

A
 la Table
 du Bon Roi
STANISLAS



Nos Cocktails :

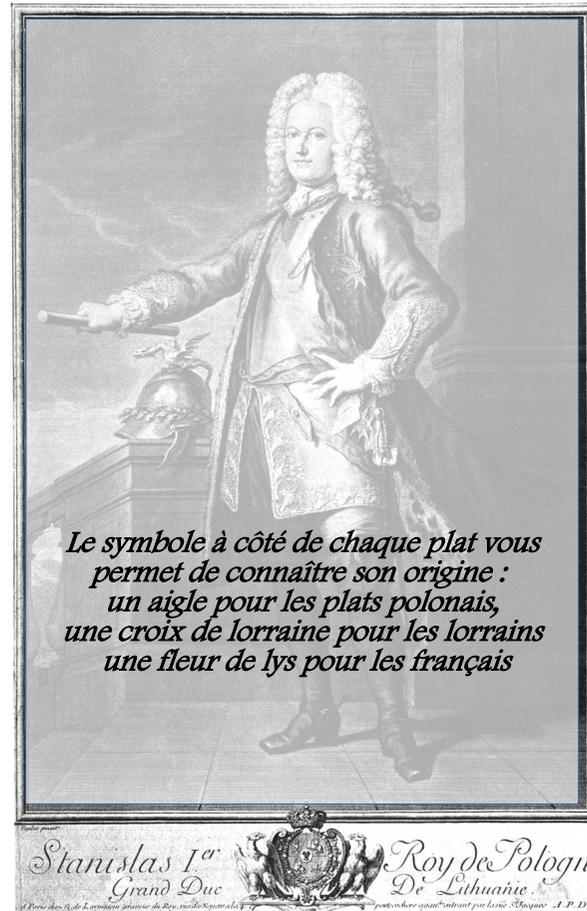
Eau d'Archange de Lorraine (6 cl) (Infusion de zestes et jus de citron, cannelle, anis, badiane, coriandre, macis et muscade en eau de vie)	5 €
Mellarose Zubrowka (14 cl) (mélange d'agrumes adouci au miel et additionné de wodka polonaise à l'herbe de bison)	7 €
Pomyrka (14 cl) (crème et nectar de myrtille, jus de pomme, wodka)	7 €
Hypocras (12 cl) (Macération de zestes de citron et d'orange, épices et vin)	6 €
Vin blanc et liqueur/crème au choix (12 cl) <i>(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)</i>	6 €
Champagne et liqueur/crème au choix (12 cl) <i>(crème de cassis, fraise des bois, mûre, cerise, framboise, myrtille, poire, bergamote, mirabelle ou pêche)</i>	10 €
Hydromel Bulle de Ruche (27,5 cl 4,5 % vol.) Des Hydromels modernes, frais et pétillants, peu sucrés et légèrement alcoolisés. Au choix : - Miel de Fleurs blanches de la Baie du Mont Saint-Michel - Miel de Fleurs de Tilleul de la Forêt d'Halatte (Oise) - Miel de Fleurs de Litchi de Madagascar	6 €

Voulant créer un restaurant lorrain, puisant dans l'histoire régionale, nous avons choisi la personnalité de Stanislas Leszczynski dont la gourmandise est connue de tous les Lorrains. C'est ainsi que nous avons ouvert à Nancy le restaurant A la Table du Bon Roi Stanislas, en octobre 2002.

Nous puisons nos recettes dans les livres de cuisines de l'époque, qu'ils soient polonais (Compendium Ferculorum, albo Zebranie Potraw, de Stanislas Czerniecki en 1682), lorrains (Le Cannaméliste Français, de Gillers en 1751) ou français (Les Soupers de la Cour, de Menon en 1755 ; Dictionnaire Portatif de Cuisine, 1765 ; Le Cuisinier Moderne, de La Chapelle en 1739).

Bien sûr, nous apportons des modifications : en effet, les produits de base ont changé depuis le XVIIIème siècle, les goûts et les techniques culinaires également. Par ailleurs, il faut savoir qu'à l'époque, le repas se composait en 4 à 8 services d'une quinzaine de plats différents dans lesquels les convives se servaient en fonction de leurs envies.

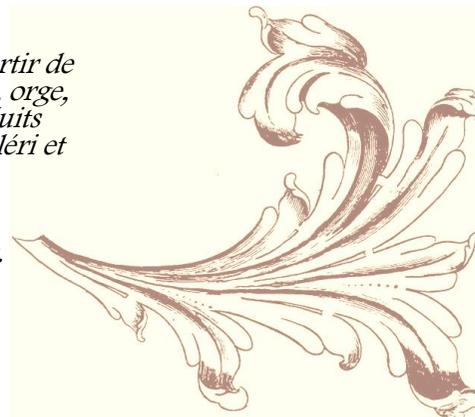
Nous cherchons donc souvent à combiner les recettes pour composer des plats servis à l'assiette, mais reflétant les saveurs que Stanislas Leszczynski pouvait apprécier à sa table.



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.

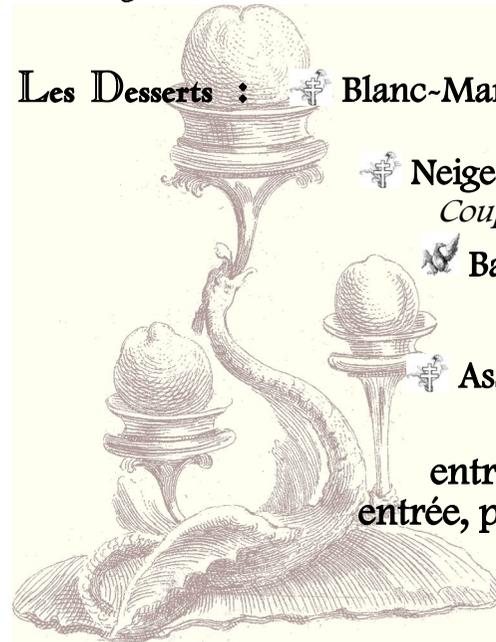
N'hésitez pas à nous signaler toute allergie alimentaire afin que nous puissions adapter vos plats.



Notre Carte

à partir du 30 Mai 2025

Les Entrées :	✦ Bouchées Marie Leszczynska ✦	15,5 €
	<i>Côte du Jura « La Vouivre » Domaine des Carlins 8,5 €/12cl</i>	
	✦ Salade Florale d'Asperges au Vinaigre Rosat ✦	15,5 €
	<i>Dunantul Irsai Oliver 5,5 €/12cl ou Provence Rosé « Love by Léoube » 6 €/12cl</i>	
	✦ Pierogi au Chèvre Frais et Sarrasin, Betterave en Condiment ✦	15,5 €
	<i>Chinon « Gabare » Domaine Grosbois 8 €/12cl</i>	
Les Suites :	✦ Filet d'Omble à la Graine de Fenouil et aux Groseilles ✦	26 €
	<i>Menetou Salon « La Dame de Chatenoy » 6,5 €/12cl</i>	
	✦ Porcelet Braisé, Sauce au Révérend ✦	26 €
	<i>Villanyi Château Teleki Sélection Petit Verdot 6 €/12cl</i>	
	✦ Pintade Rôtie, Powidla Abricot et Romarin ✦	26 €
	<i>Côtes de Toul Pinot Noir « Origine » Domaine Migot 7,5 €/12cl</i>	
Fromages :	✦ Assiette de Fromages au Lait Cru ✦	15,5 €
Les Desserts :	✦ Blanc-Manger, Fraise, Rhubarbe et Macaron d'amandes ✦	15,5 €
	<i>Crillon des Vosges : 6,5 €/8cl</i>	
	✦ Neige d'Artichauts, Pistache et Orange Confitée ✦	15,5 €
	<i>Coupe Cuvée Céleste Camille Migot : 6,5 €/12cl</i>	
	✦ Baba au Vin de Tokaji, Neige de Safran ✦	15,5 €
	<i>Tokaji Szamorodni 7 €/8cl</i> <i>Tokaji 5 Puttonyos 8,5 €/8cl</i>	
	✦ Assortiment de Glaces et Sorbets Maison ✦	15,5 €
	Formules :	
	entrée, plat et dessert 48 € (hors boissons)	
	entrée, plat, fromage et dessert 56 € (hors boissons)	
	tous nos plats sont faits maison	



CARTE DES VINS AU VERRE

Vins Blancs :

	12 cl	75 cl
Côte du Jura « La Vouivre » Domaine des Carlines	8,5 €	42 €
Menetou Salon « La Dame de Chatenoy »	6,5 €	32 €
Dunantul Irsai Oliver	5,5 €	23 €

Vin Rosé :

Côtes de Toul Vin Gris Domaine Migot	5,5 €	24 €
Côtes de Provence Rosé « Love by Léoube »	6 €	29 €

Vins Rouges :

Côtes de Toul Pinot Noir « Origine » Domaine Migot	7,5 €	36 €
Chinon « Gabare » Domaine Grosbois	8 €	38 €
Villanyi Château Teleki Sélection Petit Verdot	6 €	27 €

Bulles :

Cuvée Céleste Camille Migot	6,5 €	32 €
Champagne Sélection du moment	10 €	55 €
Champagne Rosé Cuvée des Moines Besserat de Bellefon	(37cl) 39 €	

Moelleux :

	8 cl	50cl	75cl
Crillon des Vosges (Moelleux de Rhubarbe)	6,5 €		32 €
Alsace Riesling Silberberg Grains Noble M. Pfister 2007	12 €		85 €
Alsace J-B Adam Le Grand K Grand Cru Kaefferkopf	7 €		42 €
Tokaji Szamorodni Bene Pincészet 2015 Demi-sec	7 €	35 €	
Tokaji Aszu 5 puttonyos 2016 Bene Pincészet	8,5 €	46 €	



Sans Alcool



Eaux Minérales :

Perrier : 3 €/33 cl
Thonon : 5 €/75 cl
Vals : 5 €/75 cl
Chateldon : 6 €/75cl

Cocktails (14 cl) : 5 €

Pomyrka sans alcool
Jus de pomme et Nectar de myrtille

Mellarose sans alcool
Jus d'orange, citron, bergamote et cédrat adoucis au miel.

Nectars et

Jus de Fruits locaux ~ 25cl

Jus de Pomme 3,5 €
Jus de Pomme/Coing 4 €
Nectar de Cassis 4 €
Jus de Tomate 4 €
Nectar de Fraise 4 €
Nectar de Rhubarbe 4 €
Nectar de Mirabelle 4 €
Nectar de Brimbelle 5 €



Eau pétillante de miels Bulles de Ruche (27,5 cl) 5,5 €

Élaborée avec du miel français et jus de citron bio de Sicile.

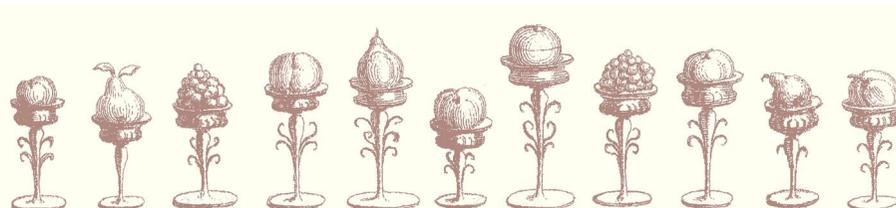
Pétillant de Mirabelle de Lorraine aux Houblons (33 cl) 6 €

67 % de jus clarifié de Mirabelle, eau infusée aux Houblons

Pétillant de Citron et Yuzu (25 cl) 5 €

Symples infusions fraîches légèrement pétillantes et bio (33cl) 6 €

- Potion énergisante : Citron, Thym, Romarin, Menthe, Argousier et Mirabelle.
- Potion relaxante : Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.
- Potion détoxifiante : Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Sauge et Fenouil.
- Potion Hivernale : Menthe-Bergamote, Feuille de Framboisier, Pomme.
- Potion Estivale : Romarin, Feuilles de Clémentine, Verveine, Pêche et Citron.



Limonades :

Nature 4 €/33cl

Diabolo 5 €/33cl

(fraise, citron, pêche, menthe, melon, mirabelle, rose, cannelle, noisette, cassis ou orgeat)

Artisanale Vosgienne :

Myrtille 5 €/33cl

Citron/Tonic 5 €/33cl

Bières Lorraines :

Wild Rabbit 33cl 4,8% **6,5 €**

Blanche/Praye : Trouble aux notes épicées, coriandre et agrumes

White Demon 33cl 5,4% **6,5 €**

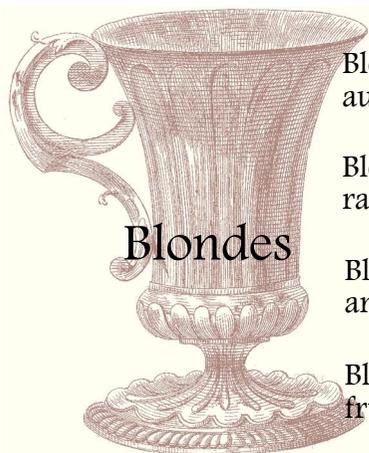
Blanche/ Maxéville : Blanche texturée, levure bien présente et des notes citronnées.

Cardamome Wheat 33cl 5% vol **6,5 €**

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

La Beauté du Zeste 33cl 5,4% **6,5 €**

Blanche/ Maxéville : Blanche acidulée brassée avec citron et gingembre



Blondes

Pilul 33cl 5% vol **6,5 €**

Blonde/ Lesménils : Une délicate simplicité pour cette "Pils" qui est un modèle d'équilibre aux légères notes épicées.

Lupil 33cl 5,5% vol **6,5 €**

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

Soif I 33cl 5% vol **6,5 €**

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

Bango Mango 33cl 8% vol **7 €**

Blonde/ Maxéville : Blonde assez forte brassée avec de la mangue, pas sucrée mais très fruitée (exotique), malt généreux et puissant.

Pow-Wow 33cl 7,1% vol **6,5 €**

Ipa/ Maxéville : Type IPA west-coast, agrumée et résineuse avec une amertume assez sèche

Hazy Rider 33cl 6,4% vol **6,5 €**

Neipa/ Maxéville : Robe trouble et note tropicale (houblon Citra) dominant un malt frais, amertume légère.

Lost in Haze 44cl 8% vol **10 €**

Double Ipa/ Maxéville : Robe trouble et un houblonnage puissant conférant une amertume rafraîchissante et un aromatique sur les agrumes.

The Lighthouse 44cl 6,4% vol **9 €**

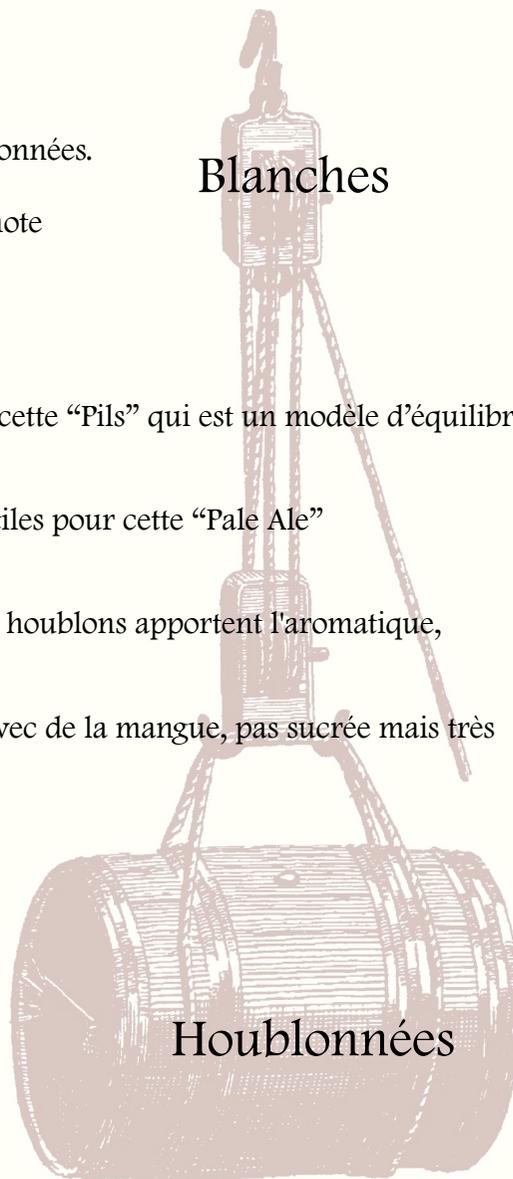
Neipa/ Maxéville : Une texture juteuse et fruitée, des notes de fruits exotiques et de pêche sur une amertume modérée.

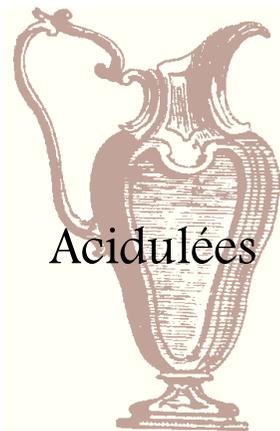
Beetle Juice 33cl 8% vol **8 €**

Double Black IPA/ Maxéville : Bière noire aux notes torrifiées se mêlant aux parfums d'agrumes des houblons.

Blanches

Houblonnées





Acidulées

1984 33cl 6,5% vol **6,5 €**

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

Coup de Grisou 33cl 4,2% vol **6,5 €**

Fermière grisette/ Maxéville : Légère et rafraîchissante aux notes acidulées et levurées.

Shiny Skull 33cl 5,3% vol **6,5 €**

Sour Season/ Maxéville : Infusée avec de l'abricot qui adoucit la matière acidulée de ce style saison, et du romarin qui apporte une touche résineuse.

Gold Brew 33cl 4,5% vol **7 €**

Pastry Gose/ Maxéville : Déroutante, entre l'acidité du fruit de la passion et du café...

Vive le Roy 75cl 5,8% vol **13 €**

Farmhouse Ale/ Maxéville : Profil sec, épicé et légèrement phénolique typique du style saison, associé aux notes végétale et fruitée des houblons.

Cosmic Raptor 33cl 7,5% vol **6,5 €**

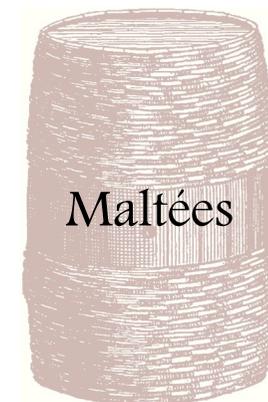
Triple/Maxéville : Bel équilibre entre le malt caramélisé, les notes céréalières, et une amertume rafraîchissante en fin de bouche.

Dubbel Oak 33cl 7% vol **6,5 €**

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

Teddy Beer 33cl 6,5% vol **6,5 €**

Brune/ Praye : Bière brune au seigle avec une matière assez riche, épicée et une rondeur caramélisée.



Maltées

Grenaille Porter 33cl 5,6% vol **6,5 €**

Porter/ Rosères-aux-Salines : Légère pour un style Porter, fraîche et torréfiée

Obsidienne 33cl 11,5%vol **8 €**

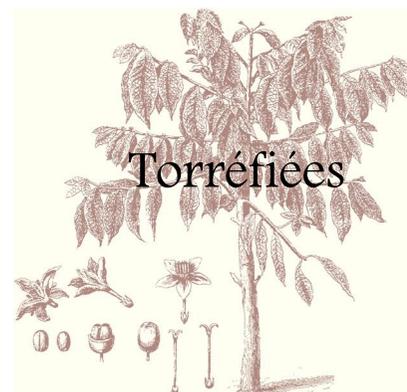
Imperial Stout/ Lesménils : Elevé en fût de pinot noir ; Equilibre parfait entre le malt torréfié, l'alcool et les notes acidulées de l'élevage.

Velouria 33cl 9%vol **8 €**

Imperial Stout/ Maxéville : Infusion de griotte et de grué de cacao. L'acidulé de la griotte amène une fraîcheur sur ce style de bière plutôt gourmand.

Mazout 33cl 12%vol **7,5 €**

Imperial Stout/ Maxéville : Bière noire avec une texture épaisse et liquoreuse où se mêlent notes de café torréfié et fruits confits, gourmande et puissante.



Torréfiées

Vire Volte 33cl 0,5 % **6,5 €**

Légère et agrumée, notes de fruits jaunes, rafraîchissante.

Sans Alcool

Brooklyn Special effects 33cl 0,4 % **6,5 €**

Amertume légère, ambrée aux notes de prunes confite, gourmande.

Apéritifs :

Old Tom Gin (5 cl)	7 €
Martini blanc et rouge (10 cl)	6 €
Ricard (5 cl)	6 €
Porto blanc et rouge (10 cl)	6 €
Picon Bière (35 cl)	6 €
Campari (8 cl)	6 €
Suze (8 cl)	6 €
Btle Cidre Lorrain (75 cl)	12 €

Rhums : 8 €

Rhum Vieux Agricole J.M VSOP Martinique
Rhum Hors d'âge Agricole XO Depaz Grande Réserve Martinique
Rhum Kirk & Sweeney Reserva Rép. Dominicaine
Rhum Dos Maderas Caraïbes/Espagne
Rhum Plantation XO 20 th Anniversary Barbades
Rhum Planteray XO 20 th Anniversary Barbades Pedro Ximenez

Whiskys :

Scotch Orchard House Compass Box 5cl	7,5 €
Scotch Single Malt Kilch. Machir Bay 5cl	8 €
Scotch Single Malt Mac-Talla 15 ans 5cl	14 €
Lorraine Single Malt Origine Rozelieures 5cl	7 €
Lorraine Single Malt Rare Rozelieures 5cl	8 €

Bourbon WoodFord Réserve 5cl	7,5 €
Irish Single Malt Connemara Peated 5cl	7 €
Japon Single Blended Malt Fuji 5cl	8 €
Japon Single Malt Yoishi Nikka 5cl	9 €
Japon Single Grain The Chita 5cl	10 €

Les Liqueurs : 1,5cl 3 € 5cl 7 €

Parfait Amour de Lorraine
Liqueur digestive réalisée avec une infusion de zestes de citron, épices et herbes

Unicum Szilva
Liqueur hongroise aux plantes et quetsches

Liqueur des Ballons des Vosges
aux herbes du Valtin

Żołądkowa Gorzka
Liqueur polonaise

Becherovka
Liqueur tchèque aux herbes et épices

Liqueur de Généri des Vosges



Les Eaux de Vie : 1,5cl 3 € 5cl 7 €

Mirabelle de Lorraine Maison Eulriet - Bruley

Wodkas Żubrówka (Herbes de Bison),
Dębowa (élevé en fût),

Grey Goose, Chopin, U'Luvka (Natures).

Poire Williams Maison Eulriet - Bruley

Barack Palinka
Eau de vie d'abricot produite en Hongrie

Les Eaux de Vie d'Exception :

Mirabelle d'Exception de Lorraine 5cl 10 €
Maison Eulriet - Bruley

Framboise 5cl 10 €
Maison Eulriet - Bruley

Très Vieux Marc de Bourgogne 5cl 9 €
« Dame Huguette »

Calvados Pays d'Auge 6 ans Adrien Camut 5cl 9 €

Calvados Pays d'Auge 8 ans Roger Groult 5cl 9 €

Cognac Tesseron XO Ovation Lot n°90 5cl 12 €

Bas-Armagnac Gelas 18 ans 5cl 9 €

Les Thés Noirs :

3 €

Ceylan

rond et fruité, notes caramélisées et épicées.

Darjeeling

équilibré et régulier, parfums floraux.

Earl Grey

Thé noir parfumé à la bergamote.

Thé Jardin bleu

Thé noir parfumé à la fraise et rhubarbe

Mélange Vénitien

Thé noir parfumé aux fruits rouges et à la vanille.

Thé Quatre Fruits Rouges

Thé noir parfumé à la cerise, fraise, framboise et groseilles.

Goûter de Stanislas

Thé noir parfumé à la bergamote, madeleine, dragée et coquelicot.

Thé des Poètes

Thé noir parfumé à la pomme, caramel, et cannelle.

Noël en Alsace

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

Les Thés Verts :

3 €

Thé Vert à la Menthe

Thé vert Gunpowder de Chine et feuille de menthe.

Bali

Thé vert parfumé au jasmin, à la rose et au pamplemousse.

Nuit à Versailles

Thé vert parfumé à la bergamote, fleur d'oranger, kiwi, pêche jaune et violette.

Le Thé Blanc :

3 €

Passion de Fleurs

Thé blanc parfumé à la rose, abricot et fruit de la passion.

Mélange Thé Vert et Noir : 3 €

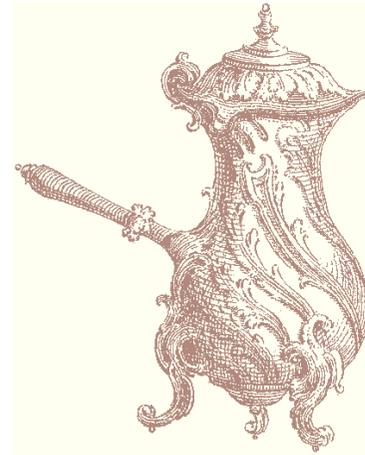
Jardins de Lorraine

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

Thé des Sages

Thé vert de Chine et thé noir Ceylan parfumé au jasmin, bergamote et vanille.





Cafés :

Mélange de Joris : 3 €
Café d'Origine : Demandez notre Sélection
Décaféiné : 3 €
Double Espresso : 5 €
Café Viennois *crème fouettée* : 4 €
Capuccino *mousse de lait* : 4 €
Café Dégustation : 5 €
*Espresso accompagné de 1,5 cl
d'eau-de-vie de Mirabelle ou de Poire*

Chocolat d'Odeur : 4 €

*Chocolat Maison :
fondu dans du lait et de la crème,
parfumé avec cannelle, macis et vanille*



Infusions : 3 €

Verveine
Tilleul
Camomille
Berger
*Tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur
d'oranger*
Happy Dreams
Citronnelle, badiane, clémentine et vanille
Tisane de Merveilles
Tilleul, Verveine, Fraise, Rhubarbe et Datte.
Rooibos Carrot Cake
*Rooibos / Cannelle, Gingembre, Carotte,
Amande, Noix de Pécan, Biscuit*