

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 (5 pièces) 7€00

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

L'assiette de Jambon Serrano 14€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 2016	9,50
● Saint-Véran "Vers les Monts" Domaine Luquet 2018	5,50
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2015	5,50
● Bourgogne Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2017	7,50
● Château Minuty aoc Provence 2018	5,50

CHAMPAGNES

	coupe 10cl	btle 75cl
BRUTS		
Moët & Chandon Vintage 2012	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 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	13,00
Pâté en croûte maison, foie gras et Armagnac	15,00
Saumon fumé, blinis tiède et crème raifort	15,50
Foie gras de canard maison au porto blanc, toasts dorés	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 crème citron	13,00

SALADES

Salade Vosgienne, salade mesclun, pommes de terre, tomates, lardons, croûtons, crème fraîche, œufs durs	14,90
Salade aux gambas rôties, vinaigrette agrumes, salade croquante, légumes printaniers	15,50
Salade Cæsar et suprême volaille jaune, salade romaine, tomates, croûtons, parmesan	15,00
Salade Italienne, tomates couleurs, mozzarella di bufala, jambon cru grande réserve, basilic frais	16,50

PÂTES ET RISOTTO

Risotto crémeux à la purée de truffes, copeaux de parmesan	14,50
Tagliatelles 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
❖ Linguini et légumes verts, parmesan, basilic	16,00

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

❖ plats végétariens

Prix nets en euros, taxes et service compris.

BRASSERIE

Quiche lorraine au lard paysan , salade mesclun au vinaigre de Xérès	13,00
Andouillette A.A.A.A sur le grill , frites, salade verte, sauce béarnaise maison	16,90
Suprême de volaille jaune aux morilles, purée maison	20,00

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 sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	18,90
Filet de bœuf sur le grill sauce béarnaise maison, frites, salade verte	23,50

LA SUGGESTION

Confit de Canard maison, pommes Charlotte en persillade, salade mesclun	19,50
--	-------

POISSONS

Tagliatelles aux gambas rôties , au fumet de citron vert	17,90
Panier vapeur de gros cabillaud , légumes de saison et condiment tomates	18,50
Pavé de Saumon Bömlo au grill , fricassée de légumes verts, sauce vierge	20,50
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour , 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 2016 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 **Bourgogne Chardonnay, JC Boisset 2015**

PLAT (au choix)

Entrecôte de bœuf au grill, frites, salade verte **Bordeaux, Dourthe n°1 2016**

Tagliatelles aux gambas rôties, au fumet de citron vert **Beaujolais blanc, Domaine Piron 2017**

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

Beaujolais, Moulin à Vent, Domaine Piron 2017

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 2016**

Saumon fumé, blini tiède et crème raifort **Sancerre blanc, Domaine Serge Laloue 2018**

Six gros escargots de Bourgogne label rouge en persillade **Moselle les Gryphées, Château de Vaux 2018**

PLAT (au choix)

Filet de bœuf sur le grill, frites, salade verte **Haut-Médoc, Château La Tonnelle 2016**

Suprême de volaille jaune aux morilles, purée maison **Bourgogne Pinot noir, JC Boisset 2016**

Pavé de Saumon Bömlo au grill, fricassée de légumes verts, sauce vierge **Pouilly fumé Tradition 2018**

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

MENU ENFANT -12 ans 13€

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

FROMAGES & 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
Charlotte aux fraises	8,00

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 Gariguettes, et glace vanille)	8,50
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, citron vert et rhum)	8,00

CARTE DES VINS


VALLÉE DU RHÔNE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2017 	6,00	24,00	35,00
● Crozes-Hermitage Domaine Les Chenêts 2017 	6,00	24,00	35,00
● Vacqueyras "Grande Garrigue" Alain Jaume 2016 	6,50	26,00	36,00
● Châteauneuf-du-Pape Domaine Grand Veneur 2017			69,00
● Côte Rôtie "Prélude" Domaine Lafoy 2015/16			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" 2016	5,50	24,00	34,00
● Pouilly fumé Tradition Domaine Seguin 2017/18	5,00	22,00	33,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2018	6,00	24,00	35,00
● Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2016	4,00	16,00	24,00
● Sancerre Domaine Serge Laloue 2016/17			34,00

BORDEAUX

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Dourthe n°1 2016	4,00	16,00	24,00
● Haut-Médoc Château La Tonnelle 2016 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 2015			49,00
● Saint-Estèphe Preface de Tour des Termes 2015/16			52,00
● Margaux Relais de Durfort-Vivens 2014/15			79,00

PROVENCE / LANGUEDOC

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Château Minuty "M" Côtes de Provence aoc 2018	5,50	24,00	34,00
● Château Minuty "M" Côtes de Provence aoc 2018 Magnum 150cl			69,00
● Bandol Domaine La Suffrène 2018	5,50	24,00	34,00
● Bandol Domaine La Suffrène 2018 Magnum 150cl			69,00
● Pic Saint-Loup Grande Cuvée l'Hortus 2016			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 2018	4,00	16,00	24,00
● Gris de Toul Vieilles Vignes - Domaine Régina 2017 	4,00	16,00	24,00
● Moselle "Les Gryphées" Château de Vaux 2018 	5,00	18,00	26,00


VINS D'ALSACE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Riesling Huber & Bléger 2016	4,00	16,00	24,00
● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 2016	9,50		65,00
● Pinot noir "Rouge de Saint-Hippolyte" Huber & Bléger 2017	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 2017	6,00	24,00	34,00

BOURGOGNE

	verre 12cl.	1/2	btle 75cl.
● Saint-Véran "Vers les Monts" Domaine Luquet 2017/18	5,50	24,00	34,00
● Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" JC Boisset 2015	5,50	24,00	34,00
● Petit Chablis Domaine G. Tremblay 2017	6,00	24,00	35,00
● Meursault "Les Grands Charrons" Bouzereau 2015			89,00
● Bourgogne Pinot Noir "Les Ursulines" JC Boisset 2016	5,50	24,00	34,00
● Hautes-Côtes de Nuits "Dame Huguette" JC Boisset 2016	6,00	24,00	35,00
● Mercurey Vieilles Vignes Domaine Faiveley 2017	7,50	30,00	45,00
● Aloxe-Corton Domaine Chapelle 2016 			79,00
● Chambolle-Musigny JC Boisset 2011			85,00