

# Notre Carte

à partir du 2 Septembre 2022

## Les Entrées :

- ✿ Bouchées Marie Leszczyńska ✿ 14 €  
*Tornai Somló Apátsági Furmint 7,5 € / 12cl*
- ✿ Charcuteries Lorraines, Melon et Gelée d'Hypocras ✿ 14 €  
*Côtes de Toul Vin Gris Domaine Regina 4,5 € / 12cl*
- ✿ Champignons Farcis aux Fines Herbes, Salade Florale ✿ 14 €  
*Côtes de Meuse Chardonnay Muzy 5,5 € / 12cl*

## Les Suites :

- ✿ Filet de Bar poêlé, Coulis de Betterave ✿ 24 €  
*Sancerre Domaine du Pré Semelé 7 € / 12cl*
- ✿ Quasi de Veau Rôti au Basilic et aux Petits Oignons ✿ 24 €  
*Côtes du Rhône Ventoux Quintessence Ch. Pesquié 7 € / 12cl*
- ✿ Suprême de Pintade, Figue Confitée au Vin Rouge ✿ 24 €  
*Saumur Champigny « Four à Chaux » Ch du Hureau 6,5 € / 12cl*

- Fromages : ✿ Assiette de Fromages au Lait Cru ✿ 14 €

## Les Desserts :

- ✿ Biscuit Royal à la Bergamote, Mousse de Chocolat ✿ 14 €
- ✿ Szarlotka de Pommes et Quetsches ✿ 14 €
- ✿ Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran ✿ 14 €  
*Tokaji szamorodni 7€/8cl*
- ✿ Assortiment de Glaces et Sorbets Maison ✿ 14 €

### Formules :

- entrée, plat et dessert 44 € (hors boissons)  
entrée, plat, fromage et dessert 52 € (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](http://www.latabledestan.com)



<u>Vins Blancs :</u>	12 cl	75 cl	
Sancerre Domaine du Pré Semelé 2020	7 €	33 €	
Côtes de Meuse Chardonnay Domaine de Muzy	5,5 €	27 €	
Tornai Somló Apâtsági Furmint 2019	7,5 €	36 €	
<u>Vin Rosé :</u>			
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	4,5 €	20 €	
Côtes de Provence « Love by Léoube »	5 €	24,5 €	
<u>Vins Rouges :</u>			
Côtes de Toul Pinot Noir Domaine Regina	5 €	25 €	
Côtes du Rhône Ventoux Ch Pesquié Quintessence	7 €	34 €	
Saumur Champigny « Four à Chaux » Ch du Hureau	6,5 €	33 €	
<u>Bulles :</u>			
Champagne Blanc de Blanc 1er Cru R. Manceaux	10 €	55 €	
Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve		24,5 € (37cl)	
<u>Moelleux :</u>	8 cl	50cl	75cl
Pinot gris Demi-sec Domaine Migot	4,5 €		25 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 2015 Demi-sec	7 €		35 €
Tokaji Aszu 5 puttonyos 2009 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* - 25cl  
Jus de Pomme 3,5 €  
Jus de Pomme/Coing 4 €  
Jus de Pomme/Sureau 4 €  
Nectar de Mirabelle 4 €  
Nectar de Cassis 4 €

Nectar de Groseilles 4 €  
Nectar de Rhubarbe 4 €  
Jus de Tomate 4 €  
Nectar de Griotte 4 €  
Nectar de Fraise 4 €  
Nectar de Brimbelle 5 €

## 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 :

### **Belleville Remix** 33cl 5,3% vol 6 €

Sour /Lorraine : Fraîche et acidulée, infusion de câpres, gentiane et noix subtilement dosée.

### **Ad Lib** 33cl 4% vol 5,5 €

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

### **Lady Jane** 33cl 6% vol 5,5 €

Blonde/Lorraine : Réalisée avec un malt d'orge et de petit épeautre, Amertume sèche et persistante sur une base maltée rustique bien équilibrée pour cette bière éphémère.

### **Mutation** 37,5cl 5,8% vol 6,5 €

Fermière/Lorraine : Elevée dans un fût de Macvin, bière fraîche aux notes acidulée et fermière.

### **Promenons-Nous dans les Bois** 75cl 7% vol 18 €

Fermière/Lorraine : Elevée sur lies de pinot gris et gewurztraminer, légèrement vineuse et boisée, fraîche et une finale séchée avec une pointe d'amertume.

### **Hops Angels** 44 cl 7,5%vol 8,5 €

Double Hazy IPA/Lorraine : Bière trouble et poussement houblonnée, l'amertume maîtrisée offre la gourmandise, des notes de noix de coco et d'agrumes sur une texture assez juteuse.

### **Grenaille** 33cl Poids Plume, Blanche, Blonde, Ambrée, Rousse, Printemps (3,6 à 6 %vol)

et **Stout** 8%vol 5,5 €

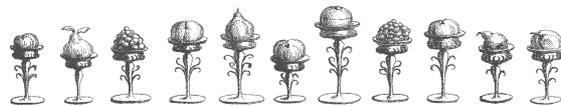
Bières Lorraines labellisées Nature et Progrès. Recettes classiques et authentiques très bien réalisées

### **Mazout** 33cl 12%vol 6,5 €

Imperial Stout/Lorraine : Bière noire avec une texture épaisse et liquoreuse où se mêlent notes de café torréfié et fruits confits, gourmande et puissante.

### **Brooklyn Special Effects** 33 cl 0,4%vol 5,5 €

Sans Alcool/Americaine : Bière sans alcool aux reflets ambrés, les houblons sont bien présents et équilibre les notes gourmandes de caramel et d'agrumes avec un côté végétal amérisant.



## Cafés :

**Mélange de Joris** : 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 €

accompagné de 1,5 cl d'eau-de-vie 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*

**Christmas tea blanc**

*Thé blanc parfumé à la cerise, amande et gingembre*

**Mandarin Jasmin**

*Thé vert parfumé au jasmin*

**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

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



**Restaurant Historique**  
7, rue G. Simon - 54000 NANCY  
03 83 35 36 52  
[info@latabledestan.com](mailto:info@latabledestan.com)  
[www.latabledestan.com](http://www.latabledestan.com)

*Fermé lundi midi,  
mercredi midi et soir  
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

*Stanislas I<sup>er</sup>  
Grand Duc  
Roy de Pologne  
De Lithuanie*

© 2012 par le restaurant historique de Nancy, rue G. Simon - 54000 Nancy. Tous droits réservés. Aucune reproduction sans autorisation écrite n'est permise. A.P.D.R.

### *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.*