

# Notre Carte

à partir du 10 Novembre 2022

## Les Entrées :

- ✦ **Bouchées Marie Leszczyńska** ✦ 14 €  
*Tornai Somló Apátsági Furmint 7 €/12cl*
- ✦ **Pierogi Chou et Bolets en Barszcz** ✦ 14 €  
*Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons » Domaine Amirault 5,5 €/12cl*
- ✦ **Rôtie de Courge au Fromage de Chèvre et Noix** ✦ 14 €  
*Pagny-sur-Moselle Grisling Domaine Régnier 5 €/12cl*

## Les Suites :

- ✦ **Filet de Poisson (selon le marché) aux Amandes** ✦ 24 €  
*Riesling Grand Cru Kaefferkopf Jean-Baptiste Adam 7 €/12cl*
- ✦ **Filet Mignon de Porc aux Champignons** ✦ 24 €  
*Moselle Pinot Noir « Les Clos » Château de Vaux 7,5 €/12cl*
- ✦ **Cuissot de Gibier Rôti aux Coings** ✦ 24 €  
*Egri Merlot Gesztenyès 7 €/12cl*

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

## Les Desserts :

- ✦ **Renaissance de l'Automne** ✦ 14 €
- ✦ **Placuszki aux Poires et 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](http://www.latabledestan.com)



<u>Vins Blancs :</u>	12 cl	75 cl	
Riesling Grand Cru Kaefferkopf J-B Adam	7 €	35 €	
Pagny-sur-Moselle Grisling Domaine Régnier	5 €	26 €	
Tornai Somló Apâtsàgi Furmint	7 €	36 €	
<u>Vin Rosé :</u>			
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	5 €	24 €	
Côtes de Provence « Love by Léoube »	5 €	26 €	
<u>Vins Rouges :</u>			
Moselle Pinot Noir « Les Clos »	7,5 €	37 €	
Egri Merlot Gesztenyès	7 €	35 €	
Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Quarterons »	5,5 €	28 €	
<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

*les locaux* ~ 25cl  
Jus de Pomme 3,5 €  
Jus de Pomme/Coing 4 €  
Jus de Pomme/Sureau 4 €  
Nectar de Cassis 4 €  
Nectar de Mirabelle 4 €

## Nectars et Jus de Fruits :

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.

### **Hazy Rider** 33cl 6,4% vol 5,5 €

Blonde/Lorraine : parfums citronnés (houblon Citra) dominant un malt frais, amertume maîtrisée.

### **Lady Jane** 33cl 6% vol 6 €

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.

### **Coup de Grisou** 33cl 4,6 % vol 6 €

Blonde Fermière/Lorraine : Notes fermières de levure et de céréales, légèrement acide et épicée.

### **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.

### **Le Bateleur** 44 cl 8,5%vol 8,5 €

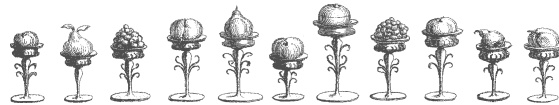
Double IPA/Lorraine : Bière puissamment houblonnée, une amertume bien présente avec une aromatique à l'ancienne (résineux) et une robe cuivrée.

### **Grenaille** 33cl Poids Plume, Blanche, Blonde, Ambrée, Rousse, Printemps, Porter (3,6 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**

**Tilleul**

**Camomille**

**Rose Hibiscus**

*mélange de pétales de roses et d'hibiscus*

## 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

**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*

© 2011 par le restaurant historique du Bon Roi, rue G. Simon - Nancy

### *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.*