A la Table du Bon Roi STANISLAS

Notre Carte

à partir du 11 Janvier 2022

Les Entrées :

Bouchées Marie Leszczynska — 13 €
Montlouis sur Loire Clos de Mosny Jacky Blot 8 € /12cl

Pierogi au Fromage de Chèvre et Figue Confite — 13 €
L'Enjouée Famille Ogereau 5,5 € /12cl

Mousseline de Poisson, Sauce à la Graine de Fenouil — 13 €
Côtes de Meuse Auxerrois Marpaux Domaine de Muzy 5 € /12cl

Les Suites :

Filet de Sandre rôti, Chou Compoté au Lard — 22 €
Tornai Somlo Apàtsàgi Furmint 7,5 € /12cl

Quasi de Veau Rôti aux Béatilles — 22 €
Egri Bikaver Juhasz 6 €/12cl

Pintade en Bottine au Parmesan — 22 €
Côtes de Toul Pinot Noir Domaine Régina 5 €/12cl

Fromages :

Assiette de Fromages au Lait Cru — 13 €

Les Desserts :

Crème à l'Abbesse, Tuile Aux Mendiants — 13 €

Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran — 13 €
Tokaji szamorodni 7€/8cl

Strudel de Frangipane à la Fleur d'Oranger et Chocolat — 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

Vins Blancs :	*12 cl*	*75 cl*
Côtes de Meuse Auxerrois Marpaux Domaine de Muzy	5 €	24 €
Montlouis sur Loire Clos de Mosny Jacky Blot	8 €	39 €
Tornai Somlo Apàtsàgi Furmint	7,5 €	36 €
Vin Rosé :		
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	4,5 €	20 €
Côtes du Rhône Ventoux rosé Château Pesquié	5 €	22 €
Vins Rouges :		
Côtes de Toul Pinot Noir Domaine Régina	5 €	22 €
L'Enjouée Famille Ogereau	5,5 €	25 €
Egri Bikaver Juhasz	6 €	27 €
Bulles :		
Champagne Blanc de Blanc 1er Cru R. Manceaux	10 €	55 €
Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve	24,5 € *(37 cl)*	

Moelleux :	*8 cl*	*50cl*	*75cl*
Ch. de Vaux « Tendres Becs» Pinot gris 2018	6 €		35 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 2015 Demi-sec	7 €	35 €	
Tokaji Aszu 5 puttonyos 2009 Bene Pincészet	8,5 €	46 €	
Crillon des Vosges *(liquoreux de rhubarbe)*	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 Groseilles 4 €
Nectar de Rhubarbe 4 €
Jus de Tomate 4 €
Nectar de Griotte 4 €
Nectar de Fraise 4 €
Nectar de Brimbelle 5 €

Alain Milliat - 5 €/33cl
Nectars : Cassis ou Fruit de la Passion
Jus : Mandarine ou Pamplemousse

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

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

Bières :

Major Ale 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 fraicheur et les levures de saison, acidité légère.

Ad Lib 33cl 4% vol **5,5 €**
Blonde/Lorraine : Légère et désaltérante, des notes exotiques et une amertume maitrisée

Beetle Juice 33cl 8% vol **6** €
Black IPA/Lorraine : Puissance des houblons aromatiques, amertume franche. Finale sur malts grillés.

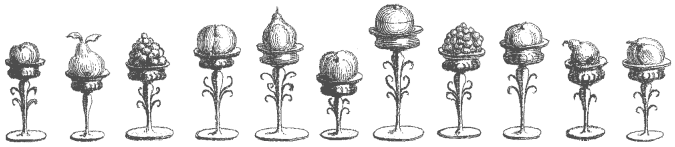
Duchesse de Bourgogne 25cl 6,2% vol **5,5 €**
Rouge des Flandres/Belge : Mûrie plusieurs mois en fûts, notes boisée, fruitée, acidulée et caramélisée.

Fuzz 44 cl 8%vol **8,5 €**
Double Hazy IPA/Lorraine : Bière trouble et texturée, dominante du houblon talus : aromatique sur la mandarine et l'exotisme. Amertume maitrisée

Orval 33 cl 6,2%vol **6 €**
Blonde Ambrée/Belge : Trappiste ambrée d'une belle complexité, harmonie des houblons, note florale.

Grenaille 33cl **Blanche** 5,6%vol **Blonde** 5,6%vol **Rousse** 6%vol **Porter** 5,6%vol **5,5 €**
Bières de la Brasserie Lorraine Grenaille, labellisées Nature et Progrès. Recettes classiques et authentiques très bien réalisées

Żywiec Porter 33cl 9,5%vol **6** €
Porter/Polonaise : Une porter aux notes grillées et caramélisées, à la fois ronde et équilibrée.



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
Tisane du Roi
zestes d'orange et de bergamote, pétales de fleurs, citronnelle, feuilles de cassis, fleur d'oranger et parfum de fruits rouges.

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
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)

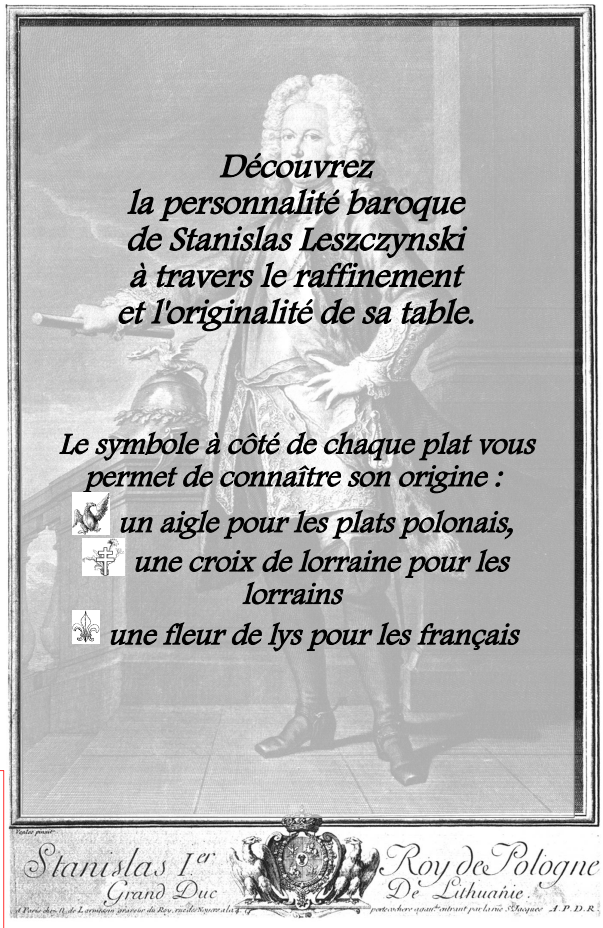
Vin blanc et liqueur/crème au choix (12 cl) 6 €
(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)

Champagne et liqueur/crème au choix (12 cl) 10 €
(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche

A la Table du Bon Roi STANISLAS

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 Leszczynski
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.

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

– soit remplir vos coordonnées sur le formulaire papier
(supprimé après 15 jours)

- soit scanner ce code avec l'application TousAntiCovid

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, céléri et livêche, moutarde, sésame, cannelle.
N'hésitez pas à nous signaler
toute allergie alimentaire
afin que nous puissions adapter vos plats.