

LA CAVE À VIN

DOON · CAMILLO

RESTAURANT ET CUISINE ITALIENNE

LA CAVE À VIN

LES ROUGES



BORDEAUX

SAINT-ESTÈPHE – CHÂTEAU HAUT MARBUZET 2007	110€
Le nez est fruité, intense et puissant. En bouche, le vin est superbement équilibré et fin.	
SAINT-ÉMILION – CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2011	110€
Notes de fruits mûrs, de truffe, de réglisse et d'herbes avec une minéralité très rafraîchissante.	
SAINT-JULIEN – CHÂTEAU TALBOT 2011	130€
De constitution solide, marqué par des arômes de griottes et de baies noires. Complexe, une trame serrée, une jolie note boisée en finale.	
POMEROL – CHÂTEAU GAZIN 2014	140€
L'attaque est ample, le milieu de bouche se rétrécit un peu, jolie finale sur les épices.	
PESSAC-LÉOGNAN – CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2006	600€
Réserve mais se développe ensuite sur des notes minérales qui sont suivies de nuances de fruits rouges et de grains de café torréfiés.	
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ – CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2011	104€
La bouche, étoffée et ronde bâtie autour d'un boisé racé et de tanins très élégants, s'étire dans une longue finale ferme et dense, aux tonalités de fruits mûrs, de sous bois et de tabac.	
PESSAC-LÉOGNAN – CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC 2014	77€
Un très beau vin souple et charmeur, ouvert sur des notes de fruits mûrs et de graphite.	
PAUILLAC CRU CLASSÉ – CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL 2011	85€
Ses tanins fondus offrent une bouche dense et structurée aux arômes complexes et aux notes boisées.	
SAINT-JULIEN CRU CLASSÉ – CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2014	174€
Des notes épicées et de sous-bois complétées par des arômes de prune mûre et de fraise macérée.	

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

MORGON VIEILLES VIGNES – GEORGES DESCOMBES 2018	45€
Ce vin s'apprécie pour la générosité de ses arômes fruités, la matière satinée de sa bouche et une certaine minéralité.	
SANTENAY – 1^{ER} CRU GRAND CLOS ROUSSEAU – SYLVAIN MOREY	76€
Ce vin est juteux et structuré, d'une belle allonge, avec des tanins souples.	
BEAUNE – 1^{ER} CRU GRÈVES – CAROLINE MOREY 2019	100€
Une robe rubis nette et soutenue. Le nez est expressif dans les fruits rouges et noirs avec une présence florale de violette.	
MARSANNAY – DOMAINE GEANTET PANSIOT 2019	80€
Une grande fraîcheur aux tanins mûrs s'ouvrant sur des notes de griotte et de framboise.	
GEVREY-CHAMBERTIN – REGNARD – HUBERT LIGNIER 2018	106€
Le bouquet s'ouvre avec des arômes de cerise sauvage, de framboise et d'orange sanguine.	
CHAMBOLLE-MUSIGNY « VIEILLES VIGNES » – DOMAINE GEANTET-PANSIOT 2015	140€
Les tanins sont d'une extrême finesse. Un soupçon d'épices douces vient apporter une race supplémentaire à ce divin nectar.	
GEVREY-CHAMBERTIN « VIEILLES VIGNES » – DOMAINE GEANTET-PANSIOT 2015	140€
Bel équilibre et des saveurs fruitées gourmandes. La finale est bien persistante et dévoile de subtiles notes épicées.	
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU – DOMAINE GEANTET-PANSIOT 2011	230€
Grande concentration, tanins vibrants, des notes de poivre, de canneberge et de grenade.	

VALLÉE DU RHÔNE / GRAND SUD

TERRASSE DU LARZAC – MAS DE LA SERANNE – LE CLOS DES IMMORTELLLES 2019	37€
En bouche du volume et de l'élégance, ample et fraîche, réglissé en finale, rond et charmeur.	
CORNAS – LA LOUVÉE – JEAN-LUC COLOMBO 2012	121€
Une rencontre harmonieuse entre arômes de framboise, de myrtille et de violette, une gourmandise de chocolat et de pain d'épices.	
SAINT-JOSEPH – LE PASSAGE – STÉPHANE OGIER	43€
Des notes d'épices et de violette, belle finale réglissée gourmande et élégante.	
CÔTE-RÔTIE – CÔTE BLONDE – STÉPHANE OGIER	350€
Notes de fruits noirs et quelques fleurs comme la rose ou la violette.	

VALLÉE DE LA LOIRE

CHINON « LE CLOS GUILLOT » – DOMAINE BERNARD BAUDRY 2017	42€
Ses arômes de griotte et de fruits noirs, d'une belle longueur, restent très frais en bouche.	
CHINON « COUTEAU DE NOIRÉ » – DOMAINE ALLIET 2016	85€
Riche et concentré, arômes de fruits noirs bien mûrs évoluant vers des notes épicées.	
MENETOU-SALON – LE CARROIR – DOMAINE PELLÉ 2018	39€
Poivré et frais, il révèle un jus puissant, sobre et épuré.	
VENDÉE – GRENOUILLÈRE PRÉPHYLOXÉRIQUE – DOMAINE MOURAT 2018	48€
Une cuvée fruitée et structurée sur de jolies notes confites de fraise et de violette.	
CHINON – L'HUISSERIE – DOMAINE ALLIET 2017	43€
Un vin profond, dense en bouche, sur le fruit aussi, minéral, aux tanins veloutés.	
BOURGUEIL – CHEVALERIE – DOMAINE DE LA CHEVALERIE 2015	39€
Le toucher délicat de l'attaque en bouche, les tannins crayeux révèlent la complexité terrienne de ses arômes de framboises.	
SAUMUR - CHAMPIGNY – LES MÉMOIRES – THIERRY GERMAIN 2015	69€
Un vin mentholé, avec des notes de cacao et café. Le vin est élégant, franc, tout en finesse.	

LES BLANCS



BORDEAUX

- PESSAC-LÉOGNAN — CHÂTEAU CARBONNIEUX 2014**

80€
- Gourmand, charmeur, fruité, belle intensité, finale longue et fraîche.
- PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ — CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC 2016**

88€
- Une fraîcheur aromatique, de beaux arômes fruités, se révélant gras et savoureux en bouche, soutenus par un joli boisé.

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

- PULIGNY MONTRACHET — 1^{ER} CRU LA GARENNE — DOMAINE ETIENNE SAUZET 2014**

160€
- Le bois vient rapidement arrondir le vin, les notes de pommes aux caramel et de pêches s'exhibent sur cette finale équilibrée.
- MEURSAULT « GRANDS CHARRONS » — DOMAINE BOUZEREAU 2016**

90€
- Nez sur des arômes de fleurs, de fruits blancs et d'amandes fraîches, avec des notes minérales, briochées et épicées.
- CHABLIS — DOMAINE GUEGUEN 1975**

36€
- Une robe jaune brillante, un nez fin et très fruité rappelant les fruits à chair blanche et les agrumes.
- SAINT-AUBIN — EN VESVAU — PHILIPPE LE HARDI**

44€
- Tout en rondeur, les notes de pêche jaune et d'abricot sont soutenues par des nuances vanillées.
- CHASSAGNE-MONTRACHET — 1^{ER} CRU CAILLERETS — SYLVAIN MOREY 2017**

123€
- Un millésime bien équilibré qui allie chair, maturité et fraîcheur naturelle.
- MEURSAULT — 1^{ER} CRU CHARMES — HAVIER MONNOT 2018**

160€
- Volumineux et charmeur, dévoile un bouquet délicat de noisette, de fleur, de poire, de beurre, de chocolat blanc et de vanille.
- PULIGNY-MONTRACHET — 1^{ER} CRU LES REFERTS — ETIENNE SAUZET 2017**

177€
- Jolis fruits blancs croquants, subtil boisé avec un développement aromatique marqué.

VALLÉE DE LA LOIRE

- SAUMUR « L'INSOLITE » — DOMAINE THIERRY GERMAIN 2015**

45€
- Une robe jaune, d'une très belle complexité sur les fruits blancs, agrumes, fleurs blanches, gentiane et gingembre.
- MENETOU-SALON « LES BLANCHAIS » — DOMAINE PELLÉ 2017**

45€
- Belle robe jaune or. Les notes d'agrumes et de végétal se lient à la minéralité.
- MONTLOUIS « LES BOURNAIS » — DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINÉ 2017**

58€
- Très belle puissance aromatique, s'exprimant au nez sur des notes de fruits blancs et des senteurs exotiques. Jolie amplitude en bouche qui se termine par une finale saline.
- TOURAINÉ AMBOISE — COLLECTION CHENIN — HAVIER FRISSANT**

35€
- Agrumes et épices caractérisent ce vin légèrement structuré et frais.

VALLÉE DU RHÔNE / GRAND SUD

- CONDRIEU - DOMAINE DU CHÊNE 2018**

80€
- Arômes de fruits exotiques, typique du cépage. Un beau gras et une belle longueur.
- SAINT-JOSEPH - LE PASSAGE - STÉPHANE OGIER**

51€
- Ce Saint-Joseph blanc s'ouvre sur un nez aromatique, aux notes de fruits exotiques, de pêche blanche et de frangipane.
- CONDRIEU - LA COMBE DE MALLEVAL - STÉPHANE OGIER 2020**

73€
- Une explosion de parfum : l'abricot, la pêche, les agrumes, des senteurs vanillées et miellées.

LES ROSÉS



PROVENCE

- CÔTES-DE-PROVENCE « LE CLOS » — CHÂTEAU PEYRASSOL 2018**

60€
- Rond et charnu dès l'attaque. Évolue avec une belle ampleur.
- BANDOL — CHÂTEAU ROMASSAN — DOMAINE OTT 2017**

60€
- En bouche, l'attaque est vive, révélant des notes de pamplemousse rose, de fruits charnus. La finale est complexe et persistante.

LES BULLES



CHAMPAGNE

- JACQUESSON CUVÉE 740 EXTRA BRUT**

90€
- La cuvée 740 Jacquesson propose un nez sur des notes florales et briochées. Sa bouche est vive, tendue et minérale.
- « EXPÉRIENCE » — PASCAL AGRAPART 2007 EXTRA BRUT**

330€
- Elle offre une expérience de dégustation extraordinaire...
- BERGÈRE — LES CLOS**

89€
- En bouche, il se caractérise par une belle rondeur, soutenue par des arômes de fruits blancs.
- GOSSET — GRAND MILLÉSIME 2012**

109€
- Le vin se dévoile frais, ample, généreux. On retrouve des belles notes de fleurs et de fruits secs qui se prolongent dans une superbe finale longue et sapide.
- DOM RUINART — BLANC DE BLANCS 2007**

230€
- Son assemblage entièrement composé de Grand Cru de Chardonnay lui procure sa fraîcheur tandis que le temps passé dans les caves champenoises lui confère son intensité aromatique puissante et délicate.

LES VINS ITALIENS

ROUGES

VENETO — CHIARETTO DI BARDOLINO DOC • VIN BIOLOGIQUE	30€
TOSCANA — CHIANTI DOCG • VIN BIOLOGIQUE	30€
Robe rubis brillante. Parfum vineux parfumé, avec des notes de framboise, fraise des bois, violette et raisins mûrs. Saveur sèche et douce mais vif, agréablement fruité, avec un fond de griotte et d'amande persistant à juste titre.	
VENETO — VALPOLICELLA DOC • VIN BIOLOGIQUE	31€
Robe rouge tendant au grenat avec le vieillissement. Arôme intense de fruits rouges et de griotte, saveur sèche, très savoureuse, harmonieuse et bien équilibrée, avec un agréable arrière-goût de cerise. Recommandé avec : charcuteries, entrées salées, viandes blanches, volailles, fromages affinés.	
PUGLIA — PRIMITIVO SELENTO IGT • VIN BIOLOGIQUE	32€
Couleur rouge pourpre intense. Parfum de fruits rouges mûrs, notes de poivre et de vanille, saveur douce et concentrée avec une finale qui rappelle la confiture de cerises et de réglisse.	
PIEMONTE — CHERSI BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG	60€
Couleur rouge pourpre. Un arôme intense et fin de fruits rouges convainc immédiatement, puis des notes épicées telles que le poivre et la vanille sont bien arrondies. En bouche, il a une bonne structure avec une finale tannique légère.	

BLANCS

SICILIA — BIANCO GRILLO SICILIA DOC • VIN BIOLOGIQUE	32€
Robe jaune dorée aux arômes fruités de pomme blanche, notes herbacées, amples relents floraux qui rappellent la fleur d'oranger. C'est un vin au goût plein et harmonieux soutenu par une élégante acidité.	

ROSÉS

BARDOLINO — DEMONINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA CHIARETTO BIO	25€
--	-----

BULLES

VENETO — PROSECCO DOC EXTRA DRY BIOLOGIC	35€
Robe jaune paille claire et brillante avec une mousse fine et persistante. Parfum floral et aromatique typique de la vigne. Poli, propre, frais avec une finition longue et aromatique.	

LE DON CAMILLO AU VERRE

			
LES ROUGES	12CL	18CL	75CL
CÔTES-DU-RHÔNE	-	-	22€
CUVÉE DON CAMILLO	3,50€	5,10€	22€
BARDOLINO	3,50€	5,20€	22€
CÔTE DE BŒUF	-	-	23€
CHIANTI	-	-	26€
CHINON LA MARE AU DIABLE	4,80€	7,20€	29€
LA QUILLE (GRAVES)	4,80€	7,20€	29€
LES ROSÉS			
KAIROS MÉDITERRANÉE	3,20€	4,80€	20€
CUVÉE DON CAMILLO	3,40€	5,10€	22€
BARDOLINO	3,40€	5,20€	22€
HAUT DE MASTEREL CÔTE DE PROVENCE	-	-	27€
LES BLANCS			
CUVÉE DON CAMILLO	3,40€	5,10€	22€
CHARDONNAY	3,50€	5,30€	22,50€
UBV DE GASCOGNE	4,80€	7,20€	30€
LES BULLES			
PROSECCO	5,50€	7€	-
VEUVE LALANDE BLANC DE BLANC	5€	-	23€
CHAMPAGNE DERVIN	-	-	60€
CHAMPAGNE GOSSET	-	-	90€
LAMBRUSCO ROUGE	5,50€	7€	23€
LAMBRUSCO ROSÉ	5,50€	7€	23€

♦

LES BOISSONS

♦

SODAS

CIDRE (25cl)	4€
COCA-COLA (33cl)	4€
COCA-COLA ZÉRO (33cl)	4€
FANTA ORANGE (33c)	4€
FUZE TEA (25cl)	4€
LIMONADE (25cl)	4€
PERRIER (33cl)	4€
SCHWEPPES (tonic/agrumes, 33cl)	4€
SPRITE (33cl)	4€

JUS DE FRUITS

AU CHOIX	4€
abricot, ananas, banane, fraise, multifruits, orange, pomme, tomate	

EAUX MINÉRALES

1/2 LITRE	3€
Évian (plate), eau gazeuse	
1 LITRE	4€
Évian (plate), eau gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,70€	GRAND CAFÉ	3,20€
THÉ NATURE OU AROMATISÉ	2,80€	CAPUCCINO	3,70€
INFUSIONS	2,80€	CHOCOLAT VIENNOIS	3,70€
CHOCOLAT CHAUD	2,80€	IRISH COFFEE	8,50€

BIÈRES

PRESSION	25CL	33CL	50CL
BUD	3,20€	4,20€	6,20€
LEFFE ROYALE	4,70€	6€	9,20€
BIÈRE DU MOMENT	4,70€	6€	9,20€
BOUTEILLE			
KRONENBOURG SANS ALCOOL			5€
DESPERADOS			6€

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

DON CAMILLO	8€
purée de framboises, veuve lavande	
PIÑA COLADA	8,50€
rhum, jus d'ananas, lait de coco	
MOJITO	8,50€
rhum, citron vert, menthe, limonade, sucre de canne	
SPRITZ LIMONCELLO	8,50€
limoncello maison, limonade, Prosecco, citron	
SPRITZ	8,50€
Aperol, Prosecco, limonade	
TURIN	8,50€
crème de cassis, gin, basilic, limonade	
LEMON PASSION	9€
rhum, Perrier, purée de passion, citron vert	

SANS ALCOOL

DON CAMILLO	6,50€
jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de fraise	
PIÑA COLADA	6,50€
sirop caribbean, jus d'ananas, lait de coco	
MOJITO	8,50€
sirop de caribbean, sirop de mojito, citron vert, menthe, limonade	

VODKA

CIROC (4cl)	8,90€
Très aromatique au nez et en bouche. Provenance : France	

LA PHILOSOPHE (4cl)	8,20€
Nez frais, aux notes d'agrumes. Finement épicée au final suave voire crémeuse. Provenance : France	

GIN

GENEROUS (4cl)	7€
Tendre et poivré avec une finale légère. Provenance : France	

HENDRICKS (4cl)	7,90€
Gin de caractère infusé de pétales de rose, de concombre, plantes et baies. Provenance : Écosse	

ELEPHANT (4cl)	9,30€
Finale fraîche, liqueuse. Saveur d'oranges confites. Provenance : Allemagne	

KI NO BI (4cl)	12€
Finale aux arômes d'agrumes, de fruits et coriandre. Très finement poivré et floral. Provenance : Japon	

◆

LES SPIRITUEUX

◆

RHUM

RHUM ARRANGÉ (4cl)	5,50€
DON PAPA (4cl) Fruité, doux aux arômes de vanille, fruits confits – 40° Provenance : Philippines	6,70€
EMPEROR HÉRITAGE (4cl) Moelleux, caramélisé et fruité – 40° Provenance : Île Maurice	6,90€
DIPLOMATICO EXCELLENCE (4cl) Marqué par les notes de cake aux fruits, de raisins secs, de cacao, de cannelle, de clou de girofle – 40° Provenance : Venezuela	8,60€
PIXAN 8 ANS (4cl) Gourmand et caramélisé – 42° Provenance : Mexique	9€
CAÑERO (4cl) Doux et élégant en bouche, vanille et amandes, notes épicées – 42,6° Provenance : République Dominicaine	9,60€
MAJA (4cl) Légèrement sucré, il laisse en bouche une agréable saveur tropicale – 40° Provenance : Salvador	9,90€
BOTRAN 18 ANS (4cl) Longue persistance de la finale, très aromatique – 40° Provenance : Guatemala	10,50€
RYOMA (4cl) Chaud et épicé avec un arrière goût persistant de baies – 40° Provenance : Japon	12€
DIPLOMATICO VINTAGE (4cl) Robe ambrée et notes gourmandes de vanille et de caramel – 43° Provenance : Venezuela	16€
ZACCAPA ROYAL (4cl) Notes marquées d'agrumes et de caramel – 45° Provenance : Guatemala	25€
CENTENARIO EDITION LIMITÉE (4cl) Arômes de caramel mais également des notes épicées et de noisette – 40° Provenance : Costa Rica	8€
LA FAVORITE HORS D'ÂGE (4cl) Des arômes de canne fraîche et de fleurs blanches – 40°	8€
ZACCAPA XO (4cl) Saveurs de sucre, d'épices, de fruits – 40° Provenance : Guatemala	20€

WHISKY

CHIVAS 12 ANS (4cl) Notes de miel et de pommes mûres, douceur fruitée. Finale riche et prolongée. Provenance : Écosse	7,50€
JACK DANIEL'S (4cl) Rond et équilibré avec des notes caramélisées et vanillées. Provenance : États-Unis	7,50€
ROZELIEURES ORIGINE (4cl) Notes épicées et puissantes. Longue finale légèrement tourbée. Provenance : France	7,70€
TELLING SMALL BATCH (4cl) De caractère puissant et saveur onctueuse. Provenance : Irlande	8,20€
EAGLE (4cl) Saveurs audacieuses. Finale sèche et persistante. Provenance : États-Unis	9€
THE SIX ISLES (4cl) Riche, sucré, huileux, le tout enrobé de tourbe légère. Provenance : Écosse	9€
W. YAMAZAKURA (4cl) Finale iodée, de vanille et de céréales. Provenance : Japon	9€
GUILLON CUVÉE 46 (4cl) Peu tourbé. Arôme fumé, de sous-bois et de fruits. Provenance : France	9,10€
ELIJAH CRAIG (4cl) Puissant, généreux, immédiatement fleuri et très épicé. Provenance : États-Unis	9,20€
AKASHI (4cl) Finale en notes boisées, très élégante. Provenance : Japon	9,50€
ABERLOUR (4cl) Notes persistantes de tabac humide et de moka. Provenance : Écosse	9,60€
GLENFACLAS – 40° Finale longue avec des notes de réglisse et de céréales grillées. Provenance : Écosse	10,50€
ARRAN AMARONE CASK FINISH (4cl) Équilibré, plein de dynamisme. Finale sur pain d'épices, coriandre et cardamome. Provenance : Écosse	11,70€
BRENNE (4cl) Élégant, sophistiqué qui incarne le terroir. Provenance : France	11,80€
LAGAVULLIN (4cl) Équilibré et chaleureux. Finale fumée, légèrement tourbée et réglissée. Provenance : Écosse	12,60€

DIGESTIFS

POIRE D'OLIVET En fin de bouche, les arômes de fruits mûrs font leur retour et nous offre un bouquet de parfums uniques.	7,50€
ARMAGNAC LAUBADE VSOP Arômes puissants et complexes.	8,10€
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP Goût fruité et arômes de réglisse. Velouté, onctueux et moelleux.	11,70€
GET 27, GET 31, LIMONCELLO (FAIT MAISON), AMARETTO, BAILEY'S, SUZÉ	5,50€