

Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850



MAÎTRE RESTAURATEUR

Histoire du Lieu

Le Grand Café Foy fut créé vers 1850. Il doit son nom à un Général d'Empire, Maximilien-Sébastien Foy (1775-1825). Après une brillante carrière sous les ordres de Napoléon, cet homme dont le buste entouré d'angelots se trouve à l'angle de la grande salle de la brasserie, fut élu député de l'Aisne en 1819. Fervent partisan de toutes les libertés, il acquit une immense popularité. Son décès fut un deuil public, cent mille personnes suivirent son cercueil jusqu'au Père Lachaise.

Le Grand Café Foy est abrité par le Pavillon Jacquet qui est le plus ancien bordant la Place Stanislas. La première pierre fut posée en mars 1752 par le Grand Duc Ossolinsky. L'inauguration de la Place Royale, baptisée ainsi par Stanislas Leszcynski, Duc de Lorraine, eut lieu le 21 novembre 1755 en l'honneur du Roi de France, Louis XV. Tout Nancy était présent ce jour-là, et notamment les incomparables maîtres d'œuvre : le ferronnier Jean Lamour, l'architecte Emmanuel Héré, le sculpteur Barthélemy Guibal et le peintre Jean Girardet.

À PARTAGER

Sardines d'Espagne, toasts grillés et beurre 1/2 sel d'Isigny 15€50

Le saucisson Tradition 7€50

Petits sandwiches suédois au saumon fumé (8 pièces) 9€00

À tartiner : terrine de cochon noir de Bigorre 9€00

Chiffonade de Jambon Serrano 9€90

APÉRITIFS

Kir Champagne	11,00
Kir Lorrain Gris de Toul, crème de cassis, alcool de mirabelle	6,00
Bitter sans alcool	4,00
Ricard, Pastis 51 2cl	4,00
Perroquet / Tomate / Mauresque	5,00
Martini blanc ou rouge 7cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Suze 5cl	5,00
Apérol Spritz	8,50
Americano original 6cl	7,50
Picon bière 30cl	5,00
Porto blanc Andresen 10 ans 5cl	8,00
Porto Fonseca 10 ans 5cl	8,00

SÉLECTION DE VIN AU VERRE 12cl

● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2017	9,50
● Saint-Véran "Les Ombrelles" Jean Loron 2018	5,50
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2017	5,50
● Bourgogne Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2018	7,50
● Château Minuty Prestige 2019 Côtes de Provence aoc	6,00

CHAMPAGNES

	coupe 10cl	btle 75cl
BRUTS		
Moët & Chandon Réserve impériale	9,50	65,00
Rœderer Brut Premier		69,00
Bollinger Spécial Cuvée Brut		79,00
ROSÉS		
Gosset Grand Rosé	13,00	85,00
Bollinger Rosé		98,00
GRANDES CUVÉES		
Ruinart Blanc de Blancs		120,00
Bollinger La Grande Année		139,00
Dom Pérignon 2009		170,00
Rœderer Cristal 2008		230,00
Rœderer Cristal 2009		210,00

WHISKIES, RHUMS, ALCOOLS & DIGESTIFS

- DEMANDEZ NOTRE CARTE -

EAUX MINÉRALES	50cl.	100cl.
Vittel	3,50	5,00
San Pellegrino	3,50	5,00

ENTRÉES

🍷 Tomates couleurs et mozzarella di Bufala, pesto, basilic	11,90
Pressé de cochon au foie gras de canard	13,90
Saumon fumé, blini tiède et crème légère au citron vert	16,90
Foie gras de canard maison au porto blanc, toasts dorés	17,90
Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade	Les 6 9,90 / Les 12 15,90
Tartare de hareng doux, pommes Charlotte et crème citron	13,90

SALADES

Salade Vosgienne, salade mesclun, pommes de terre, tomates, lardons, croûtons, crème fraîche, œuf dur	15,90
Salade aux gambas rôties, vinaigrette agrumes, salade croquante, légumes printaniers	17,90
Salade César et suprême volaille rôti, salade romaine, tomates, croûtons, parmesan	17,50
Salade Italienne, tomates couleurs, mozzarella di bufala, jambon cru grande réserve, basilic frais	18,50
Salade Grecque, pain pita de volaille, concombre, feta, olives, tomates et citron	17,90
Salade Saint-Jacques, noix de Saint-Jacques rôties, quinoa, citron, tomates et copeaux de légumes	23,90

PÂTES ET RISOTTO

🍷 Risotto crémeux et pleurottes grillées, purée de truffe, copeaux de parmesan et pousses de roquette	15,50
Tagliatelles aux gambas rôties, au fumet de citron vert	18,90
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour, au piment d'Espelette, risotto crémeux aux copeaux de parmesan	23,50
🍷 Tagliatelles aux pleurottes et légumes verts, copeaux de parmesan	17,50

Tous les midis hors week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR 13,00€

Tous les midis hors week-end et jours fériés

FORMULE DÉJEUNER 19,00€

Plat du jour + Dessert à la carte

🍷 plats végétariens

Prix nets en euros, taxes et service compris.

BRASSERIE

Quiche lorraine au lard paysan , salade mesclun au vinaigre de Xérès	13,50
Andouillette A.A.A.A sur le grill , frites, salade verte, sauce béarnaise maison	17,50
Suprême de volaille fermière aux morilles, purée maison	19,90
Confit de Canard maison , pommes charlotte en persillade, salade mesclun	19,90

LE BŒUF LORRAIN

ORIGINE GARANTIE, VIANDE DE TERROIR LORRAIN



Le carpaccio snacké à l'orientale huile d'olive vierge, parmesan, infusion de truffes, coriandre, mesclun, ail, câpres, frites	17,90
Tartare, haché maison, assaisonné pour vous, classique ou aller-retour frites, salade de jeunes pousses	17,90
L'entrecôte sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	18,90
Filet de bœuf sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	23,90

LA SUGGESTION

Pavé de Thon au grill, grande salade Niçoise	19,50
---	-------

POISSONS

Tagliatelles aux grosses gambas rôties , au fumet de citron vert	18,90
Panier vapeur de gros cabillaud , aïoli et légumes de saison	19,90
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour , piment d'Espelette et risotto crémeux aux copeaux de parmesan	23,80

MENU GRAND CAFÉ FOY

29,90€ sans les vins / 35,90€ avec les vins en accord

ENTRÉE (au choix)

Pressé de cochon au foie gras de canard Brouilly 2017 Château de Pierreux

Tartare de hareng doux, pommes Charlotte et crème citron Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2018

Tomates couleurs et mozzarella di Bufala, pesto, basilic Boutgogne Chardonnay, JC Boisset 2017

PLAT (au choix)

Entrecôte de bœuf au grill, frites, salade verte Bordeaux, Douthe n°1 2017

Tagliatelles aux grosses gambas rôties, au fumet de citron vert Beaujolais blanc, Domaine Piron 2018

Confit de Canard maison, pommes Charlotte en persillade, salade mesclun

Alsace Pinot Noir Rouge de Saint-Hippolyte 2018

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

MENU STANISLAS

35,90€ sans les vins / 41,90€ avec les vins en accord

ENTRÉE (au choix)

Foie gras de canard maison au Porto blanc, toasts dorés Coteaux du Layon, Clos des Bates 2017

Saumon fumé, blini tiède et crème légère au citron vert Sancerre blanc, Domaine Serge Laloue 2018

Six gros escargots de Bourgogne label rouge en persillade Moselle les Gryphées, Château de Vaux 2019

PLAT (au choix)

Filet de bœuf sur le grill, frites, salade verte Haut-Médoc, Château La Tonnelle 2017

Suprême de volaille rôti aux morilles, purée maison Bourgogne Pinot noir, JC Boisset 2017

Panier vapeur de gros cabillaud, aioli et légumes de saison Pouilly fumé Tradition 2018

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

MENU ENFANT -12 ans 13€

Steak haché maison ou **Nuggets de blancs de cabillaud**, légumes, frites, pâtes ou purée maison
+ Cappuccino de framboises ou **Glace 2 boules + Boisson (soft)**

FROMAGE & DESSERTS MAISON

Brie de Meaux affiné à la purée de truffes	7,50
Cappuccino framboises et miettes de Spéculos	7,00
Les tartes du jour, framboise ou tatin ou abricot	7,50
Baba "Stanislas" , rhum raisins	7,00
Vacherin vanille framboise monté au moment	8,00
Crème brûlée à la bergamote de Nancy	7,50
Moelleux grand chocolat , caramel à la fleur de sel, glace vanille	9,00
Traditionnel millefeuille aux grains de vanille	8,00
Tartelette aux fraises Gariguettes , éclats de pistaches	8,50
Pain perdu de brioche et fraises gariguettes façon melba	9,90
Café Gourmand et assortiment de 3 pâtisseries du jour	9,90

LES GLACES 100% artisanales

Café ou Chocolat Liégeois	7,50
Dame Blanche aux amandes grillées	7,50
Coupe Amarena aux cerises griottines	7,50
Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)	7,00
framboise, mirabelle, griotte, citron vert, chocolat, vanille, fraise, café	
Coupe de fraise Melba (fraises Gariguettes, et glace vanille)	8,50
Coupe Lorraine (sorbet mirabelle, alcool et marmelade de mirabelles)	8,00
Framboisine (sorbet framboise, alcool et framboises fraîches)	8,00
Colonel (sorbet citron et vodka)	8,00
Coupe Mojito (sorbet citron, menthe fraîche, citron vert et rhum)	8,00

CARTE DES VINS


VALLÉE DU RHÔNE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2018 	6,00	24,00	35,00
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2018 	6,00	24,00	35,00
● Vacqueyras "Grande Garrigue" Alain Jaume 2017 	6,50	26,00	36,00
● Châteauneuf-du-Pape Domaine Grand Veneur 2018			69,00
● Côte Rôtie "Prélude" Domaine Lafoy 2017			89,00
● Côte Rôtie "La Barbarine" Domaine Gangloff 2015			135,00

VALLÉE DE LA LOIRE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Coteaux du Layon "Clos des Bates" 2017	5,50	24,00	34,00
● Pouilly fumé Tradition Domaine Seguin 2018/19	5,00	22,00	33,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2019	6,00	24,00	35,00
● Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2017/18	4,00	16,00	24,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2018			34,00

BORDEAUX

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Dourthe n°1 2017	4,00	16,00	24,00
● Haut-Médoc Château La Tonnelle 2017 Cru Bourgeois	5,50	24,00	34,00
● Lalande-de-Pomerol Château des Annereaux 2015 			48,00
● Saint-Emilion Grand Cru Le Différent de Ferrand 2017			49,00
● Saint-Estèphe Preface de Tour des Termes 2016			52,00
● Margaux Relais de Durfort-Vivens 2016			79,00

PROVENCE / LANGUEDOC

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Château Minuty Prestige Côtes de Provence aoc 2019	6,00	25,00	37,00
● Château Minuty Prestige Côtes de Provence aoc 2019 Magnum 150cl			75,00
● Corse Patrimonio Domaine orenge de Gaffory 2019	6,50	26,00	39,00
● Bandol Domaine La Suffrène 2019	6,00	25,00	37,00
● Pic Saint-Loup Grande Cuvée l'Hortus 2017			47,00
● IGP Alpilles Domaine de Trévallon 2014			85,00

CARTE DES VINS

VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2019	4,00	16,00	24,00
● Gris de Toul Vieilles Vignes - Domaine Régina 2018/19	4,00	16,00	24,00
● Moselle "Les Gryphées" Château de Vaux 2019 	5,00	18,00	35,00


VINS D'ALSACE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Riesling Huber & Bléger 2017	4,00	16,00	24,00
● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2017	9,50		65,00
● Pinot noir "Rouge de Saint-Hippolyte" Huber & Bléger 2018	5,00	18,00	26,00

BEAUJOLAIS

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Beaujolais Domaine Piron 2018	5,00	18,00	26,00
● Brouilly Château de Pierreux JC Boisset 2016	4,00	16,00	24,00
● Moulin à Vent Domaine Piron Lameloise 2018	6,00	24,00	34,00

BOURGOGNE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Saint-Véran "Les Ombrelles" Domaine Jean Loron 2018	5,50	24,00	34,00
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2017	5,50	24,00	34,00
● Petit Chablis Domaine G. Tremblay 2018	6,00	24,00	35,00
● Meursault "Les Grands Charrons" Bouzereau 2015			89,00
● Bourgogne Pinot Noir "Les Ursulines" JC Boisset 2017	5,50	24,00	34,00
● Hautes-Côtes de Nuits "Dame Huguette" JC Boisset 2017	6,00	24,00	35,00
● Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2018	7,50	30,00	45,00
● Aloxe-Corton Domaine Chapelle 2017 			79,00
● Chambolle-Musigny JC Boisset 2011			85,00