

# Grand Café

# FOY

MAISON FONDÉE EN 1850



## CARTE AUTOMNE HIVER

*Carte Automne Hiver*



MAÎTRES  
RESTAURATEURS

### 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'oeuvre : le ferronnier Jean Lamour, l'architecte Emmanuel Héré, le sculpteur Barthélemy Guibal et le peintre Jean Girardet.

## À PARTAGER

*À partager*



Fuseau Lorrain	7,50
Salami truffe et parmesan	9,90
Petit gros lorrain affiné par « les frères Marchand »	9,00
Ardoise du FOY	19,90
Petits sandwiches Suédois (10 pièces)	9,00



## APÉRITIFS

*Apéritifs*

Kir Champagne	12,00
Kir Lorrain <i>Gris de Toul, liqueur de mirabelle</i>	6,00
Bitter sans alcool	4,00
Ricard, Pastis 2cl	4,00
Perroquet/Tomate/Mauresque	4,50
Campari/Suze	5,00
Picon bière 30cl	5,00
Porto Blanc Andresen 10 ans 5cl	8,00
Porto Fonseca 10 ans 5cl	8,00
Americano original 6cl	7,50
Apérol SPRITZ	8,50

### SÉLECTION DE VIN AU VERRE 12cl

🍷 Moselle « Septentrion » <i>Château de Vaux 2019/20</i>	5,50
🍷 Gewurztraminer Vendanges tardives <i>Hubert et bléger 2017</i>	9,50
🍷 Mâcon <i>Domaine Deveney Mars 2016</i>	6,00
🍷 Cailleteau Bergeron <i>Côte de Bordeaux 2020</i>	6,00
🍷 Auxey Duresses « Pain perdu » <i>Domaine Deveney Mars 2018</i>	9,00
🍷 Côte du Rhône « les Champauvins » <i>Alain Jaume 2019</i>	5,50
🍷 Lussac Saint-Émilion <i>Chapelle La rose 2016</i>	5,50

## CHAMPAGNES

*Champagnes*

BRUTS	Coupe 10cl	Btle 75cl
Moët et Chandon <i>Réserve Impérial</i>	10,00	59,00
Roederer <i>Brut Premier</i>		69,00
Bollinger <i>Spécial Cuvée Brut</i>		79,00
ROSÉS		
Moët et Chandon <i>Rosé Impérial</i>	11,00	74,00
Bollinger <i>Rosé</i>		99,00
GRANDES CUVÉES		
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		120,00
Bollinger <i>La grande année</i>		139,00
Dom Pérignon 2010		170,00
Cristal Roederer 2012		230,00
Krug <i>La grande Cuvée</i>		310,00

## SPIRITUEUX

*Demandez notre carte*

EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Vittel	3,50	5,00
San Pellegrino	3,50	5,00
Châteldon		6,00



**ENTRÉES**  
*Entrées*

Chèvre frais, <i>Barre de délices « Mireille Oster », condiments</i>	<b>13,50</b>
Saumon « Bömlö », <i>Mariné aux baies et au Gin, crémeux Raifort</i>	<b>15,00</b>
Foie Gras de canard en Terrine, <i>Finger de pain d'épices « Mireille Oster »</i>	<b>18,90</b>
Gros escargots, <i>Au beurre persillé</i>	Les 6 <b>10,50</b> / Les 12 <b>16,50</b>
Velouté de potiron, <i>Chantilly cognac, éclats de marrons</i>	<b>11,50</b>
Poêlée de Cèpes, <i>Au Gris de Toul, Œuf poché</i>	<b>17,50</b>
Belles Escalopes de Foie Gras plancha, <i>Tarte fine aux pommes caramélisées</i>	<b>20,90</b>



**ESPRIT BRASSERIE**  
*Esprit Brasserie*

Quiche Lorraine au Lard Paysan, <i>Salade mêlée</i>	<b>13,90</b>
Salade Vosgienne, <i>Salade croquante, pommes de terre rissolées aux lardons, croûtons, crème, œuf poché</i>	<b>16,90</b>
Andouillette A.A.A.A.A, <i>Tirée à la ficelle, frites, salade verte et sauce béarnaise</i>	<b>18,90</b>
Pennes à la Truffe, <i>Crème de truffe et Grana Padano en copeaux</i>	<b>22,90</b>
Jarret de Cochon braisé, <i>À la bière et lentilles vertes du Puy au court-bouillon</i>	<b>21,00</b>
Tartare de Bœuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salades</i>	<b>18,90</b>
Risotto crémeux, <i>Petits pois et Lentins de chènes poêlés</i>	<b>16,90</b>



## LES VIANDES DE NOTRE RÉGION

*Les viandes de notre région*

Le Carpaccio snacké façon Rossini, <i>Huile d'olive vierge, grana Padano, infusion de truffes, copeaux de foie gras, frites et salade</i>	<b>20,90</b>
Pièce de volaille fermière de Moselle, <i>Sauce aux morilles, purée de pommes de terre aux herbes</i>	<b>19,90</b>
L'entrecôte sur le grill env. 250 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	<b>21,00</b>
Château Filet de Bœuf env. 220 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	<b>24,50</b>



## POISSONS

*Poissons*

Grosses gambas rôties, <i>Risotto crémeux et Lentins de chènes poêlés</i>	<b>19,90</b>
Osso Buco de Lotte grillée, <i>Sauce au Xérès et ses légumes</i>	<b>21,00</b>
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour, <i>Lard paysan et poireaux braisés, coulis de crustacé relevé</i>	<b>26,00</b>
Civet de homard, <i>Jus noir iodé de carapaces aux Girolles (selon arrivage)</i>	<b>31,00</b>



## LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

*La spécialité de la Maison*

Cocotte de Ris de Veau aux Morilles, <i>Légumes d'Antan</i>	<b>28,00</b>
--	--------------

(uniquement le midi hors WE et Jours fériés)

**PLAT DU JOUR 14,00 €**



(uniquement le midi hors WE et Jours fériés)

**FORMULE DU JOUR 19,50 €**

*Plat du jour + dessert à la carte  
(supp 1€ pour le Café gourmand)*

**MENU ENFANT -12 ans 12,90 €**

*Menu enfant*

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 DU GRAND CAFÉ FOY**

*Menu du grand café Foy*

**29,00 € sans les vins | 35,00 € avec les vins en accord**

**ENTRÉES (au choix)**

Velouté de potiron, chantilly Cognac,  
éclats de marrons

*Côte de Toul Auxerrois domaine Regina 2019/20*

Quiche Lorraine au Lard Paysan

● *Côte de Moselle « Septentrion » Château de Vaux 2019/20*

Chèvre frais, barre de délices « Mireille Oster », condiments  
*Pinot Noir de Saint-Hippolyte « Hubert et Bléger » 2019*

**PLATS (au choix)**

Risotto crémeux aux grosses gambas rôties, Lentins de chênes  
*Mâcon domaine Deveney Mars 2016*

Jarret de Cochon braisé à la bière et lentilles vertes du Puy  
*Haute côte de Beaune domaine Billard 2018*

Pièce de volaille fermière de Moselle,  
sauce morilles, purée aux herbes

● *Moselle « les hauts de bassières » 2019*

**DESSERT À LA CARTE**  
(Café gourmand supplément 1 €)



**MENU STANISLAS**

*Menu Stanislas*

**36,50 € sans les vins | 47,00 € avec les vins prestigieux en accord**

**ENTRÉES (au choix)**

Foie Gras de canard en Terrine,  
Finger de pain d'épices « Mireille Oster »

*Gewurztraminer Vendanges tardives Hubert et bléger 2017*

Les 6 Gros escargots

*Bourgogne Chardonnay domaine Faiveley 2019/20*

Saumon « Bömlo » mariné aux baies et au Gin, crémeux Raifort  
● *Riesling « Rosenberg » 2018*

**PLATS (au choix)**

Pennes à la Truffe, crème de truffe et Grana Padano  
*Auxey-Duresses « Pain perdu » Domaine Deveney Mars 2018*

Château Filet de Bœuf env. 220 grs,  
sauce béarnaise, frites et salade verte  
*Pomerol « Les saisons de Bourgneufs 2016*

Osso Buco de Lotte grillée, sauce Xérès et ses légumes  
*Saint-Joseph « les 85 rangs » Xavier Mourier 2019*

**FROMAGES affinés des « Frères Marchand »  
ou DESSERT À LA CARTE**



## LE GOURMAND DU FOY 9,90 €

*Le gourmand du Foy*  
Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour



## FROMAGES & DESSERTS MAISON

*Fromages & Desserts*

Petit Gros Lorrain « des Frères Marchand »	7,50
Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	8,80
Cappuccino Framboises, miettes de Spéculoos	7,50
Parfait Glacé du Grand Café FOY, Macaron des Sœurs Macarons	9,50
Baba « Stanislas », Rhum raisins	7,50
Crème Brulée à la bergamote de Nancy	7,50
Dôme Chocolat Noisette, cœur gourmand praliné	9,00
Les tartes du Jour, framboise, Poire amandine ou fruits du moment	7,50
Moelleux Grand Chocolat, caramel au beurre salé, Glace vanille ( <i>sans Gluten</i> )	9,50
Traditionnel Millefeuille caramélisé, fève de Tonka	8,00



## LES GLACES 100% ARTISANALES

*Les Glaces Artisanales*

Café ou Chocolat Liégeois	7,50
Dame Blanche aux amandes grillées	7,50
Coupe Amarena aux Griottes	7,50
Assortiment de Glaces et Sorbets ( <i>3 boules</i> ), <i>Framboise, mirabelle, griotte, citron vert, chocolat, vanille, fraise, café</i>	7,00
Coupe Lorraine, <i>Sorbet mirabelle, alcool et marmelade de mirabelles</i>	8,00
Framboisine, <i>Sorbet framboise, alcool et framboises fraîches</i>	8,00
Colonel / Coupe Mojito	8,00



## CARTE DES VINS

*Cartes des Vins*

	verre 12cl	1/2btle ou 50cl	btle 75cl
<b>VINS RÉGIONAUX</b>			
🍷 Côte de Toul Auxerrois, <i>REGINA 2020</i>	4,50	<sup>1/2</sup> 14,00	24,00
● 🍷 Côte de Moselle « Septentrion », <i>CHÂTEAU DE VAUX 2019/2020</i>	5,50		35,00
🍷 Gris de Toul « Vieilles vignes », <i>REGINA 2020</i>	4,50	<sup>1/2</sup> 14,00	24,00
● 🍷 Moselle « Les Hauts de bassières », <i>2019/2020</i>	6,00		26,00
<b>VIN D'ALSACE</b>			
● 🍷 Riesling « Rosenberg », <i>BARMÈS-BUCHER 2019</i>	7,00		47,00
🍷 Gewurztraminer Vendanges tardives, <i>HUBER ET BLÉGER 2017</i>	9,50		65,00
🍷 Pinot Noir Huber et Bléger, <i>2019/2020</i>	5,00	<sup>1/2</sup> 16,50	31,00
● 🍷 Pinot Noir « Réserve », <i>BARMÈS-BUCHER 2020</i>			47,00
<b>BEAUJOLAIS</b>			
🍷 Brouilly, <i>PIRON 2019</i>			29,00
🍷 Morgon « Côte de PY », <i>PIRON 2019</i>			34,00
<b>BOURGOGNE</b>			
🍷 Bourgogne Chardonnay, <i>FAIVELEY 2019</i>	6,50	<sup>50</sup> 27,00	35,00
🍷 Macon, <i>DEVENEY MARS 2016</i>	6,00	<sup>50</sup> 24,00	33,00
🍷 Saint-Véran « Les Ombrelles », <i>JEAN LORON 2019</i>	6,50		35,00
🍷 Saint-Romain, <i>DEVENEY MARS 2018</i>	9,00		54,00
🍷 Meursault « Sous la Velle », <i>DEVENEY MARS 2019</i>			87,00
🍷 Puligny-Montrachet, <i>OLIVIER LEFLAIVE 2018</i>			110,00
● 🍷 Corton Charlemagne, <i>BUISSON 2019</i>			179,00
🍷 Haute Côte de Beaune, <i>BILLARD 2018</i>	5,50		34,00
🍷 Mercurey « Vieilles vignes », <i>FAIVELEY 2019</i>	7,50	<sup>1/2</sup> 25,00	49,00
🍷 Auxey-Duresses, <i>DEVENEY MARS 2018</i>	9,00		62,00
🍷 Beaune 1er Cru « Chouacheux », <i>BILLARD 2019</i>			71,00
🍷 Nuits-Saint-Georges, <i>FAIVELEY 2018</i>		<sup>1/2</sup> 47,00	75,00
🍷 Clos de Vougeot Grand Cru, <i>CHÂTEAU DE LA TOUR 2018</i>			175,00
🍷 Echezeaux « En Orveaux », <i>Grand cru FAIVELEY 2019</i>			245,00



## CARTE DES VINS

*Cartes des Vins*

	verre 12cl	1/2btle ou 50cl	btle 75cl
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
• 🍷 Crozes-Hermitage, <i>LES CHENÊTS 2019</i>	6,50	<sup>50</sup> 26,00	39,00
🍷 Saint Joseph « Les 85 rangs », <i>XAVIER MOURIER 2019</i>	9,00		48,00
• 🍷 Châteauneuf-du-Pape « La fontaine », <i>GRAND VENEUR 2018</i>			69,00
🍷 Condrieu « Le Grand Vallon », <i>FRANÇOIS VILLARD 2019</i>			79,00
• 🍷 Hermitage « Chevalier de Sterimberg », <i>PAUL JABOULET 2018</i>			98,00
• 🍷 Crozes-Hermitage, <i>LES CHENÊTS 2019</i>	6,50	<sup>1/2</sup> 21,00	39,00
• 🍷 Côte du Rhône « Les Champauvins », <i>ALAIN JAUME 2019</i>	5,50		31,00
• 🍷 Châteauneuf-du-Pape « Le Miocène », <i>GRAND VENEUR 2019</i>			69,00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
🍷 Coteaux du Layon, « <i>Clos des Bates</i> » 2018	5,50	<sup>50</sup> 26,00	35,00
🍷 Pouilly fumé Tradition, <i>SEGUIN 2020</i>	6,50		36,00
🍷 Saint-Nicolas de Bourgueil, <i>MALIBEAU 2018</i>	5,00	<sup>1/2</sup> 15,00	27,00
<b>BORDEAUX</b>			
🍷 Côte de Blaye, <i>CAILLETEAU BERGERON PRESTIGE 2020</i>	5,50	<sup>50</sup> 26,00	34,00
🍷 Pessac-Léognan Grand cru classé de graves, <i>Château CARBONNIEUX 2019</i>			87,00
🍷 Pessac-Léognan Grand cru Classé de graves, <i>CHEVALIER 2018</i>			165,00
🍷 Lussac-Saint-Émilion, <i>CHAPELLE LA ROSE 2016</i>	6,00	<sup>1/2</sup> 19,00	34,00
🍷 Pomerol, <i>Les saisons de BOURGNEUFS 2016</i>	8,50		54,00
🍷 Margaux, <i>Initiale de DESMIRAIL 2016</i>			70,00
🍷 Saint-Julien, <i>Château BEYCHEVELLE 2015</i>			195,00
<b>LANGUEDOC / PROVENCE</b>			
🍷 La Clape Gérard Bertrand, <i>L'HOSPITALET 2019</i>	8,00		48,00
🍷 Bandol, <i>LES TEMPIERS 2020 (exclusivité)</i>			69,00
🍷 IGP Alpilles, <i>TRÉVALLON 2019</i>			115,00
🍷 Bandol, <i>LA SUFFRENE rosé 2020</i>	6,00		37,00
🍷 La Clape Gérard Bertrand, <i>L'HOSPITALET 2019</i>	8,50		54,00
🍷 La Forge Gérard Bertrand, <i>CORBIÈRE BOUTENAC 2019</i>			68,00
🍷 IGP Alpilles, <i>TRÉVALLON 2018</i>			98,00
🍷 Clos d'Ora Gérard Bertrand, <i>MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2017</i>			195,00