

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 Lesczynski, 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

Le saucisson Tradition 7€50
Petits sandwiches suédois au saumon fumé (10 pièces) 9€00
À tartiner : terrine de cochon noir de Bigorre 9€00
Chiffonade de Jambon Serrano 9€90

APÉRITIFS

Kir Champagne	12,00
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	4,50
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	6,00
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2019/20	5,50
● Bourgogne Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2018	7,50
● Première Domaine de Figuière  Côtes de Provence aoc 2020	5,50

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 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

Tartare de hareng doux , pomme charlotte et crème citron	13,90
Saumon fumé , blini tiède et crème légère au citron vert	15,90
Foie gras de canard maison au porto blanc , toasts dorés	17,90
Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade	Les 6 10,50 / Les 12 16,50

SALADES

Salade Vosgienne	16,90
salade mesclun, pommes de terre, tomates, lardons, croûtons, crème fraîche, œuf dur	
Salade aux gambas rôties	18,90
vinaigrette agrumes, salade croquante, légumes de saison	
Salade Cæsar et suprême volaille rôti	17,90
salade romaine, tomates, croûtons, parmesan	
Salade Italienne	18,90
mesclun, tomates couleurs, mozzarella di bufala, jambon cru grande réserve, basilic frais	
Salade Saint-Jacques rôties	25,50
quinoa, citron, tomates et copeaux de légumes	

PÂTES ET RISOTTO

Ⓥ Risotto crémeux et pleurotes grillées ,	16,90
purée de truffe, copeaux de parmesan et pousses de roquette	
Tagliatelles aux gambas rôties , au fumet de citron vert	18,90
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour , piment d'Espelette	25,50
et risotto crémeux à la purée de truffe et copeaux de parmesan	
Ⓥ Ravioles ricotta basilic , concassé de tomates fraîches et Mozzarella gratinée	17,90

Ⓥ plats végétariens

BRASSERIE

Quiche lorraine au lard paysan , salade mesclun au vinaigre de Xérès	13,90
Andouillette A.A.A.A sur le grill , frites, salade verte, sauce béarnaise maison	18,90
Suprême de volaille rôti au jus , haricots verts frais et pleurotes grillées	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	18,90
Tartare, haché maison, assaisonné pour vous, classique ou aller-retour frites, salade de jeunes pousses	18,90
L'entrecôte sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	20,90
Filet de bœuf sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	23,90

SUGGESTION

Pavé de thon frais sur le grill, grande salade Niçoise sucrine, œuf dur, haricots verts, pommes de terre, tomates, poivrons couleurs, olives, anchois, citron, basilic	20,90
--	-------

POISSONS

Tagliatelles aux grosses gambas rôties , au fumet de citron vert	18,90
Filet de gros cabillaud vapeur , aïoli et légumes de saison	20,90
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour , piment d'Espelette et risotto crémeux à la purée de truffe et copeaux de parmesan	25,50

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
(ou café gourmand supplément 1€)

MENU ENFANT -12 ans 12,90€

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

MENU STANISLAS

35,90€ sans les vins / 42,90€ 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
Saint-Véran « Les Ombrelles » Domaine Jean Loron 2018

Six gros escargots de Bourgogne label rouge en persillade
Moselle les Gryphées, Château de Vaux 2020

PLAT (au choix)

Filet de bœuf sur le grill, frites, salade verte
Lussac St Emilion, chapelle la Rose

Suprême de volaille rôti au jus haricots verts frais et pleurotes grillés
Bourgogne Pinot Noir, JC Boisset 2019

Filet de gros cabillaud vapeur aïoli et légumes de saison
Pouilly fumé Tradition 2020

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

(ou café gourmand supplément 1€)

CAFÉ GOURMAND 9,90€

Café Illy et assortiment de 3 pâtisseries du jour

FROMAGE & DESSERTS MAISON


Brie de Meaux affiné à la purée de truffes	7,90
Cappuccino framboises , miettes de Spéculos	7,50
Les tartes du jour , framboise ou Tatin ou fruits du moment	7,50
Baba "Stanislas" , rhum raisins	7,50
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 (sans gluten)	9,50
Traditionnel millefeuille aux grains de vanille	8,00
Tartelette aux fraises fraîches , éclats de pistaches	9,00

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) framboise, mirabelle, griotte, citron vert, chocolat, vanille, fraise, café	7,00
Coupe de fraise Melba (fraises fraîches, glace vanille, coulis de fruit et chantilly maison)	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

VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl.	1/2 btle 50cl.	btle 75cl.
● Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2019/20	4,00	16,00	24,00
● Gris de Toul Vieilles Vignes - Domaine Régina 2019	4,00	16,00	24,00
● Moselle "Les Gryphées" Château de Vaux 2020 	5,50	23,00	35,00

VINS D'ALSACE

	12cl.	50cl.	75cl.
● Riesling Huber & Bléger 2018	4,00	16,00	24,00
● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2017	9,50		65,00
● Pinot noir "Rouge de Saint-Hippolyte" Huber & Bléger 2019	4,50	18,00	26,00

BEAUJOLAIS





	12cl.	50cl.	75cl.
● Beaujolais Domaine Piron 2019	5,00	19,00	29,00
● Brouilly Château de Pierreux JC Boisset 2019	5,00	19,00	29,00
● Moulin à Vent Domaine Piron Lameloise 2019	6,00	25,00	37,00

BOURGOGNE

	12cl.	50cl.	75cl.
● Saint-Véran "Les Ombrelles" Domaine Jean Loron 2018	6,00	25,00	37,00
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2019	5,50	23,00	35,00
● Petit Chablis Domaine G. Tremblay 2019	5,50	23,00	35,00
● Meursault "Clos du Pré de Manche" Domaine Boussey 2018			85,00
● Bourgogne Pinot Noir "Les Ursulines" JC Boisset 2017/2019	5,50	23,00	35,00
● Hautes-Côtes de Nuits "Dame Huguette" JC Boisset 2017/2018	6,00	25,00	37,00
● Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2018	7,50	30,00	45,00
● Aloxe-Corton Domaine Chapelle 2018 			79,00
● Chambolle-Musigny JC Boisset 2011/2012			85,00

CARTE DES VINS

VALLÉE DU RHÔNE

	verre 12cl.	1/2 btle 50cl.	btle 75cl.
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2019 	6,50	26,00	39,00
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2018 	6,50	26,00	39,00
● Vacqueyras “Grande Garrigue” Alain Jaume 2018 	6,00	25,00	37,00
● Châteauneuf-du-Pape Domaine Grand Veneur 2019 			69,00
● Côte Rôtie “Prélude” Domaine Lafoy 2018			85,00


VALLÉE DE LA LOIRE

	12cl.	50cl.	75cl.
● Coteaux du Layon “Clos des Bates” 2017	5,50	23,00	35,00
● Pouilly fumé Tradition Domaine Seguin 2020	5,50	23,00	35,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2020	6,00	25,00	37,00
● Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2018/19	4,50	18,00	26,00

BORDEAUX

	12cl.	50cl.	75cl.
● Lussac Saint-Emilion Chapelle La Rose 2016	5,00	19,00	29,00
● Haut-Médoc Château La Tonnelle 2018 Cru Bourgeois	5,50	23,00	35,00
● Lalande-de-Pomerol Château des Annereaux 2018 			48,00
● Saint-Estèphe Préface de Tour des Termes 2018			55,00

PROVENCE / LANGUEDOC

	12cl.	50cl.	75cl.
● Première Domaine de Figuière Côtes de Provence aoc 2020 	5,50	23,00	35,00
		Magnum 150cl	55,00
● Bandol Domaine La Suffrène 2020	6,00	25,00	37,00
● Château Minuty Prestige Côtes de Provence aoc 2020			37,00
● Pic Saint-Loup La Bergerie de l'Hortus 2019	5,50	23,00	35,00

COUP DE CŒUR

● Pinot noir Domaine de l'Aigle 2018 	5,50	23,00	35,00
---	------	-------	-------