

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 (5 pièces) 7€00

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

Toasts de foie gras canard Maison (6 pièces) 15€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 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 2017 | 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

| | |
|---|---|
| ❖ Velouté de butternut, au curcuma frais , muesli maison de graines Bio | 12,50 |
| Pâté en croûte maison , foie gras et gelée au Riesling | 15,50 |
| Saumon fumé au bois de Hêtre, blini tiède et perles de citron yuzu | 16,90 |
| Foie gras de canard maison au porto blanc , pain de campagne et chutney oignons rouges | 17,90 |
| Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade | Les 6 9,90 / Les 12 15,90 |
| Tartare de hareng doux , pommes Charlotte, ciboulette et citron vert | 13,90 |
| Salade de mâche et saumon fumé , pommes Granny Smith | 13,90 |
| Huitres Fines de Claire, Marennes d'Oléron N°3 , pain de seigle et Beurre 1/2 sel | Les 6 15,90 / Les 9 23,50 |

PÂTES ET RISOTTO

| | |
|---|-------|
| ❖ Risotto crémeux et pleurotes grillées , copeaux de parmesan et pousses de roquette | 15,50 |
| Tagliatelles et grosses 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 | 23,80 |

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 + Café Gourmand ou dessert à la carte

Café Illy + 3 pâtisseries du jour

❖ plats végétariens

Prix nets en euros, taxes et service compris.

BRASSERIE

| | |
|---|-------|
| Quiche lorraine au lard paysan , salade mesclun au vinaigre de Xérès | 13,50 |
| Veritable Andouillette de Troyes A.A.A.A , frites, salade verte, sauce béarnaise maison | 17,50 |
| Suprême de volaille fermière “Label Rouge” aux morilles et tagliatelles | 19,90 |
| 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 |
| Confit de Canard maison , pommes purée et compotée d'oignons rouges | 19,90 |

LE BŒUF LORRAIN

ORIGINE GARANTIE, VIANDE DE TERROIR LORRAIN

| | |
|---|-------|
| Le carpaccio snacké huile d'olive vierge, parmesan, infusion de truffes, coriandre, roquette, 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 |
| Filet de bœuf Rossini , foie gras de canard poelé, purée maison, jus de truffe | 26,50 |

LA SUGGESTION

| | |
|--|-------|
| Pavé de Maigre rôti à l'huile de noisette , pleurotes sautées à cru, quinoa et noisettes grillées | 20,90 |
|--|-------|

POISSONS

| | |
|--|-------|
| Tagliatelles et grosses gambas rôties , au fumet de citron vert | 18,90 |
| Pavé de cabillaud vapeur , aïoli et légumes de saison au bouillon d'algues | 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)

Pâté en croûte maison, foie gras et gelée au Riesling **Brouilly, Châteaux de Pierreux 2017**
Tartare de hareng doux, pommes Charlotte ciboulette, et citron vert **Côtes de Toul Auxerrois 2018**
Velouté de butternut, au curcuma frais, graines BIO **Beaujolais Blanc, Domaine Piron 2017**

PLAT (au choix)

Entrecôte de bœuf Lorrain, frites, salade verte, Béarnaise **Bordeaux, Dourthe n°1 2017**
Confit de canard maison, pomme purée et compotée d'oignons rouges **Pinot Noir "Les Ursulines" 2017 J.C Boisset**
Tagliatelles et grosses gambas rôties, au fumet de citron vert **Chablis, Domaine G. Tremblay 2017**

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**
Salade de mâche et saumon fumé, pommes Granny Smith **Bourgogne Chardonnay "Les Ursulines" 2017 J.C Boisset**
6 Gros escargots de Bourgogne Label Rouge en persillade **Côtes de Toul Auxerrois, Domaine Regina 2018**
6 Huitres Fine de Claire, Marennes d'Oléron N°3, pain de seigle et Beurre 1/2 sel
Sancerre Domaine Serge Laloue 2018

PLAT (au choix)

Filet de bœuf Lorrain au grille, frites, salade verte, béarnaise **Haut-Médoc, Château La Tonnelle 2017**
Suprême de volaille fermière "Label Rouge" aux morilles et tagliatelles **Vacqueyras, Alain Jaume 2016**
Pavé de cabillaud vapeur, aioli et légumes de saison au bouillon d'algues **Pouilly fumé Tradition 2018**

FROMAGE OU DESSERT À LA CARTE

MENU ENFANT -12 ans 12€90

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 | 8,00 |
| Cappuccino framboises et miettes de Spéculos | 7,00 |
| Les tartes du jour, Framboises ou Poires Amandines | 7,50 |
| Tarte fine aux pommes, glace vanille | 9,00 |
| Baba au rhum “Stanislas”, chantilly aux grains de Vanille | 7,00 |
| Le Paris-Brest, praliné cœur Gianduja | 8,00 |
| Choux Profiterole, 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 , vanille et fève Tonka | 8,00 |
| Le café gourmand , 3 pâtisseries maison et café Illy | 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) 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, 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 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" 2017 | 5,50 | 24,00 | 34,00 |
| ● Pouilly fumé Tradition Domaine Seguin 2018 | 5,00 | 22,00 | 33,00 |
| ● Sancerre Domaine Serge Laloue 2018 | 6,00 | 24,00 | 35,00 |
| ● Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau 2017 | 4,00 | 16,00 | 24,00 |
| ● Sancerre Domaine Serge Laloue 2017 | | | 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 2015 | | | 49,00 |
| ● Saint-Estèphe Preface de Tour des Termes 2016 | | | 52,00 |
| ● Margaux Relais de Durfort-Vivens 2015 | | | 79,00 |

PROVENCE / LANGUEDOC

| | verre 12cl. | 1/2 | btle 75cl. |
|--|-------------|-------|------------|
| ● Château Minuty "M" Côtes de Provence aoc 2018 | 5,50 | 24,00 | 34,00 |
| ● 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 "Septentrion" Château de Vaux 2018  | 6,00 | 24,00 | 34,00 |

VINS D'ALSACE

| | verre 12cl. | 1/2 | btle 75cl. |
|--|-------------|-------|------------|
| ● Riesling Huber & Bléger 2016 | 4,00 | 16,00 | 24,00 |
| ● Gewurztraminer Vendanges tardives, Huber & Bléger 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 2017 | 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 "Vers les Monts" Domaine Luquet 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 2017 | 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 2017 / 18 | 7,50 | 30,00 | 45,00 |
| ● Aloxe-Corton Domaine Chapelle 2017  | | | 79,00 |
| ● Chambolle-Musigny JC Boisset 2011 | | | 85,00 |