

Notre Carte

à partir du 10 Novembre 2023

Les Entrées :

- ✦ Rôtie de Courge au Fromage de Chèvre et Pain d'Épices ✦ 14,5 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux Pinot Noir les Hautes Bassières 6,5 €/12cl
- ✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦ 14,5 €
Ventoux Blanc « Quintessence » Château Pesquié 7 €/12cl
- ✦ Pierogi de Poisson en Barszcz ✦ 14,5 €
Saint Nicolas de Bourgueil 6 €/12cl

Les Suites :

- ✦ Quasi de Veau rôti sur Moelle ✦ 25 €
Crozes-Hermitage « Les Pierrelles » Domaine Belle 7,5 €/12cl
- ✦ Filet d'Esturgeon sauce Jaune ✦ 25 €
Menetou Salon "La Dame de Châtenois" Domaine Clément 6 €/12cl
- ✦ Potée Lorraine ✦ 25 €
Tornai Somló Apatsagi Furmint 7 €/12cl
Bière Ambrée Dubbel Oak 6 €/33cl

Fromages :

- ✦ Assiette de Fromages au Lait Cru ✦ 14,5 €
Tornai Somló Apatsagi Furmint 7 €/12cl

Les Desserts :

- ✦ Renaissance de l'Automne ✦ 14,5 €
Méthode Traditionnelle Brut Cuvée Céleste Domaine Migot : 6,5 €/12cl
- ✦ Szarlotka de Poire au Vin et aux Epices ✦ 14,5 €
Hors Côtes Pinot Gris Domaine Migot : 5,5 €/12cl
- ✦ Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran ✦ 14,5 €
Tokaji Szamorodni 7 €/8cl
- ✦ Assortiment de Glaces et Sorbets Maison ✦ 14,5 €

Formules :

entrée, plat et dessert 46 € (hors boissons)
entrée, plat, fromage et dessert 54 € (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
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Château Pesquié	7 €	36 €
Tornai Somló Apatsagi Furmint	7 €	36 €
Lorraine Hors Côtes Pinot Gris Domaine Migot (demi sec)	5,5 €	24 €
Menetou Salon “La Dame de Châtenois” Domaine Clément	6 €	29 €

<u>Vin Rosé</u> :		
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Migot	5,5 €	24 €
Matrai Bârdos Cabernet Sauvignon	5 €	21 €

<u>Vins Rouges</u> :		
Côtes de Moselle Ch de Vaux Pinot Noir les Hautes Bassières	6,5 €	32 €
Crozes-Hermitage « Les Pierrelles » Domaine Belle	7,5 €	37 €
Saint Nicolas de Bourgueil	6 €	28 €

<u>Bulles</u> :		
Méthode Traditionnelle Brut Cuvée Céleste Domaine Migot	6,5 €	32 €
Champagne Blanc de Blanc 1 ^{er} Cru R Manceaux	10 €	55 €
Champagne Rosé Cuvée des Moines Besserat de Bellefon		39 € (37cl) 55 €

<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 (liquoreux de rhubarbe)	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 locaux ~ 25cl :

Jus de Pomme 3,5 €	Nectar de Rhubarbe 4 €
Jus de Pomme/Coing 4 €	Jus de Tomate 4 €
Jus de Pomme/Sureau 4 €	Nectar de Griotte 4 €
Nectar de Cassis 4 €	Nectar de Fraise 4 €
Nectar de Mirabelle 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, Saugue et Stévia. Légèrement pétillante

Limonades :

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

Bières :

White Rabbit 33cl 4,8% vol 6 €

Blanche/Lorraine : Des notes légèrement épicées et fruitées, naturellement trouble.

White Demon 33cl 5,4% 6 €

Blanche/Lorraine : Blanche texturée, levure bien présente et des notes citronnées.

Cardamome Wheat 50cl 5% vol 8 €

Blanche/Lorraine : une belle rondeur du malt, le fruité des houblons et la note épicée de la cardamome.

Brimbelle Gose 50cl 4,5% vol 8,5 €

Gose/Lorraine : Non sucrée, avec une légère acidité mais généreusement fruitée, une ode à la myrtille !

Bandido 33cl 6,1% vol 6,5 €

Passion Pale Ale/Lorraine : Bière blonde brassée avec du fruit de la passion (5,5%) amenant l'aromatique et les notes acidulées, mais pas de sucre

Light My Sour 33cl 5,5% vol 6 €

Sour IPA/Lorraine : Une belle attaque acidulée et citronnée, corps équilibré entre levure et houblons.

Lupil 33cl 5,5% vol 5,5 €

Blonde/Lorraine : Notes de fleurs blanches subtiles pour cette "Pale Ale" rafraîchissante.

Sweet Tiger 33cl 6,4% vol 5,5 €

Neipa/Lorraine : Une robe trouble, une amertume présente mais adoucie par les notes fruitées.

Exile on Fitzroy 44cl 8% vol 8,5 €

Double Hazy IPA/Lorraine : Texture trouble et puissamment houblonnée aux notes herbacée et épicée.

Grenaille 33cl Poids Plume, Blanche, Rousse, Porter (3,6 à 6 %vol) 5,5 €

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

Dubbel Oak 33cl 7% vol 6 €

Ambrée/Lorraine : Malt corsé et chaleureux aux parfums subtils des notes boisée et vanillée.

Rocheport 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.

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

Tisane des Merveilles

Verveine et Tilleul, rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose

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

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

Jardins de Lorraine

Thé de Chine et Ceylan parfumé à la mirabelle, fleur d'oranger, jasmin et pétales de rose.

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)	
Hydromel Bulles de Ruche (27,5 cl 4,5°alc)	6 €
Hydromel moderne Extra-Brut Pétillant, frais et léger, chaque cuvée est issue de miels monofloraux. : - Fleurs de Tilleul	






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*
Stanislas I^{er} de Lorraine prince de Roy, en 1704, par Louis XV. 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.*