

Notre Carte

à partir du 4 Mars 2023

Les Entrées :

- ✦ **Bouchées Marie Leszczynska** ✦ 14 €
Pouilly Fumé « la Moynerie » Michel Redde 7€ / 12cl
- ✦ **Rôtie de Pain d'Épices au Munster, Velouté de Céleri** ✦ 14 €
Côtes de Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy 6,5 € / 12cl
- ✦ **Pierogi au Fromage et à l'Ail, Coulis de Betterave** ✦ 14 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux Septentrion 6,5 € / 12cl

Les Suites :

- ✦ **Filet de Sandre à la Vanille, Courge Rôtie au Miel** ✦ 24 €
Alsace Pinot Gris « Silb » Mélanie Pfister 8 € / 12cl
- ✦ **Potée Lorraine** ✦ 24 €
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Château Pesquier Rosé 7,5 € / 12cl
- ✦ **Quasi de Veau Rôti, Champignons Farcis** ✦ 24 €
Chinon Gabare Domaine Grosbois 7 € / 12cl

Fromages :

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

Les Desserts :

- ✦ **Crème à l'Abbesse, Biscuits de Chocolat** ✦ 14 €
- ✦ **Placuszki et Poire Rôtie, Caramel** ✦ 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
Pouilly Fumé « la Moynerie » Michel Redde	7 €	35 €
Alsace Pinot Gris « Silb » Mélanie Pfister	8 €	41 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux Septentrion	6,5 €	30 €
<u>Vin Rosé :</u>		
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	5 €	24 €
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Ch Pesquié Rosé	7,5 €	36 €
<u>Vins Rouges :</u>		
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Château Pesquié	7,5 €	36 €
Côtes de Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy	6,5 €	29 €
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
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 2015 Demi-sec	7 €	35 €
Tokaji Aszu 5 puttonyos 2013 Bene Pincészet	8,5 €	46 €
Crillon des Vosges (<i>liquoreux de rhubarbe</i>)	6 €	32 €
Riesling « Silberberg » Sélection de Grains Nobles 2007	8,5 €	65 €

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 Cassis 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 €

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

Limonades :

Nature 4 €/33cl Diabolo 5 €/33cl Artisanale Vosgienne : Myrtille ou Citron/Tonic 5 €/33cl

Bières :

Hopper 33cl 5% vol 6 €

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

1984 33cl 6,5% vol 6 €

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

Soif ! 33cl 5% vol 5,5 €

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

Hazy Rider 33cl 6,4% vol 6 €

Blonde IPA/Lorraine : Robe trouble et note tropicale (houblon Citra) dominant un malt frais, amertume maîtrisée.

Hops Angels 44 cl 7,5%vol 8,5 €

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

Hey Juice 44 cl 7,5%vol 8,5 €

Double Hazy IPA/Lorraine : Bière trouble et bien houblonnée, l'amertume assez sèche dévoile des notes résineuses et agrumes (Mandarina Bavaria, Citra, ...)

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.

Grenaille 33cl Poids Plume, Blanche, Blonde, Rousse, Printemps, Porter (3,6 à 6 %vol) 5,5 € et Stout 8%vol 6 €

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

Rochefort 8 33cl 9,2% vol 6 €

Brune/Belge : Trappiste équilibrée, bouche ample caramélisée, florale et levurée, chaleureuse.

TrailBlazer 33cl 11,1%vol 7 €

Imperial Stout/Lorraine : Infusion de noisettes et d'amandes dans cette stout généreuse, notes grillées amères et gourmande.

Black Vortex 33cl 10%vol 7 €

Imperial India Stout/Lorraine : Bière déroutante entre une base sombre, onctueuse et torréfiée, et le fruité du houblon Sabro (Coco, agrumes) bien présent, générant également l'amertume.

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

Sans Alcool/Américaine : 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

Berger

Tilleul, verveine, citronnelle,, menthe et fleur d'oranger

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 Quatre Fruits Rouges

Thé parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseilles

Thé Jardin bleu

Thé noir parfumé à la fraise et rhubarbe

Noël en Alsace

Thé noir parfumé à l'orange, cannelle, girofle et muscade

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)	
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*

Il sera dressé de la manière d'un Roy, avec le même état de service, par le même personnel, que le Roi de France. 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.*