

Notre Carte

à partir du 18 Février 2023

Les Entrées :

- ✦ **Bouchées Marie Leszczynska** ✦ 14 €
Hautes Côtes de Beaune Blanc Claire Naudin 7 €/12cl
- ✦ **Rôtie de Pain d'Épices au Munster, Velouté de Céleri** ✦ 14 €
Côtes de Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy 6 €/12cl
- ✦ **Mousseline de Poisson au Saumon Fumé en Poupelin, sauce à l'Orange** ✦ 14 €
Budai Irsai Oliver 5 €/12cl

Les Suites :

- ✦ **Filet de Sandre à la Badiane** ✦ 24 €
Pouilly Fumé « la Moynerie » Michel Redde 7€ /12cl
- ✦ **Suprême de Pintade à l'Autriche** ✦ 24 €
Bourgueil « Pied de la Butte » Jacky Blot 6 €/12cl
- ✦ **Pâté de Godiveau au Foie Gras et aux Champignons** ✦ 24 €
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Château Pesquier 7,5 €/12cl

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

Les Desserts :

- ✦ **Tartelette à la Bergamote Meringuée** ✦ 14 €
- ✦ **Strudel de Frangipane à la Fleur d'Oranger 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



<u>Vins Blancs :</u>	12 cl	75 cl
Pouilly Fumé « la Moynerie » Michel Redde	7 €	35 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Claire Naudin	7 €	33 €
Budaï Irsai Oliver	5 €	19 €
<u>Vin Rosé :</u>		
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	5 €	24 €
Côtes de Provence « Love by Léoube »	5,5 €	26 €
<u>Vins Rouges :</u>		
Côtes du Rhône Ventoux « Quintessence » Château Pesquié	7,5 €	36 €
Côtes de Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy	6 €	29 €
Bourgueil « Pied de la Butte » Jacky Blot	6 €	30 €
<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

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

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.

Soif I 33cl 5% vol 5,5 €

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

Buffalo 33cl 6% vol 6 €

Milkshake Ipa/Lorraine : Trouble et très aromatique (coco, mandarine) sur une texture douce.

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/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 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)	
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*

© Paris des Vins de Lorraine - service du Roy, musée Stanislas - 1997

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.*