



afin de nous permettre de
gérer au mieux les approvisionnements,
votre commande est à effectuer à l'avance
(toutes les modalités de réservation en fin du document)

Jours et Horaires de Retrait

les Vendredis de 10h30 à 11h30

les Samedis 10h30 à 11h30

les Dimanches de 10h30 à 11h30

Pour les autres jours, consultez nous !
Commande à effectuer au minimum
24h à l'avance - 48h pour dimanche
et jours fériés



NB : Certaines de nos préparations seront conditionnées en bocaux, dont la consigne vous sera facturée en supplément lors du retrait de votre commande, et vous sera remboursée lors du retour des bocaux

Carte proposée :

Valeur
consigne

Entrée Bouchées Marie Leszczynska	9,5 €
<i>au choix (bouchées à la reine originelles à base de ris et langue de veau, blanc de volaille, champignons et oignons, le tout coupé en petits morceaux, puis poêlé, déglacé au vin blanc et crémé, servi en croustades de pâte feuilletée)</i>	
Cartouche au Fromage de Chèvre, salade florale	9,5 € + 2 €
<i>(pièce de pâte à choux allongée, comme un éclair, garnie d'une mousse de fromage de chèvre frais, petits dés de légumes ; accompagnée d'une salade aux pétales de fleurs comestibles)</i>	
Plat Filet d'Omble Chevalier sauce à la Rhubarbe	17 € + 2 €
<i>au choix (filet d'omble chevalier roulé, rôti au beurre et accompagné d'une sauce acidulée à la rhubarbe, accompagné d'une kasza d'orge perlée)</i>	
Souris d'Agneau Braisée au Citron et aux Olives	17 € + 2 €
Plateau de fromages de 300g pour 2 à 3 personnes	9,5 €
<i>assortiment de 5 ou 6 variétés de fromages sélectionnés par nos soins</i>	
Dessert Blanc-Manger à la Fraise, Macarons d'Amandes et Confiture de Fleurs	9,5 € + 1 €
<i>(mousse au lait d'amandes, accompagnée de fraises fraîches, d'un coulis de fraises, d'une confiture de fleurs et de petits macarons d'amandes)</i>	
Baba au Vin de Tokaji, Crème fouettée nature OU au Safran	9,5 € + 2 €
<i>au choix</i>	

(Nous proposons également nos glaces et sorbets – liste en page suivante)

*Vous pouvez également commander
le menu Entrée, Plat et Dessert pour 32 €
(plus la valeur des consignes, selon les plats choisis :
chaque bocal est consigné 1 €,
mais certains plats peuvent nécessiter plusieurs bocaux)*

Pour grignoter à l'apéritif

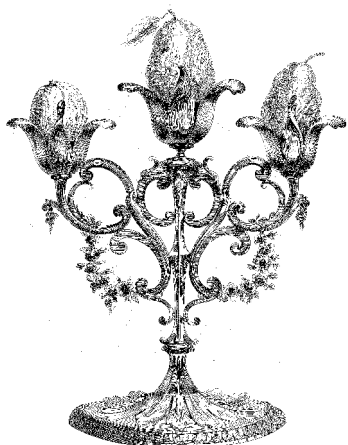
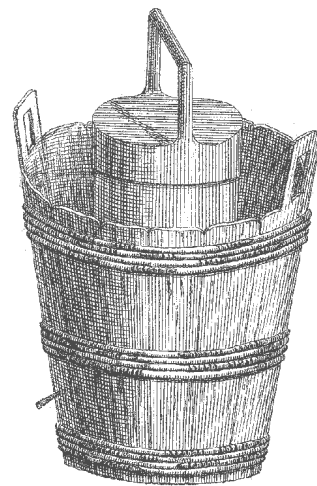
Nos Crackers au Fromage et aux Graines
(sésame, pavot, moutarde et cumin) : 2,5 €/100 g



Nos Glaces et Sorbets maison

en boîte d'1/2 litre

Sorbet Quetsches	5 €
Sorbet Fraise	5 €
Sorbet Rhubarbe	5 €
Sorbet Floral	6,5 €
Glace Bergamote	6 €
Glace Safran	6 €
Glace au Lait d'Amandes	6 €



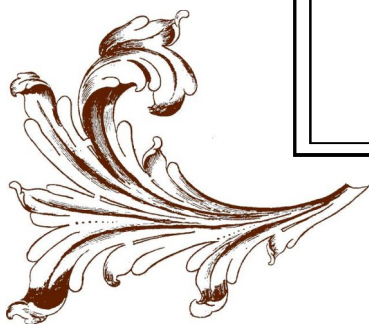
notre petite Épicerie polonaise :

(produits importés de Pologne)

Kasza Jęczmienna (orge perlé) la boîte de 400 g	2,60 €
Pâtissons Aigres-Doux, le bocal de 430 g net	3,60 €
Cornichons Aigres-Doux, le bocal de 430 g net	3,60 €
Moutarde Polonaise, le bocal de 190 g net	2,20 €

Nos Gourmandises Maison

Pain d'Épices Moelleux à l'Orange	1,5 €/le petit (env 35g)
	3,5 €/le grand (env 80g)
Sablés Chocolat et Fleur de sel	5 €/100 g
Guimauves à la Rose	3 €/50 g
Sablés Amande et Cannelle	5 €/100 g
Sablés au Citron	5 €/100 g
Madeleines	4 € les 6 pièces
Palmiers à la Cannelle	3 € /50 g
Meringues à la Vanille	3 € /50 g
Zestes de Bergamote candys	5 €
	le sachet de 50 g environ



Pour grignoter à l'apéritif

Nos Crackers au Fromage et aux Graines (sésame, pavot, moutarde et cumin) :

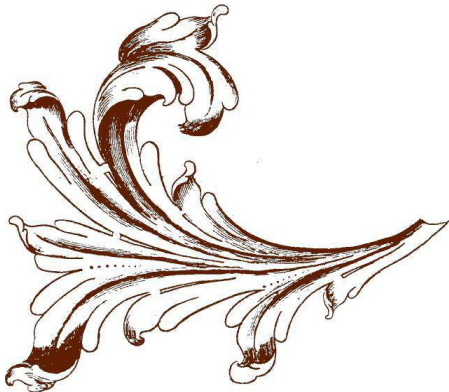
2,5 €/100 g

Quelques Boissons :

Mellarose Zubrowka (mélange d'agrumes – orange, citron, cédrat et bergamote, adouci au miel et complété de wodka polonaise à l'herbe de bison)
cocktail apéritif maison, le flacon de 50cl 20 €

Eau d'Archange de Lorraine (cannelle, coriandre, macis, anis vert et étoilé, macérés dans une eau-de-vie sucrée avec jus et zestes de citron)
liqueur apéritive maison, le flacon de 12cl 6 €
le flacon de 25 cl 9,5 €

Parfait Amour de Lorraine (herbes, épices et zestes de citron)
liqueur digestive maison, le flacon de 12 cl 8 €
le flacon de 25 cl 13,5 €



Les Symples : 3 €/33cl *infusions fraîches et bio*

- **Potion énergisante** : Citron, Thym, Romarin, Menthe, Argousier et Mirabelle.
Légèrement pétillante

- **Potion détoxifiante** : Carotte, Sureau, Citron, Pomme, Saugue et Stévia.
Légèrement pétillante

- **Potion relaxante** : Cassis, Myrtille, Verveine, Lavande, Cerise et Camomille.

Les Bulles :

Champagne Rosé Besserat de Bellefon Cuvée des Moines

20 €/37cl
ou 39 €/75 cl

Champagne Leboucher Blanc de Blanc

26€/75 cl

Champagne Palmer Cuvée Brut Réserve (élevage en fût) 17,5 €/37 cl

pour accompagner le repas :

Alsace Riesling Frédéric Mochel : 16 €/75 cl
Vin Blanc Sec, fruité et rond

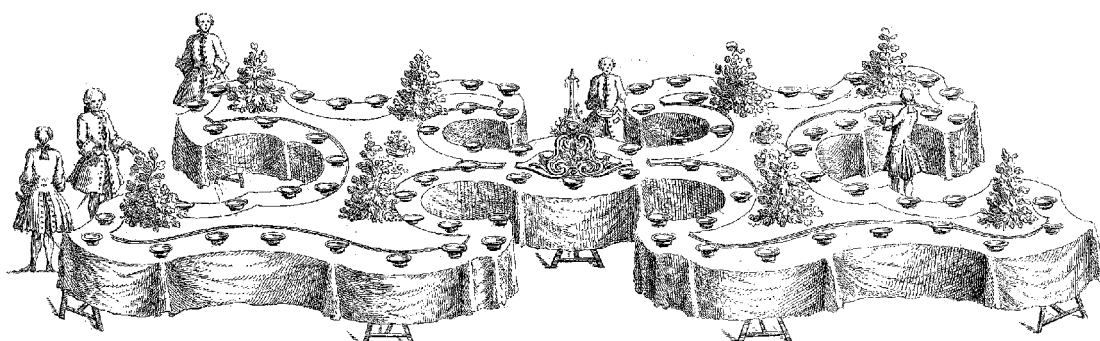
Côtes de Moselle Pylae Château de Vaux Pinot Gris : 24 €/75 cl
Vin Blanc Sec Atypique, équilibre entre la gourmandise et la fraîcheur, tanins très soyeux

Bourgogne Chardonnay « Pré aux Dames » Domaine Huber-Verdereau 23 €/75 cl
Chardonnay Vin Blanc Sec et finement boisé

Côtes de Moselle Les Hautes Bassières Château de Vaux Pinot Noir : 18,5 €/75 cl
Vin rouge, parfum de fruits rouges léger, frais, épicé et fumé

Crozes-Hermitage « les Pierrelles » Domaine Belle : 22 €/75 cl
Vin rouge souple, légèrement boisé et épicé

Merlot Gesztenyes – Hongrie : 21,5 €/75 cl
Vin rouge hongrois, puissant, racé et épicé



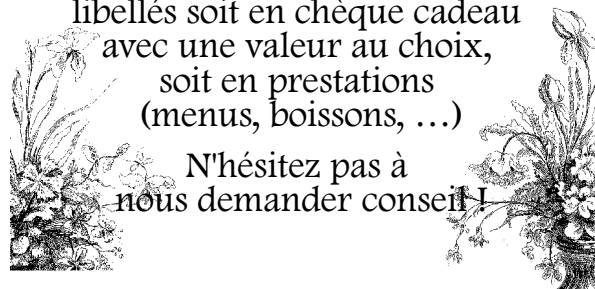
Moyens de Règlement acceptés :

- ☞ Carte Bancaire (avec ou sans contact)
- ☞ Espèces
- ☞ Chèques
- ☞ Titres Restaurant
- ☞ Chèques Vacances
- ☞ Florains ([www.monnaiecalocalenancy.fr](http://www.monnaielocalenancy.fr))
- ☞ Chèques Cadeaux Vitrines de Nancy
- ☞ et bien sûr nos chèques cadeaux

Bons cadeaux

Nous faisons toujours nos bons cadeaux, sur mesure, libellés soit en chèque cadeau avec une valeur au choix, soit en prestations (menus, boissons, ...)

N'hésitez pas à nous demander conseil !



Modalités de Réservation :

Envoyez nous un email à info@latabledestan.com ou à tablestan@free.fr en précisant :
votre nom, votre numéro de téléphone,
les plats et produits souhaités, le jour et l'heure de retrait souhaitée :
Vendredi, Samedi ou Dimanche entre 10h30 et 11h30,
pour les autres jours, consultez nous
*(en cas d'impossibilité par email,
vous pouvez aussi nous téléphoner au 03 83 35 36 52)*

Commande à effectuer

au minimum 24h à l'avance – 48h pour dimanche et jours fériés
(passé cet horaire, il nous est compliqué d'avoir tous les produits disponibles)

Nous vous recontacterons
pour vous confirmer la disponibilité des produits,
valider votre commande et fixer un horaire de retrait.

Emballages et Conservation

Selon les plats, nous utilisons différents emballages pour faciliter le transport, la conservation et l'éventuelle remise en température.

Nous utilisons principalement des bocaux en verre (consignés),
des barquettes en carton (compostable et/ou recyclable)
et, pour certains produits le nécessitant, des poches sous-vide.

Nos produits frais ont ainsi une durée de vie minimum de 3 jours,
certains plus, n'hésitez pas à nous demander !

Au moment du Retrait ...

Nous vous remettons votre commande en la vérifiant ensemble
et nous vous confions la notice détaillée pour réchauffer à la maison, sans se poser de question.

Nous fournissons des sacs, mais l'idéal est bien sûr de venir avec une glacière.

Pour le Retour des Consignes

Certains de nos plats sont conditionnés dans des bocaux consignés.

Les consignes peuvent être ramenées à l'occasion lors de l'ouverture du restaurant.

(nous avons un bon stock de roulement pour les bocaux, il n'y a pas de délai imposé pour le retour des consignes)