

Notre Carte

à partir du 10 Juin 2021

Les Entrées :

- ✿ Bouchées Marie Leszczyńska ✿ 13 €
Côtes de Toul Auxerrois David Lelièvre 6,5 €/12cl
- ✿ Terrine de Poisson au Saumon Fumé, mousse au Citron ✿ 13 €
Côteaux du Giennois E Balland 4,5 €/12cl
- ✿ Salade Florale d'Asperges au Vinaigre Rosat ✿ 13 €
Côtes de Moselle Château de Vaux les Gryphées 4,5 €/12cl

Les Suites :

- ✿ Bouchées Marie Leszczyńska en plat ✿ 22 €
Côtes de Toul Auxerrois David Lelièvre 6,5 €/12cl
- ✿ Filet d'Omble aux Amandes ✿ 22 €
Côteaux du Giennois E Balland 4,5 €/12cl
- ✿ Quasi de Veau Rôti à la Follette ✿ 22 €
Pinot Noir Pierre Frick 8 €/12cl

- Fromages : ✿ Assiette de Fromages au Lait Cru ✿ 13 €

Les Desserts :

- ✿ Renaissance à la Cerise ✿ 13 €
- ✿ Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran ✿ 13 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 6€/8cl
- ✿ Neige d'Artichaut, Pistache et Orange Confite ✿ 13 €
Ch de Vaux les Tendres Becs 6€/8cl
- ✿ 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 :

www.latabledestan.com



EXTRAIT DE LA CARTE DES BOISSONS

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



<u>Vins blancs :</u>	12 cl	75 cl
Côtes de Toul Auxerrois David Lelièvre « Les Evêques »	6,5 €	31 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux Les Gryphées	4,5 €	22 €
Côteaux du Giennois E Balland « Les Beaux Jours »	4,5 €	22,5 €
<u>Vin rosé :</u>		
Côtes de Toul Vin Gris Camille Migot		21 €
Côtes Catalanes Rosé Cuvée Romain	5 €	20 €
<u>Vins rouges :</u>		
Alsace Pinot Noir Pierre Frick	8 €	38 €
Egri Gestyeny	7 €	35 €
<u>Bulles :</u>		
Champagne Triple B Bessert de Bellefon	10 €	55 €
<u>Moelleux :</u>	8 cl	50cl 75cl
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 :

Perrier : 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 :

Hopper 33cl 4,6% vol **6 €**

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

Major Ale 33cl 5% vol **5,5 €**

Blonde/Lorraine : Gourmande et parfumée, les houblons apportent l'aromatique, amertume légère

Ad Lib 33cl 4% vol **5,5 €**

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

Trippin' 33cl ? % vol **6 €**

IPA/Lorraine : Brassins uniques mettant à l'honneur les différents houblons

1984 33cl 6,5% vol **6 €**

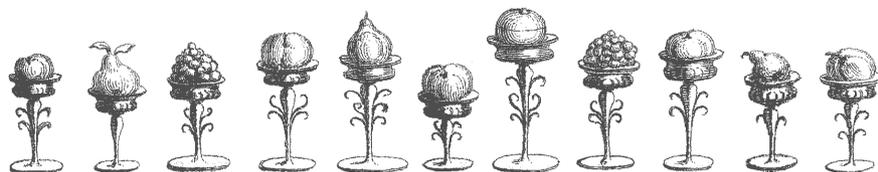
Sour Season/Lorraine : Bel équilibre entre la fraîcheur et les levures de saison, acidité légère

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

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

8 Full Blend 37,5cl 6,7% vol **6,5 €**

Barrel Aged Sour/Lorraine/Catalogne : Très peu pétillante, cette Sour est élevée en fût de vin blanc



Cafés :

Mélange Italien : 3 €

Colombie : 3 €

Moka d'Ethiopie : 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 des 40 Sous

Composée d'écorce de citron, cynorhodon, de feuille d'oranger, verveine, thym et réglisse

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 au jasmin, à la rose et au 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

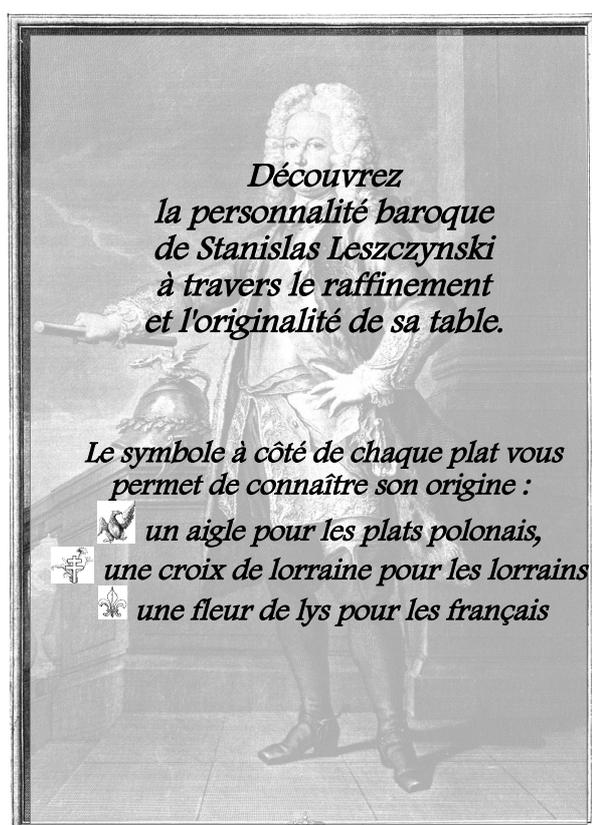
Quelques Apéritifs

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**



*Découvrez
la personnalité baroque
de Stanislas Leszczyński
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*

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.

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.

*Stanislas 1^{er}
Grand Duc*  *Roy de Pologne
De Lithuanie*

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.*