

Notre Carte de l'Automne 2019

## Menu Marie Leszczynska

entrée, plat et dessert 39 €  
entrée, plat, fromage et dessert 45 €

B

### Les Entrées :

- |   |      |
|---|------|
| ✦ Pierogi au Veau et à la Marjolaine en Barszcz ✦ | 12 € |
| ✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦                    | 12 € |
| ✦ Champignons farcis, meurotte à la Ciboulette ✦  | 12 € |
| ✦ Terrine de Foie Gras au Tokaji ✦                | 12 € |

### Les Suites :

- |   |      |
|---|------|
| ✦ Filet de Cabillaud à la Szary Sauce ✦     | 21 € |
| ✦ Gibier Rôti à la Sauce Robert ✦           | 21 € |
| ✦ Ris de Veau Farcis à la Polonaise ✦       | 21 € |
| ✦ Quasi de Veau aux Champignons du Moment ✦ | 21 € |
| ✦ Joes de Porc et Golabek aux Pommes ✦      | 21 € |

### Fromages :

- ✦ Assiette de Fromages ✦

### Les Desserts :

- |   |      |
|---|------|
| ✦ Baba au Vin de Tokaji et Neige de Safran ✦    | 12 € |
| ✦ Szarlotka Pomme et Quetsche ✦                 | 12 € |
| ✦ Fruit Glacé de Poire, Tuile aux Mendiants ✦   | 12 € |
| ✦ Biscuit Royal au Cédrot, Mousse de Chocolat ✦ | 12 € |

tous nos prix sont nets, menus hors boissons  
tous nos plats sont faits maison

illustrations réalisées d'après le Cannaméliste Français,  
ouvrage conservé à la Bibliothèque Municipale de la Ville de Nancy

  
 A  
 la Table  
 du Bon Roi  
**STANISLAS**

**Restaurant Historique**  
 7, rue G. Simon - 54000 NANCY  
 03 83 35 36 52  
 info@latabledestan.com  
 www.latabledestan.com

*Fermé lundi midi, mercredi midi  
 et dimanche soir*



**Menu Adélaïde  
 et Victoire : 12 €**

*(enfants)*

Bouchées Marie Leszczynska  
 OU Pierogi au Veau et à la Marjolaine



Boule de Glace ou Sorbet au choix

**Découvrez  
 la personnalité baroque  
 de Stanislas Leszczynski  
 à travers le raffinement  
 et l'originalité de sa table.**

Le symbole à côté de chaque plat vous  
 permet de connaître son origine :

-  un aigle pour les plats polonais,
-  une croix de lorraine pour les lorrains
-  une fleur de lys pour les français



Infos allergènes :

Tous nos plats sont faits maison, sur place à partir de produits  
 bruts, nous utilisons notamment : blé, orge, avoine, sarrasin,  
 oeufs, poissons, lait et produits laitiers, amandes, noix, noisettes,  
 pistaches, céleri et livèche, moutarde, sésame, cannelle.  
 N'hésitez pas à nous signaler toute allergie alimentaire afin que  
 nous puissions adapter vos plats.

**Menu la Galaizière**

*Le menu la Galaizière est proposé du lundi soir au vendredi midi  
 sauf jours fériés*

entrée plat OU plat dessert : 20 €

entrée, plat et dessert : 26 €

 Terrine de Lapin au Lard et Cabus Confit   
 ou entrée du moment

 Potée Lorraine   
 ou plat du moment

 Mleczko au Chocolat, Macaron de Noisettes   
 ou Coupe de Glaces Maison  
 ou dessert du moment

