

Notre Carte

à partir du 8 Juillet 2021

- ✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦ 13 €
Hautes Côtes de Nuits Claire Naudin 6,5 €/12cl
- ✦ Chlodnik de Betterave et Concombre, Escargots en Beignets ✦ 13 €
Côtes de Provence Rosé Love by Léoube 5 € /12cl
- ✦ Munster Pané, Salade aux Myrtilles ✦ 13 €
Côtes de Meuse Domaine de Muzy Pinot Noir 5,5 €/12cl

Les Suites :

- ✦ Mignon de Porc Rôti au Lard et à l'Abricot ✦ 22 €
Balatonfüred Kékfrankos 5 €/12cl
- ✦ Dos d'Eglefin au Raifort Rose ✦ 22 €
Sancerre Blanc Domaine du Pré Sémelé 7 €/12cl

Fromages :

- ✦ Assiette de Fromages au Lait Cru ✦ 13 €

Les Desserts :

- ✦ Renaissance Verveine et Citron ✦ 13 €
- ✦ Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran ✦ 13 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 6€/8cl
- ✦ Szarlotka de Pêche à la Vanille ✦ 13 €
- ✦ Assortiment de Glaces et Sorbets Maison ✦ 13 €

Formules :

entrée, plat et dessert 41 € (hors boissons)
entrée, plat, fromage et dessert 47,5 € (hors boissons)

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
la carte intégrale des boissons est accessible sur notre site internet :



EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

la carte intégrale est accessible sur notre site internet : www.latabledestan.com



<u>Vins Blancs :</u>	12 cl	37 cl	75 cl
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Claire Naudin	6,5 €		32 €
Sancerre Blanc Domaine du Pré Sémelé	7 €	19,5 €	33 €
Budaï Irsai Oliver			19 €
<u>Vin Rosé :</u>			
Côtes de Toul Vin Gris David Lelièvre « Les Evêques »	6,5 €		31 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux les Boserés	5 €		22 €
Côtes de Provence Rosé Love by Léoube	5 €		23 €
<u>Vins Rouges :</u>			
Côtes de Meuse Domaine de Muzy Pinot Noir	5,5 €		27 €
Balatonfüred Kékfrankos	5 €		24 €
Saint Nicolas de Bourgueil Clos des Quarterons			27 €
<u>Bulles :</u>			
Champagne Grande Réserve 1er Cru Roger Manceaux	10 €		55 €
<u>Moelleux :</u>			
Ch. de Vaux « Tendres Becs» Pinot gris 2018 Demi-sec	6 €		35 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet	6 €	27 €	
Tokaji Aszu 5 puttonyos Bene Pincészet	8,5 €	46 €	
Crillon des Vosges (<i>liquoreux de rhubarbe</i>)	6 €		32 €

Eaux Minérales :

Ferrier : 3 €/33 cl
Evian : 4,5 €/75 cl
Badoit : 4,5 €/75 cl

Nectars et Jus de Fruits :

les locaux ~ 3,5 €/25cl

Jus de Pomme
Jus de Pomme/Coing
Jus de Pomme/Sureau
Nectar de Mirabelle
Nectar de Rhubarbe

Alain Milliat ~ 5 €/33cl

Jus d'Ananas
Nectar de Cassis
Nectar de Litchi
Jus de Mandarine
Nectar de Mangue
Jus de Pamplemousse
Nectar Fruit de la Passion

Symples infusions fraîches et bio (33cl) 5,5 €

Potion énergisante : Citron, Thym, Romarin, Menthe, Argousier et Mirabelle. Légèrement pétillante
Potion relaxante : Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.
Potion détoxifiante : Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Sauge et Stévia. Légèrement pétillante

Bières :

Blanche de Namur 33cl 4,5% vol **5,5 €**

Blanche /Belge : Bière de froment aux arômes fruités et épicés (orange amère et coriandre)

Flamingo 33cl 3,2% vol **5,5 €**

Blanche /Lorraine : Type Berliner Weiss légère acidulée parfumée hibiscus et citron vert

Hopper 33cl 4,6% vol **6 €**

Blanche houblonnée/Lorraine : Houblons aromatiques bien présent, désaltérante et atypique

Ad Lib 33cl 4% vol **5,5 €**

Blonde/Lorraine : Légère et désaltérante, des notes exotiques et une amertume maîtrisée

Saison Dupont Dry Hopping 33cl 6,5% vol **5,5 €**

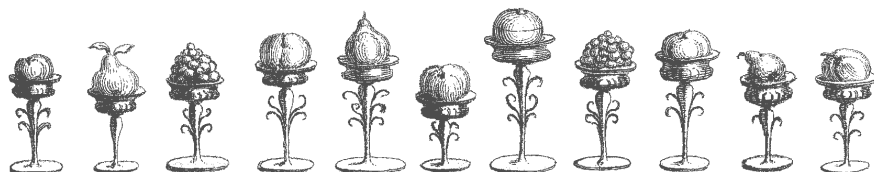
Blonde saison/Belge : Association de levure fermière, malt épicé et parfumée au styrian wolf

Grenaille Poids Plume 33cl 3,4% vol **5,5 €**

Lorraine, légère sur base de malt d'avoine aux houblons fruités doux, très désaltérante mais avec du caractère et de la texture

Grenaille 33cl **Blonde (5,6%) ou Rousse (6%) ou Porter (5,6%) 5,5 €**

Bières Lorraines Labellisées Nature et Progrès, recettes classiques bien réalisées



Cafés :

Mélange Italien : 3 €

Décaféiné : 3 €

Double Espresso : 5 €

Café Viennois crème fouettée : 4 €

Capuccino mousse de lait : 4 €

Café Dégustation : 5 €

espresso accompagné de 1,5 cl d'eau-de-vie ou liqueur au choix

Infusions : 3 €

Verveine

Camomille

Rose Hibiscus

mélange de pétales de roses et d'hibiscus

Tisane du berger

Composée de tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger

Thés : 3 €

Ceylan

rond et fruité, notes caramélisées et épicées

Darjeeling

équilibré et régulier, parfums floraux

Thé Vert à la Menthe

Thé vert Gunpowder de Chine et feuille de menthe

Mandarin Jasmin

Thé vert parfumé au jasmin

Mélange des Ducs

thé vert parfumé à la mirabelle, caramel et fleur de souci

Nuit à Versailles

Thé Vert parfumé, bergamote, fleur d'oranger, kiwi, pêche jaune et violette

Bali

Thé vert parfumé jasmin, rose et pamplemousse

Earl Grey

Thé noir parfumé à la bergamote

Thé des Sages

Mélange de thés vert et noir, parfumé à la bergamote et à la vanille

Thé Quatre Fruits Rouges

Thé parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseilles

Thé Jardin bleu

Thé noir parfumé à la fraise et rhubarbe

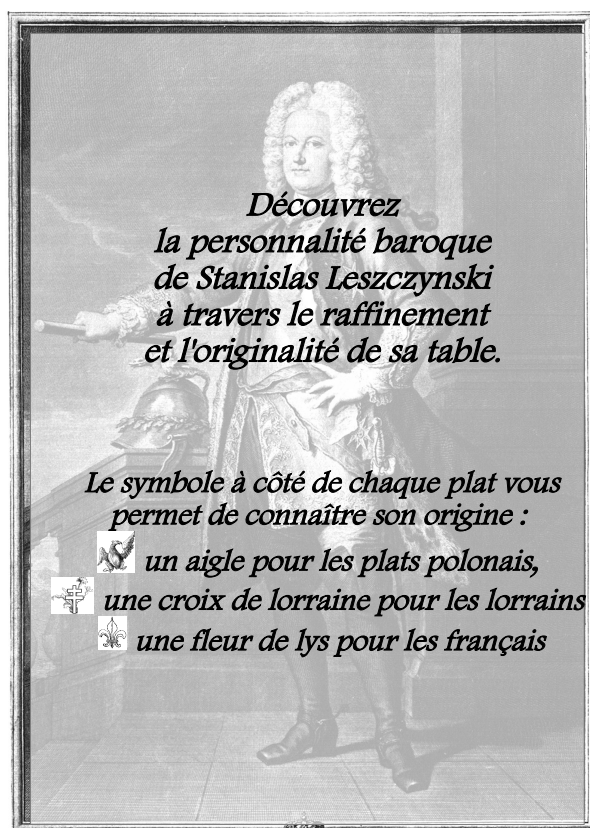
Quelques Apéritifs

Eau d'Archange de Lorraine (6 cl) (Infusion de zestes et jus de citron, cannelle, anis, badiane, coriandre, macis et muscade en eau de vie)	5 €
Mellarose Zubrowka (12 cl) (mélange d'agrumes adouci au miel et additionné de wodka polonaise à l'herbe de bison)	6 €
Pomyrka (12 cl) (crème et nectar de myrtille, jus de pomme, wodka)	6 €
Hypocras (12 cl) (Macération de zestes de citron et d'orange, épices et vin)	5 €
Vin blanc et liqueur/crème au choix (12 cl) (crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)	6 €
Champagne et liqueur/crème au choix (12 cl) (crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)	10 €






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**



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*

Stanislas I^{er} Grand Duc de Pologne De Lithuanie

Carnet de Rappel ...

Comme tous les restaurants, nous sommes soumis à un protocole sanitaire qui prévoit de pouvoir vous recontacter dans le cadre de la recherche des « cas contacts ».

Ce dispositif est obligatoire si vous mangez à l'intérieur, facultatif en terrasse.

Si vous avez réservé, nous avons déjà pris vos coordonnées, sinon, vous pouvez choisir entre 2 solutions :

- soit remplir vos coordonnées sur le formulaire (supprimé après 15 jours)
- soit scanner ce code avec l'application TousAntiCovid



Scannez le QR Code pour être alerté en cas d'exposition au virus.

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.