

# 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

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

Buratta et salade de mâche, citron zeste 12€90

## APÉRITIFS

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

## SÉLECTION DE VIN AU VERRE 12cl

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

## CHAMPAGNES

	coupe 10cl	btle 75cl
<b>BRUTS</b>		
<b>Moët &amp; Chandon</b> Réserve impériale	9,50	65,00
<b>Rœderer</b> Brut Premier		69,00
<b>Bollinger</b> Spécial Cuvée Brut		79,00
<b>ROSÉS</b>		
<b>Gosset</b> Grand Rosé	13,00	85,00
<b>Bollinger</b> Rosé		98,00
<b>GRANDES CUVÉES</b>		
<b>Ruinart</b> Blanc de Blancs		120,00
<b>Bollinger</b> La Grande Année		139,00
<b>Dom Pérignon</b> 2009		170,00
<b>Rœderer</b> Cristal 2012		230,00

## WHISKIES, RHUMS, ALCOOLS & DIGESTIFS

- DEMANDEZ NOTRE CARTE -

	50cl.	100cl.
<b>EAUX MINÉRALES</b>		
<b>Vittel</b>	3,50	5,00
<b>San Pellegrino</b>	3,50	5,00

## ENTRÉES

❖ <b>Buratta et salade de mâche</b> , citron zeste	12,90
<b>Pressé de cochon au foie gras de canard</b>	13,90
<b>Saumon fumé</b> , blini tiède et crème légère au citron vert	16,90
<b>Foie gras de canard maison au porto blanc</b> , toasts dorés	17,90
<b>Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade</b>	Les 6 9,90 / Les 12 15,90
<b>Tartare de hareng doux, pommes Charlotte et crème citron</b>	13,90

## SALADES

<b>Salade Vosgienne</b> , salade mesclun, pommes de terre, tomates, lardons, croûtons, crème fraîche, œuf dur	15,90
<b>Salade aux gambas rôties</b> , vinaigrette agrumes, salade croquante, légumes printaniers	17,90
<b>Salade Cæsar et suprême volaille rôti</b> , salade romaine, tomates, croûtons, parmesan	17,50
<b>Salade Saint-Jacques</b> , noix de Saint-Jacques rôties, quinoa, citron, tomates et copeaux de légumes	21,90

## PÂTES ET RISOTTO

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

<b>Quiche lorraine au lard paysan</b> , salade mesclun au vinaigre de Xérès	13,50
<b>Andouillette A.A.A.A sur le grill</b> , frites, salade verte, sauce béarnaise maison	17,50
<b>Suprême de volaille fermière</b> aux morilles, purée maison	19,90
<b>Confit de Canard maison</b> , pommes charlotte en persillade, salade mesclun	19,90
<b>Choucroute "Stanislas"</b> , poitrine fraîche, lard fumé, Montbeliard, knack, échine fumée	21,90

## LE BŒUF LORRAIN

ORIGINE GARANTIE, VIANDE DE TERROIR LORRAIN



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

### LA SUGGESTION

<b>Fricassée de cœur de ris de veau, rattes et champignons</b>	25,90
--	-------

## POISSONS

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

# 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**

**Buratta et salade de mâche**, citron zeste **Bourgogne Chardonnay, JC Boisset 2017**

## PLAT (au choix)

**Entrecôte de bœuf au grill**, frites, salade verte **Bordeaux, Dourthe 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

<b>Brie de Meaux affiné</b> à la purée de truffes	7,50
<b>Cappuccino framboises</b> et miettes de Spéculos	7,00
<b>Les tartes du jour, framboise ou tatin ou poire chocolat</b>	7,50
<b>Baba “Stanislas”</b> , rhum raisins	7,00
<b>Vacherin vanille framboise</b> monté au moment	8,00
<b>Crème brûlée</b> à la bergamote de Nancy	7,50
<b>Moelleux grand chocolat</b> , caramel à la fleur de sel, glace vanille	9,00
<b>Traditionnel millefeuille</b> aux grains de vanille	8,00
<b>Paris-Brest praliné gianduja</b>	9,00
<b>Pain perdu de brioche et mirabelles, chantilly et sorbet</b>	9,90
<b>Café Gourmand</b> et assortiment de 3 pâtisseries du jour	9,90

## LES GLACES 100% artisanales


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

---

# CARTE DES VINS

---

## VALLÉE DU RHÔNE

	verre 12cl.	1/2 50cl.	btle 75cl.
● <b>Crozes-Hermitage</b> Domaine Les Chenêts 2018 	6,00	25,00	37,00
● <b>Crozes-Hermitage</b> Domaine Les Chenêts 2018 	6,00	25,00	37,00
● <b>Vacqueyras</b> "Grande Garrigue" Alain Jaume 2017 	6,00	25,00	37,00
● <b>Châteauneuf-du-Pape</b> Domaine Grand Veneur 2018			69,00
● <b>Côte Rôtie</b> "Prélude" Domaine Lafoy 2017			89,00
● <b>Côte Rôtie</b> "La Barbarine" Domaine Gangloff 2015			135,00

## VALLÉE DE LA LOIRE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● <b>Coteaux du Layon</b> "Clos des Bates" 2017	5,50	24,00	34,00
● <b>Pouilly fumé Tradition</b> Domaine Seguin 2018/19	5,00	22,00	33,00
● <b>Sancerre</b> Domaine Serge Laloue 2019	6,00	25,00	37,00
● <b>Saint-Nicolas de Bourgueil</b> Domaine Mabileau 2017/18	4,00	16,00	24,00
● <b>Sancerre</b> Domaine Serge Laloue 2018			35,00

## BORDEAUX

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● <b>Grave</b> Château "Rahoul" 2015 Maison Dourthe	5,50	24,00	35,00
● <b>Haut-Médoc</b> Château La Tonnelle 2017 Cru Bourgeois	5,50	24,00	35,00
● <b>Lalande-de-Pomerol</b> Château des Annereaux 2015 			48,00
● <b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Le Différent de Ferrand 2017			49,00
● <b>Saint-Estèphe</b> Preface de Tour des Termes 2016			52,00
● <b>Margaux</b> Relais de Durfort-Vivens 2016			79,00

## PROVENCE / LANGUEDOC

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

---

# CARTE DES VINS

---

## VINS RÉGIONAUX

	verre 12cl.	1/2 50cl.	btle 75cl.
● <b>Côtes de Toul</b> Auxerrois, Domaine Regina 2019	4,00	16,00	24,00
● <b>Gris de Toul</b> Vieilles Vignes - Domaine Régina 2018/19	4,00	16,00	24,00
● <b>Moselle</b> "Les Gryphées" Château de Vaux 2019 	5,50	24,00	34,00

## VINS D'ALSACE

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

## BEAUJOLAIS

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● <b>Beaujolais</b> Domaine Piron 2018	5,00	20,00	29,00
● <b>Brouilly</b> Château de Pierreux JC Boisset 2016	4,00	16,00	24,00
● <b>Moulin à Vent</b> Domaine Piron Lameloise 2018	6,00	25,00	37,00

## BOURGOGNE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● <b>Saint-Véran</b> "Les Ombrelles" Domaine Jean Loron 2018	5,50	24,00	34,00
● <b>Bourgogne Chardonnay</b> "Les Ursulines" JC Boisset 2017	5,50	24,00	34,00
● <b>Petit Chablis</b> Domaine G. Tremblay 2018	6,00	25,00	37,00
● <b>Meursault</b> "Les Grands Charrons" Bouzereau 2015			89,00
● <b>Bourgogne Pinot Noir</b> "Les Ursulines" JC Boisset 2017	5,50	24,00	34,00
● <b>Hautes-Côtes de Nuits</b> "Dame Huguette" JC Boisset 2017	6,00	25,00	37,00
● <b>Mercurey Vieilles Vignes</b> Domaine Faiveley 2018	7,50	30,00	45,00
● <b>Aloxe-Corton</b> Domaine Chapelle 2017 			79,00
● <b>Chambolle-Musigny</b> JC Boisset 2011			85,00