Haut des Clous” Domaine Saint-Nicolas^{BIO}, 2017
Fiefs Vendéens

“Cuvée Inopia” Domaine Clos Saouma, 2014
“Cuvée Inopia” Domaine Clos Saouma, 2016
Côtes du Rhône

MAGNUMS

— LES ROUGES —

Château Mont-Redon, 2004	180 €
Château Mont-Redon, 2003	200 €
Château La Nerthe, 2011	200 €

Châteauneuf-du-Pape

Domaine Montirius, Terre des aînées ^{BIO} , 2006	140 €
Domaine Montirius, Confidentiel ^{BIO} , 2010	200 €

Gigondas

— LES BLANCS —

Domaine Montirius, 2006	130 €
-------------------------	-------

Vacqueyras

Domaine Montirius, 2016	130 €
-------------------------	-------

Vacqueyras

VINS À 55 €

— LES ROUGES —

Domaine de la Millière, 2015
Domaine de la Millière, 2014
Domaine de la Millière, 2013
Domaine de la Millière, 2012
Domaine de la Millière, 2011
Châteauneuf-du-Pape

Domaine du Mont-Olivet, 2011
Châteauneuf-du-Pape

Saint-Joseph, Domaine Bernard Grippa, 2017
Saint-Joseph

“Vieille Serine” Domaine de Pergaud^{BIO}, 2014
Brézème

Château Couhins-Lurton, 2008
Cru classé des Graves

— LES BLANCS —

“Minéral” Domaine Montirius^{BIO}, 2014
“Minéral” Domaine Montirius^{BIO}, 2015
“Minéral” Domaine Montirius^{BIO}, 2011
Vacqueyras

“Silice” Domaine de Coursodon, 2018
Saint-Joseph

Domaine Valette^{BIO}, 2015
Mâcon Villages

CHAMPAGNES

Chartogne Taillet BSA	60 €
-----------------------	------

Cuvée Sainte Anne

Aspasie BSA	60 €
-------------	------

Carte Blanche, Blanc de blancs

Bollinger BSA	80 €
---------------	------

Special Cuvée

Aspasie BSA	60 €
-------------	------

Rosé

Fournaise- Dubois	50 €
-------------------	------

Cuvée de Réserve

Aspasie Magnum	120 €
----------------	-------

Blanc de blancs

Les prix s'entendent toutes taxes et service compris

LE GRAND CAFÉ BARRETTA FUT CRÉÉ EN 1784.
IL EUT NAPOLÉON BONAPARTE COMME CLIENT,
CONNUT LES GRANDES HEURES DE L'HISTOIRE,
ET REÇUT FRÉDÉRIC MISTRAL À SA TABLE, POUR RENAIÎTRE EN 2018

GRAND CAFÉ BARRETTA

LES VINS



GRAND CAFÉ BARRETTA
14, place Saint Didier, 84000 Avignon
+33 (0) 4 90 01 58 18
www.grandcafebarretta.com

Ouvert tous les jours de 8 h à 23 h

VINS À 18 €

— LES ROUGES —

Domaine Jaume, 2018
Côtes du Rhône

Domaine Tramier, 2017
Plan de Dieu

“L'intrépide” Domaine du Bois Saint-Jean, 2017
Côtes du Rhône

Domaine Gramiller^{BIO}, 2019
Côtes du Rhône

“Le Rendez-Vous des Acolytes”^{BIO}
Domaine des Accoles, 2018
IGP Ardèche

— LES BLANCS —

“Petit Scarabée” Domaine Escaravailles, 2019
Vin de France

Domaine Jaume, 2018
Côtes du Rhône

“Origine Chardonnay” Dom. Tramier, 2018
IGP Méditerranée

“A boire” Domaine d'or et de Gueule, 2019
Côteaux du Pont du Gard

— LES ROSÉS —

Domaine Jaume, 2018
Côtes du Rhône

Domaine Tramier, 2018
Vin de Pays Méditerranée

“Les Oliviers” Domaine de La Royère, 2018
IGP Vaucluse

VINS À 20 €

— LES ROUGES —

Domaine des Sibou, 2018
Côtes du Rhône Village Sablet

Domaine Mont-Redon, 2018
Côtes du Rhône

“Altitude 420” Domaine Jaume, 2016
Vinsobres

“Alliance” Domaine Lafoy, 2018
IGP des Collines Rodhaniennes

Domaine Beurenard^{BIO}, 2018
Côtes du Rhône

“Les Calades” Domaine Clos Saint-Jean, 2018
Vin de pays du Vaucluse

“Chat Fou” Domaine Éric Texier, 2018
Côtes du Rhône Villages Vaison la Romaine

Domaine Bois Saint-Jean, 2017
Côtes du Rhône Villages Gadagne

— LES BLANCS —

“Les Galets”
Château Mourgues du Grés^{BIO}, 2018
Costières de Nîmes

Domaine Mont-Redon, 2018
Côtes du Rhône

Domaine des Sibou, 2018
Côtes du Rhône Villages Sablet

— LES ROSÉS —

Domaine Aquéria, 2017
Tavel

“Les Restanques” Château Fontvert^{BIO}, 2018
Luberon

LES ÉGARÉES

— QUELQUES ROUGES —

Châteauneuf-du-Pape

Château la Nerthe^{BIO}, 2006 100 €

Domaine Beurenard, 2016 70 €

Domaine du Clos Saint-Jean, 2017 76 €

“Deus Ex Machina” Clos Saint-Jean, 2015 160 €

“Combes des Fous” Clos Saint-Jean, 2015 160 €

Domaine du Vieux Télégraphe, 2015 150 €

Domaine du Vieux Télégraphe, 2011 170 €

Domaine du Vieux Télégraphe, 2009 210 €

Domaine du Vieux Télégraphe, 2007 240 €

Domaine du Vieux Télégraphe, 2005 290 €

“Omnia” Domaine Saouma, 2014 200 €

IGP Alpilles

Domaine de Trevallon, 2014 140 €

Domaine de Trevallon, 2009 160 €

Cornas

“Casimir” Domaine Balthazar, 2016 65 €

Hermitage

Domaine Faurie, 2011 150 €

“Sizerane” Domaine Chapoutier^{BIO}, 2012 140 €

Côte Rotie

“Prélude” Domaine Lafoy, 2017 70 €

“Mordorée” Domaine Chapoutier^{BIO}, 2008 250 €

Bourgogne

Bourgogne rouge Lucien Le Moine, 2015 65 €

Bourgogne rouge Lucien Le Moine, 2016 65 €

IGP Saint-Guilhem-le-Désert - Cité d'Aniane

Mas de Daumas Gassac, 2014 100 €

Vin de Pays de l'Hérault

Domaine de la Grange des Pères, 2014 210 €

Volnay premier cru

Carelle sous la chapelle L. Le Moine, 2015 110 €

Nuits Saint-Georges premier cru

Les Vaucraains L. Le Moine, 2015 160 €

Gevrey-Chambertin premier cru

Estournelles Saint-Jacques L. Le Moine, 2015 160 €

— QUELQUES BLANCS —

Châteauneuf-du-Pape

Domaine de la Millière, 2017 60 €

Domaine du Clos Saint-Jean, 2017 76 €

“Magis” Domaine Saouma, 2014 170 €

“Magis” Domaine Saouma, 2016 170 €

Saint-Joseph

“Granit” Domaine Chapoutier^{BIO}, 2012 110 €

“Granit” Domaine Chapoutier, 2000 190 €

Condrieu

“Invitare” Domaine Chapoutier, 2016 90 €

Chassagne-Montrachet

Abbaye de Morgeot Lucien Le Moine, 2015 145 €

Meursault premier cru

Les Bouchères Lucien Le Moine, 2015 155 €

Nuits Saint-Georges premier cru

Les Terres Blanches Lucien Le Moine, 2016 130 €

Bourgogne

Bourgogne blanc Lucien Le Moine, 2016 65 €

VINS À 25 €

— LES ROUGES —

Château la Canorgue^{BIO}, 2016
Luberon

“LA” Famille Coulon, 2018
Vin de France

Domaine de la Soumade, 2017
Rasteau

Domaine du Mont-Olivet, 2017
Domaine Monteillet, 2016
Côtes du Rhône

Château d'Aquéria, 2016
Lirac

Domaine de Fondrèche, 2017
Ventoux

“Kéké” Domaine Descombes^{BIO}, 2018
Morgon

— LES BLANCS —

Domaine Pélaquié, 2017
AOP Laudun

“Galets Roulés” Domaine Décalage^{BIO}, 2018
Languedoc

“Madame d'Ust” Domaine Bois Saint-Jean, 2018
Côtes du Rhône

— LES ROSÉS —

Domaine de Fondrèche, 2018
Ventoux

Domaine de Valdation^{BIO}, 2018
Domaine Fontchêne, 2018
IGP Alpilles

LES VINS AU VERRE

Au fil de nos promenades dans les vignobles, nous avons sélectionné quelques belles bouteilles que nous servons au verre pour vous les faire découvrir à votre tour.

LES ROUGES 12 cl

Domaine Gramiller^{BIO}, 2019 4 €
Côtes du Rhône

Domaine Jaume, 2018 5 €
Côtes du Rhône

Vin de Plaisir 8 €

LES BLANCS 12 cl

“A boire” Domaine d'or et de Gueule, 2019 4 €
Côteaux du Pont du Gard

“Petit Scarabée” Dom. Escaravailles, 2019 4 €
Vin de France

Vin de Plaisir 8 €

LES ROSÉS 12 cl

Rière cadène, 2019 4 €
IGP Côtes Catalanes