

Notre Carte

à partir du 14 Juillet 2022

Les Entrées :

- ✦ **Bouchées Marie Leszczynska** ✦ 14 €
Hautes Côtes de Nuits Blanc Claire Naudin 7 € / 12cl
- ✦ **Charcuteries Lorraines, Melon et Gelée d'Hypocras** ✦ 14 €
Côtes de Meuse Domaine de Muzy Pinot Noir 5,5 € / 12cl
- ✦ **Cartouche de Chèvre et Chlodnik** ✦ 14 €
Budai Irsai Oliver 4,5 € / 12cl

Les Suites :

- ✦ **Filet de Poisson aux Herbes, Fromage frais et Citron** ✦ 24 €
Domaine Regnier Chardonnay 5 € / 12cl
- ✦ **Porcelet Braisé, Basilic et Parmesan** ✦ 24 €
Chinon Gabare Domaine Grosbois 7 € / 12cl
- ✦ **Filet de Canard Rôti à l'Abricot, Miel et Romarin** ✦ 24 €
Côtes du Rhône Ventoux Quintessence Ch. Pesquié 7 € / 12cl

- Fromages :** ✦ **Assiette de Fromages au Lait Cru** ✦ 14 €

Les Desserts :

- ✦ **Renaissance Verveine et Citron** ✦ 14 €
- ✦ **Maspain de Cerises, Mousse de Chocolat** ✦ 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



<u>Vins Blancs :</u>	12 cl	75 cl
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Claire Naudin	7 €	34 €
Domaine Regnier Père et Fils Chardonnay	5 €	25 €
Budai Irsai Oliver	4,5 €	19 €
<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 Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy	5,5 €	27 €
Côtes du Rhône Ventoux Ch Pesquié Quintessence	7 €	34 €
Chinon Gabare Domaine Grosbois	7 €	35 €
<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 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 :

Hopper 33cl 5% vol 5,5 €

Blanche/Lorraine : Blanche houblonnée aux notes d'agrumes, belle amertume rafraichissante.

Soif ! 33cl 5% vol 5,5 €

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

1984 33cl 6,5% vol 6 €

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

Belleville Remix 33cl 5,3% vol 6 €

Sour /Lorraine : Fraiche 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.

Duchesse de Bourgogne 25cl 6,2% vol 5,5 €

Rouge des Flandres/Belge : Mûrie plusieurs mois en fûts, notes boisée, fruitée, acidulée et caramélisée.

Sweet Tiger 33cl 6,4% vol 5,5 €

Neipa/Lorraine : Les Neipa sont caractérisées par une robe trouble et une amertume adoucie par des parfums fruités exotiques.

Disto 44 cl 8%vol 8,5 €

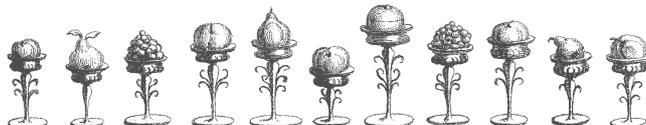
Double Hazy IPA/Lorraine : Bière trouble et puisement houblonnée, l'amertume maîtrisée offre la gourmandise, des notes de noix de coco et de fruits tropicaux sur une texture assez juteuse.

Grenaille 33cl **Blanche, Blonde, Ambrée, Rousse** (5,6 à 6 %vol) et **Stout** 8%vol 5,5 €

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

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

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

© 1999 pour le restaurant historique de Nancy, rue G. Simon, 7
photos: baron - quand on n'est pas le roi - B. B. B. 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.*