Vous voulez célébrer un anniversaire,
une fête de famille ou un départ à la retraite ?

Notre Stammtisch est la table préférée des groupes
pour tous les évènements familiaux et professionnels.
Repas avec visite gratuite, réservé aux groupes
A partir de 20 personnes
Du mercredi au dimanche midi sur réservation.
Contactez-nous pour découvrir nos propositions sur mesure.

———————————

Réservez votre table sur notre site internet
www.lucien-doriath.fr ou au +33(0)03 88 47 98 98

MAISON
DORIATH

Carte des Vins

MAISON
DORIATH

Carte des Boissons

Agrémenter vos apéritifs d'une figue fourrée au foie gras +4,00€

Apéritifs

Apéritif "maison"	12,5cl	8,00€
Crémant	12,5cl	7,00€
Kir crémant cassis, mûre, framboise, griotte, pêche des vignes	12,5cl	7,00€
Etoile de Rose	12,5cl	7,00€
Kir vin blanc cassis, mûre, framboise, griotte, pêche des vignes	10cl	6,00€
Porto blanc ou rouge	4cl	5,00€
Campari - Martini blanc ou rouge	4cl	5,00€
Ricard – Suze – Get 27 – Bailey's	4 cl	5,00€
Limoncello – Amaretto – Cointreau	4 cl	5,00€

Supplément crème : 0.30€

Bières

Pression

Kronenbourg 1664, Obernai	25cl	3,50€
Picon / Cynar (avec ou sans citron)	25cl	4,50€
Panaché / Monaco	25cl	3,70€

Bouteilles

Kronenbourg 1664, Obernai	33cl	5,40€
Perle blanche, Strasbourg	33cl	5,00€
Perle IPA bio, Strasbourg	33cl	5,40€
Triple blonde brasserie 3 Mâts, Strasbourg	33cl	5,40€
Saint Pierre blonde Bio, Saint Pierre	50cl	7,00€
Perle sans alcool, Strasbourg	33cl	5,40€

Cafés et Thés

Expresso / Ristretto	3,00€
Expresso décaféiné	3,50€
Double expresso	4,50€
Grand café / Rallongé	4,00€
Macchiato	3,70€
Cappuccino (mousse de lait)	4,70€
Viennois (chantilly)	4,50€
Latte macchiato	4,70€
Thé ou infusion Dammann	4,00€
Irish Coffee	9,00€
Supplément lait ou crème	0,20€

Digestifs

(4 cl servi sec ou glace à préciser)

Cognac Camus VSOP	8€
Cognac XO	12€
Bas-Armagnac Delors 25 ans	9€
Calvados Garnier	9€
Cointreau	8€
Chartreuse verte	9€
Chartreuse jaune MOF	10€
Eau de vie distillerie Hagmeyer	8€

Marc de gewürztraminer, mirabelle, quetsche, kirsch, framboise, poire williams, vieille prune

Prix nets en €, service compris

Gins

(4 cl servi sur glace et citron)

Le gin est une boisson spiritueuse obtenue en aromatisant de l'alcool éthylique d'origine agricole avec principalement des baies de genévrier.

Bombay Sapphire, Grande Bretagne, Londres, 40%vol	8€
Tanqueray, Grande Bretagne, Londres, 43%vol	8€
Hendricks, Scotland, 41%vol	9€
Saïgon Baigur, Vietnam, 43%vol	10€
Monkey 47, Allemagne, Forêt Noire, 47%vol	11€
Koval, Etats-Unis, Chicago, 47%vol	14€

Rhums

(4 cl servi sec, glace à la demande)

Le rhum (anglais : rum, espagnol : ron, portugais : rum) est une eau-de-vie produite par fermentation puis distillation de dérivés de canne à sucre.
Il existe 3 sortes de rhums : les rhums de sucrerie ou rhum traditionnel, les rhums agricoles (jus de canne frais) et les rhums de mélasse (industriel).

Martinique, Dillon, rhum blanc agricole, 55%vol	6€
Guatemala, Botran, rhum brun de sirop, hors d'âge 15 ans, 40%vol	9€
Venezuela, Diplomatico, rhum brun, de mélasse hors d'âge 12 ans 40%vol	9€
Martinique, Baie des Trésors, rhum ambré agricole, 50%vol	9€
Martinique, HSE Réserve spéciale, VSOP, rhum brun agricole, 45%vol	10€
Caraïbes, Pyrat, XO Réserve hors d'âge, rhum traditionnel, 40%vol	10€

Longs drinks et Cocktails maison 10€

Whisky Coca
Paddy 4cl, Coca 12cl, glace

Gin Tonic
Gordon Gin 4 cl, Schweppes 25cl, rondelle de citron, glace

Aperol Spritz
Aperol 6 cl, crémant 9 cl, eau gazeuse, rondelle d'orange, glace

Doriath Fire (d'octobre à février)
Jack Fire, cannelle, multi fruits pomme banane, mangue, glace

Americano (de mars à mai)
Martini rouge 4 cl, Campari 4 cl, jus d'orange, glace

Hugo (de juin à octobre)
Saint Germain 2 cl, crémant 10 cl, eau gazeuse, menthe, citron vert, glace

Cocktail sans alcool « maison » : **8€**

"Softs" sans alcool

Tous nos softs (hors Carola) sont servis sur glace avec une paille

Carola bleue / verte / rouge 50cl	3,50€
Carola bleue / verte / rouge 100cl	5,00€
Perrier, rondelle de citron 33cl	4,00€
Sirop à l'eau 25cl *Grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche, fraise, violette, cassis*	3,00€
Ice Tea 25cl	4,00€
Limonade, rondelle de citron 25cl	3,50€
Diabolo 25cl *Limonade, sirop grenadine, menthe, citron, orgeat, pêche, fraise, violette, cassis*	4,00€
Schweppes Tonic, rondelle de citron 25cl	4,00€
Coca-cola ou Coca-cola zéro, rondelle de citron 33cl	4,00€
Jus / nectars de fruits Alain Milliat 33cl *Orange, pomme, tomate, fraise, framboise, myrtille, abricot, passion, ananas*	7,00€

Supplément sirop : 0.20€

Vins d'Alsace au verre

	12,5cl	25cl	50cl
Pinot noir	7€	14€	26€
Riesling	7€	14€	26€
Muscat	7€	14€	26€
Pinot gris	7€	14€	26€
Pinot gris Grand Cru Bruderthal	8€	16€	31€
Gewurztraminer	7€	14€	26€
Gewurztraminer VT	9€	18€	33€
Moelleux de rhubarbe	7€	14€	26€
Etoile de Rose	7€	14€	26€
Epicurienne	7€	14€	26€

N'hésitez pas à consulter nos vins au verre des autres régions !

Nos vins sont susceptibles de contenir des sulfites.
En cas d'allergie connue. Demandez conseil à notre équipe.

Whiskies, Whiskeys et Bourbons

(4 cl servi sec, glace à la demande)

Le whisky est obtenu par la fermentation et la distillation de céréales fermentées. Les céréales utilisées sont généralement de l'orge souvent maltée, mais le maïs, le seigle ou le blé peuvent être également utilisés

Singles malts

Le whisky single malt écossais est élaboré à partir d'orge 100 % maltée et doit provenir d'une seule distillerie, utilisant des alambics en cuivre.

Scotland, Speyside, Aberlour, 10 ans, 40%vol	8€
Scotland, Ayrshire, Lochlea 46%vol	8€
Scotland, isle of Skye, Talisker, 10 ans, 45%vol	9€
Scotland, Highlands, Oban, 14 ans, 43%vol	11€
Scotland, isle of Islay, Lagavulin, 16 ans, 43%vol	12€

Blends

Un whisky blend est issu de l'assemblage de whiskies d'une ou de plusieurs distilleries. Il peut contenir des whiskies de différentes années, de différentes origines (single malt, bourbons, ryes) mélangés à du whisky de grain voire de l'alcool neutre.

Irlande, Paddy, 40%vol	6€
Japon, Tokyo, Suntory, Toki 43%vol	10€
Etats-Unis, Tennessee, Jack Daniel's Single Barrel, 45%vol	11€
Japon, île d'Hokkaido, Nikka, From Barrel, 51%vol	12

Provence

AOP Corse Calvi “Culombu” bio - *Domaine Suzzoni*	36€
AOP Côteaux d’Aix bio - *Château Revelette*	36€

Rhône

AOP Vacqueyras bio “Le Poète” - *Domaine Fourmone*	30€
AOC Crozes-Hermitage bio - *Domaine Combier*	37€
AOC Crozes-Hermitage “Clos des Grives” - *Domaine Combier*	65€
AOC Saint Joseph - *Domaine Les Terriens*	48€
AOP Cornas - *Domaine Les Terriens*	63€
AOP Châteauneuf du Pape Bio -Mas St Louis	66€
AOP Côte Rôtie “Champin Le Seigneur” - *Domaine Gerin*	69€
AOP Côte Rôtie - *Domaine Les Terriens*	72€

Sud-Ouest

AOC Cahors “réserve de l’Aïeul” - *Château Eugénie*	27€
AOP Cahors “Lucter” - *Château de Haute Serre*	32€
VDF “Haute Pièce” - *Domaine Parlange et Illouz*	39€

Crémants d’Alsace et Champagnes

AOP Crémant “Prestige” brut - *La Cave du Roi Dagobert, Traenheim* **37,5cl**	19€
AOP Crémant “Prestige” brut rosé - *La Cave du Roi Dagobert, Traenheim 75cl*	29€
AOC Crémant extra brut bio - *Domaine Leipp Leininger, Barr 75cl*	31€
AOC Crémant brut bio - *Domaine Mochel, Traenheim 75cl*	33€
AOP Crémant brut blanc de blanc - *Dom. Pfister, Dahlenheim 75cl*	*38€*
AOC Champagne brut - *Domaine Dumez - Lemoine, Sacy* **37,5cl**	30€
AOC Champagne brut - *Domaine Dumez - Lemoine, Sacy 75cl*	47€
AOC Champagne brut “Cristal” 2015 - *Maison Roederer* 75cl	350€
Vin pétillant « Popla » sans alcool - *Dom. Ruhlmann – Schutz* 75 cl	25€

***AOP : Appellation d’origine protégée / *AOC : Appellation d’origine contrôlée**
***AAGCC : Appellation Alsace Grand Cru contrôlée**
***AAP : Appellation d’Alsace protégée / *AAC : Appellation d’Alsace contrôlée**

Vins blancs d'Alsace

Riesling

	75cl
AAC Riesling bio - *Domaine Mochel, Traenheim*	28€
AAP Riesling bio - *Domaine Pfister, Dahlenheim*	38€
AOC Riesling vieilles vignes “Glintzberg” - *Domaine Anstotz, Balbronn*	35€
AOP Riesling “Grand Cru Altenberg” - *La Cave du Roi Dagobert, Traenheim*	39€
AAGCC Riesling “Grand Cru Zotzenberg” bio - *Domaine Leipp Leininger, Barr*	42€

Pinot Blanc

AOC Pinot blanc bio - *Domaine Anstotz, Balbronn*	24€

Klevener

AAC Klevener de Heiligenstein bio - *Domaine Zeyssolff, Gertwiller*	29€

Muscat

AOC Muscat - *Domaine Anstotz, Baldbronn*	27€

Bourgogne

AOP Santenay Le temps des Cerises – *Antoine Olivier*	49€
AOC Ladois Les Ranches – *Domaine Bonnardot*	53€
AOC Monthelie1er Cru « Les Clous » – *Domaine Changarnier*	53€
AOP Savigny-les-Beaunes Les P’tits Liards – *Antoine Olivier*	54€
AOC Hautes-Côtes de Nuits - *Domaine Ravaut*	55€
AOP Ladoix 1er Cru – *Domaine Ravaut*	59€
AOC Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » - *Domaine Humbert*	79€
AOC Gevrey Chambertin 1er cru - *Domaine Humbert*	110€

Jura

AOC Arbois Pupillin bio - *Domaine Désiré Petit*	27€
AOC Arbois bio - *Domaine Désiré Petit*	30€

Languedoc - Roussillon

AOP Languedoc “Prestige” - *Château Puech-Haut*	37€
AOP Corbières “Prestige” bio - *Château Ollieux Romanis*	37€
AOP Corbières “Atal Sia” bio - *Château Ollieux Romanis*	51€

Loire

AOC Saumur Champigny - *Domaine Germain*	39€
AOC Saumur Champigny - *Domaine des Roches Neuves*	44€

Vins rouges

Alsace

	75cl
Pinot noir bio - *Domaine Ansen, Westhoffen*	32€
Pinot noir bio - *Domaine Mochel, Traenheim*	32€
Pinot noir bio “Berger” - *Domaine Neumeyer, Molsheim*	35€
Pinot noir “Weg” bio - *Domaine Pfister, Dahlenheim*	38€

Beaujolais

AOC Morgon “Les charmes” - *Domaine Desvignes*	28€
AOC Moulin à vent - *Domaine Desvignes*	32€

Bordeaux

AOC Montagne Saint Emilion bio - *Château Franc Baudron*	30€
AOC Lalande de Pomerol - *Château Haut-Chaigneau*	35€
AOC Saint Julien le petit Ducru - *Château Ducru-Beaucaillou*	61€
AOC Saint Estèphe - *Château Haut-Marbuzet*	70€
AOC Saint Emilion grand cru classé - *Château Soutard*	95€
AOC Pessac Léognan Pape Clément	139€

Pinot Gris

AOC Pinot gris bio - *Domaine Ansen, Westhoffen (doux)*	*23 €*
AAC Pinot gris bio - *Domaine Leipp-Leininger, Barr (demi-sec)*	27€
AOP Pinot gris « Vieilles Vignes » - *La Cave du Roi Dagobert, Traenheim*	28€
AAC Pinot gris bio - *Domaine Mochel, Traenheim (sec)*	32€
AAGCC Pinot gris “Grand Cru Bruderthal” bio - *Domaine Neumeyer, Molsheim*	40€

Gewurztraminer

AAC Gewurztraminer bio - *Domaine Mochel, Traenheim*	35€
AOP Gewurztraminer « Vieilles Vignes » - *La Cave du Roi Dagobert, Traenheim*	28€
AAGCC Gewurztraminer “Grand Cru Altenberg” - *Domaine Mochel, Traenheim*	44€
AAC Gewurztraminer vendanges tardives bio - *Domaine Gross, Wolxheim*	45€

Assemblage de cépages

Etoile de Rose *Domaine Ruhlmann*	35€
Epicurienne *Domaine Charles Wantz*	35€

Vins blancs des autres régions françaises

Bordeaux — 75cl

AOC Sauternes - *Château d'Armajan des Ormes (Moelleux)* 46€

Bourgogne

AOC Côte d'Or "Clos Botaveau" - *Domaine Bonnardot* 38€
AOC Rully - *Domaine Rois Mages* 47€
AOC Monthélie bio - *Domaine Changarnier* 57€
AOC Saint Aubin Premier Cru - *Domaine Girardin* 70€
AOC Meursault - *Domaine Girardin* 78€
AOC Puligny Montrachet - *Domaine Girardin* 98€

Jura

AOC Arbois Pupillin "Savagnin - Ouillé" - *Domaine Désiré Petit* 27€
AOC Côte du Jura chardonnay bio - *Domaine Grand* 30€
AOC Arbois chardonnay - *Domaine Fumey Chatelain* 38€
AOC Côte du Jura "vin jaune" - *Domaine Grand* 69€

Languedoc – Roussillon

AOP Corbières - *Château Ollieux Romanis conversion bio* 45€

Loire

AOC Saumur - *Domaine Germain* 39€
AOC Montlouis sur Loire - *Domaine La taille au Loup* 54€

Provence

AOP Pierrevert bio - *Domaine La Blaque* 25€
AOP Corse Calvi "Culombu" bio - *Domaine Suzzoni* 35€
IGP Hautes Alpes Chijuch Corsu - *Domaine Tresbaudon* 36€

Rhône

AOC Cairanne - *Domaine Berthet Rayne* 32€
AOP Saint Joseph bio Demeter "Granit" - *Domaine Verzier* 44€
AOC Condrieu "la petite côte" - *Domaine Cuilleron* 67€
AOC Condrieu "La Loye" - *Domaine Gerin* 69€

Sud-Ouest

AOC Jurançon - *Domaine Castera (moelleux) vin naturel* 35€

Vosges

Moelleux de rhubarbe - *Maison Moine* 37€