

Grand Café Foy

FONDÉE EN 1850



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



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 Leszczyński, 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.

A l'apéritif

Petites sardines à l'huile d'olive, toasts grillés et beurre 1/2 sel d'Isigny 15€50

Le saucisson tradition sur planche 7€00

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

À tartiner : terrine et rillettes de cochon noir de Bigorre 8€00

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 <i>2cl</i>	4,00
Perroquet / Tomate / Mauresque	5,00
Martini blanc, rouge ou rosé <i>7cl</i>	5,00
Campari <i>5cl</i>	5,00
Suze <i>5cl</i>	5,00
Apérol Spritz	8,00
Americano original <i>6cl</i>	7,50
Picon bière <i>30cl</i>	5,00
Porto blanc Andresen 10 ans <i>5cl</i>	8,00
Porto Fonseca 10 ans <i>5cl</i>	8,00

SELECTION DE VIN AU VERRE	verre 12cl
● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2014	9,50
● Saint-Véran "Vers les Monts" Domaine Luquet 2017	5,00
● Bourgogne Chardonnay J.C Boisset "Les Ursulines" 2015	5,50
● Bourgogne Pinot Noir J.C Boisset "Les Ursulines" 2016	5,50
● Bourgogne Mercurey Domaine Faiveley	7,00
● Château Minuty aoc Provence 2017	5,00

Champagnes

	coupe 10cl	btle 75cl
BRUTS		
Moët & Chandon Vintage 2009	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 2007		139,00
Dom Pérignon 2006		170,00
Rœderer Cristal 2008		230,00

Whiskies, Rhums, Alcools et Digestifs
- DEMANDEZ NOTRE CARTE -

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

Nos Entrées

Velouté de butternut , croûtons dorés	12,00
Pâté en croûte maison , foie gras et Armagnac	15,00
Saumon fumé au bois de Hêtre, blinis tiède et crème raifort	15,50
Foie gras de canard maison au porto blanc , pain de campagne	16,00
Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade	Les 6 10,00 / Les 12 16,00
Tartare de hareng doux , pommes Charlotte et ciboulette, crème citron	12,90
Salade de mâche et saumon fumé , huile d'olives et citron	14,00

Nos Pâtes et Risotto

Risotto crémeux à la purée de truffes , copeaux de Parmesan	14,50
Tagliatelles fraîches aux gambas rôties , au fumet de citron vert	17,90
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour , au piment d'Espelette, risotto crémeux aux copeaux de Parmesan	23,50

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 18,00€

Plat du jour + Dessert à la carte

Brasserie

Quiche lorraine au lard paysan , salade mesclun au vinaigre de Xérès	13,00
Andouillette A.A.A.A tirée à la ficelle , frites, salade verte, sauce béarnaise maison	16,90
Volaille fermière “Label Rouge” rôtie entière aux morilles, tagliatelles fraîches	20,00
Salade Vosgienne , salade mesclun, pommes de terre, tomates, lardons, croûtons, crème fraîche, œuf dur	14,90
Choucroute Stanislas poitrine fraîche, lard fumé, Montbéliard, knack, échine fumée (cuisinée maison)	21,90

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	16,90
Tartare, haché maison, assaisonné pour vous, classique ou aller-retour frites, salade de jeunes pousses	16,50
L'entrecôte à la plancha sauce béarnaise maison, frites, salade verte	18,90
Filet de bœuf à la plancha sauce béarnaise maison, frites, salade verte	23,50

LA SUGGESTION

Confit de canard maison , écrasé de pommes de terre aux cèpes	20,50
--	-------

Nos Poissons

Tagliatelles fraîches aux gambas rôties , au fumet de citron vert	17,90
Panier vapeur de gros cabillaud , aioli et légumes de saison	18,50
Escalope de sandre du canada , rôti sur peau, purée maison, sauce lie de vin	20,50
Noix de Saint-Jacques à la plancha , piment d'Espelette et risotto crémeux aux copeaux de Parmesan	23,50

Menu Grand Café Foy

29,00€ sans les vins / 34,00€ avec les vins en accord

ENTRÉE (au choix)

Pâté en croûte maison, foie gras et Armagnac **Brouilly, Châteaux de Pierreux 2016**

Tartare de hareng doux, pommes Charlotte et ciboulette, crème citron **Côtes de Toul Auxerrois 2017**

Velouté de butternut, croûtons dorés **Beaujolais, Domaine Piron 2017**

PLAT (au choix)

Entrecôte de bœuf Lorrain, frites, salade verte, Béarnaise **Bordeaux, Dourthe n°1 2015**

Confit de canard maison, écrasé de pommes de terre aux cèpes **Pinot Noir "Les Ursulines" 2016 J.C Boisset**

Tagliatelles fraîches aux gambas rôties, au fumet de citron vert **Chablis, Domaine G. Tremblay 2016**

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

Menu Stanislas

35,00€ sans les vins / 41,00€ avec les vins en accord

ENTRÉE (au choix)

Foie gras de canard maison au Porto blanc, toasts dorés **Coteaux du Layon, Clos des Bates 2015/16**

Salade de mâche et saumon fumé, huile d'olives et citron **Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" 2016 J.C Boisset**

6 Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade **Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2017**

PLAT (au choix)

Filet de bœuf Lorrain, frites, salade verte, béarnaise **Haut-Médoc, Château La Tonnelle 2015**

Volaille fermière "Label Rouge" rôtie entière aux morilles, tagliatelles fraîches **Vacqueyras, Domaine Boissan 2016**

Escalope de sandre du canada, rôti sur peau, purée maison, sauce lie de vin **Pouilly fumé Tradition 2017**

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

Menu Enfant (-12 ans) 13€

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

Fromage et desserts maison

Brie de Meaux affiné à la purée de truffes	7,00
Cappuccino framboises et miettes de Spéculos	7,00
Les tartes du jour	7,50
Baba au rhum "Stanislas"	7,00
Le Paris-Brest	8,00
Profiteroles vanille Bourbon , sauce chocolat	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

Les Glaces 100% artisanales

Café et 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 Lorraine (sorbet mirabelle et alcool)	8,00
Framboisine (sorbet framboise et alcool)	8,00
Colonel (sorbet citron et vodka)	8,00
Coupe Mojito (sorbet citron, menthe fraîche et rhum)	8,00

Carte des Vins

Vins régionaux

	verre 12cl.	1/4	1/2	btle 75cl.
● Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2017	3,50	7,00	14,00	21,00
● Gris de Toul Vieilles Vignes - Domaine Régina 2017 	4,00	8,00	16,00	24,00
● Moselle "Les Clos" Château de Vaux 2016 				49,00

Vins d'Alsace

● Riesling Huber & Bléger 2015	4,00	8,00	16,00	24,00
● Pinot noir "Rouge de Saint-Hippolyte" Huber & Bléger 2017	4,00	8,00	16,00	24,00
● Gewurztraminer Huber & Bléger 2016	5,00	9,00	18,00	26,00
● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2015	9,50	-	-	56,00

Beaujolais

● Brouilly Châteaux de Pierreux 2016	5,00	9,00	18,00	26,00
● Beaujolais Domaine Piron 2017	5,00	9,00	18,00	26,00

Bourgogne

● Saint-Véran "Vers les Monts" Domaine Luquet 2017	5,00	9,00	18,00	26,00
● Bourgogne Pinot Noir "Les Ursulines" J.C Boisset 2016	5,50	11,00	22,00	33,00
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" J.C Boisset 2015	5,50	11,00	22,00	33,00
● Petit Chablis Domaine G. Tremblay 2017	6,00	12,00	24,00	35,00
● Montagny Domaine Faiveley 2016				38,00
● Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2016	7,00	14,00	28,00	39,00
● Meursault "Les Grands Charrons" Bouzereau 2015				89,00
● Aloxe-Corton Domaine Chapelle 2014 				79,00
● Chambolle-Musigny J.C Boisset 2011				85,00

Carte des Vins

	verre 12cl.	1/4	1/2	btle 75cl.
Vallée du Rhône				
● Vaqueyras Domaine de Boissan 2016	4,50	9,50	19,00	29,00
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2016 	6,00	12,00	24,00	35,00
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2016 	6,00	12,00	24,00	35,00
● Saint-Joseph "Poivre et Sol" François Villard 2016				45,00
● Châteauneuf-du-Pape Château de Vaudieu 2015				53,00
● Côte Rôtie "Prélude" Domaine Lafoy 2015				89,00
● Côte Rôtie "La Barbarine" Domaine Gangloff 2015				135,00
Vallée de la Loire				
● Coteaux du Layon "Clos des Bates" 2015/16	6,00	12,00	24,00	35,00
● Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2016	4,00	8,00	16,00	24,00
● Pouilly fumé Tradition Domaine Seguin 2017	5,00	11,00	22,00	33,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2017	6,00	12,00	24,00	35,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2016				35,00
Bordeaux				
● Dourthe n°1 2016	4,00	8,00	16,00	24,00
● Haut-Médoc Château La Tonnelle 2015	5,50	12,00	23,00	35,00
● Lalande-de-Pomerol Château des Annereaux 2012 				44,00
● Saint-Emilion Grand Cru Le Différent de Ferrand 2015				45,00
● Saint-Estèphe Preface de Tour des Termes 2015				49,00
● Margaux Relais de Durfort-Vivens 2015				69,00
Provence / Languedoc				
● Château Minuty "M" Provence aoc 2017	5,00	11,00	22,00	33,00 65,00
● Pic Saint-Loup Grande Cuvée l'Hortus 2016				47,00
● IGP Alpilles Domaine de Trévallon 2015				85,00