

Notre Carte

à partir du 19 Mai 2023

Les Entrées :

✦ Cartouche au Chèvre Salade Florale ✦ 14,5 €

Budai Irsai Oliver 5€ / 12cl

✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦ 14,5 €

Crozes Hermitage Les Terres Blanches 7,5€ / 12cl

✦ Pointes d'Asperges Vertes au Parmesan ✦ 14,5 €

Côtes de Moselle Ch de Vaux Maddalena 6,5 € / 12cl

Les Suites :

✦ Souris d'Agneau braisée aux Olives et au Citron ✦ 25 €

Lirac Ch de Montfaucon Cuvée Baron Louis 7,5 € / 12cl

✦ Filet d'Omble Chevalier, à la Rhubarbe et aux Amandes ✦ 25 €

Pouilly Fumé « La Moynerie » Michel Redde 7 € / 12cl

✦ Quasi de Veau à la Folette ✦ 25 €

Chinon Gabare Domaine Grosbois 7 € / 12cl

Fromages :

✦ Assiette de Fromages au Lait Cru ✦ 14,5 €

Les Desserts :

✦ Blanc-Manger, Fraises et Macaron, Sorbet Floral ✦ 14,5 €

✦ Neige d'Artichaut, Pistache et Orange Confite ✦ 14,5 €

✦ 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
Pouilly Fumé « La Moynerie » Michel Redde	7 €	35 €
Crozes Hermitage Les Terres Blanches	7,5 €	38 €
Budai Irsai Oliver	5 €	19 €
Côtes de Moselle Ch de Vaux Maddalena	6,5 €	32 €

<u>Vin Rosé</u> :		
Côtes de Toul Vin Gris Domaine Régina	5 €	24 €
Côtes du Rhône Ventoux Ch. Pesquié Rosé	5 €	23 €

<u>Vins Rouges</u> :		
Côtes de Meuse Pinot Noir Domaine de Muzy	6,5 €	29 €
Lirac Ch de Montfaucon Cuvée Baron Louis	7,5 €	38 €
Chinon Gabare Domaine Grosbois	7 €	35 €

<u>Bulles</u> :		
Champagne 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

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 €

Eau pétillante de miels Bulles de Ruche

Sans alcool, élaborée avec du miel français et jus de citron bio de Sicile. 5 €/ 27,5 cl

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 :

Pilul 50cl 5%vol 7,5 €

Blonde/Lorraine : Une délicate simplicité pour cette "Lager" qui est un modèle d'équilibre.

Lupil 50cl 5,5%vol 7,5 €

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

Grenaille 33cl Poids Plume, Blanche, 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 €

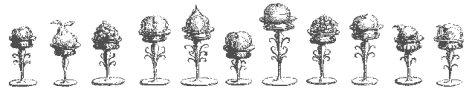
Imperial Stout/Lorraine : Infusion de noisettes et d'amandes dans cette stout généreuse, notes grillées amères et gourmande.

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)	
Hypocras (12 cl)	5 €
(Macération de zestes de citron et d'orange, épices et vin)	
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)	
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 Lavande	
- Fleurs du Mont Saint Michel	
- Fleurs de Litchi	
- Fleurs de Tilleul	






Restaurant Historique
7, rue G. Simon - 54000 NANCY
03 83 35 36 52
info@lataledestan.com
www.lataledestan.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*

*Stanislas I^{er}
Grand Duc*  *Roy de Pologne
De Lithuanie.* 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.*