

# Grand Café

# FOY

MAISON FONDÉE EN 1850



## CARTE DES VINS

*Carte des vins*



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.



## CARTE DES VINS

*Cartes des Vins*

	<i>verre 12cl</i>	<i>1/2btle ou 50cl</i>	<i>btle 75cl</i>
<b>VINS RÉGIONAUX</b>			
🍷 Côte de Toul Auxerrois, <i>REGINA 2021</i>	<b>4,50</b>	<sup>1/2</sup> <b>14,00</b>	<b>24,00</b>
● 🍷 Côte de Moselle « Les Gryphées », <i>CHÂTEAU DE VAUX 2021</i>	<b>5,50</b>	<sup>50</sup> <b>24,00</b>	<b>35,00</b>
🍷 Gris de Toul « Vieilles vignes », <i>REGINA 2020/21</i>	<b>4,50</b>	<sup>1/2</sup> <b>14,00</b>	<b>24,00</b>
🍷 Moselle « Les clos », <i>CHÂTEAU DE VAUX 2020</i>	<b>8,00</b>		<b>45,00</b>
<b>VIN D'ALSACE</b>			
● 🍷 Riesling « Rosenberg », <i>BARMÈS-BUECHER 2019</i>	<b>7,00</b>		<b>47,00</b>
🍷 Gewurztraminer Vendanges tardives, <i>HUBER ET BLÉGER 2018</i>	<b>9,50</b>		<b>65,00</b>
🍷 Pinot Noir Huber et Bléger, <i>2019/20</i>	<b>5,00</b>	<sup>1/2</sup> <b>16,50</b>	<b>31,00</b>
● 🍷 Pinot Noir « Réserve », <i>BARMÈS-BUECHER 2020</i>			<b>47,00</b>
<b>NOS ROSÉES D'ÉTÉ</b>			
🍷 Méditerranée, <i>DOMAINE PEYRASSOL 2021</i>	<b>5,00</b>	<sup>50</sup> <b>16,00</b>	<b>24,00</b>
🍷 Bandol, <i>DOMAINE LA SUFFRÈNE 2021</i>	<b>6,50</b>	<sup>50</sup> <b>25,00</b>	<b>38,00</b>
🍷 Château Saint Maur « AOP Cru Classé », <i>EXCELLENCE 2021</i>			<b>39,00</b>
🍷 Minuty, <i>PRESTIGE 2020/21</i>			<b>39,00</b>
<b>ITALIE</b>			
● 🍷 Vernaccia di San Gimignano, <i>2020</i>	<b>7,50</b>		<b>54,00</b>
🍷 Nerello Mascalese, <i>2020</i>	<b>6,50</b>		<b>34,00</b>
🍷 Barbera Alba, <i>2019 / 20</i>	<b>7,00</b>		<b>41,00</b>
🍷 Barolo Albe « Aldo Vajra », <i>2017</i>			<b>79,00</b>
🍷 Amarone Della Valpolicella, <i>2017</i>			<b>71,00</b>
🍷 Brunello di Montalcino, <i>COLLEMATTONI 2016 / 17</i>			<b>84,00</b>





## CARTE DES VINS

*Cartes des Vins*

	<i>verre 12cl</i>	<i>1/2btle ou 50cl</i>	<i>btle 75cl</i>
<b>BEAUJOLAIS</b>			
🍷 Brouilly, <i>PIRON 2019</i>			29,00
🍷 Morgon « Côte de PY », <i>PIRON 2019</i>			35,00
🍷 Beaujolais, <i>PIRON 100% CHARDONNAY 2020</i>	6,00	<sup>50</sup> 24,00	33,00
<b>BOURGOGNE</b>			
🍷 Bourgogne Chardonnay « Côte d'Or », <i>NUITON BEAUNOY 2018 / 19</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
🍷 Chablis, <i>MOREAU ET FILS 2020</i>	7,50		41,00
🍷 Saint-Romain, <i>DEVENEY MARS 2020</i>	9,00		54,00
🍷 Meursault « Sous la Velle », <i>DEVENEY MARS 2019</i>			87,00
🍷 Puligny-Montrachet « Le trézin », <i>GÉRARD THOMAS 2020</i>			110,00
🍷 Corton Charlemagne, <i>BUISSON 2018</i>			179,00
🍷 Bourgogne Pinot Noir « Les Gandines », <i>2020</i>	7,00		38,00
🍷 Mercurey « Vieilles vignes », <i>FAIVELEY 2019</i>	7,50	<sup>1/2</sup> 25,00	49,00
🍷 Chorey-les-Beaune, <i>AEGERTER 2018 / 19</i>	8,00		45,00
🍷 Hautes Côtes de Nuits, « Le Prieuré », <i>HAUTES BEAUNES 2019</i>			39,00
🍷 Maranges 1 <sup>er</sup> Cru « La Fussièrè », <i>BACHELET 2019</i>	9,00		59,00
🍷 Auxey-Duresses, <i>DEVENEY MARS 2018</i>	9,00		59,00
🍷 Nuits-Saint-Georges, <i>FAIVELEY 2018</i>		<sup>1/2</sup> 47,00	89,00
🍷 Clos de Vougeot Grand Cru, <i>CHÂTEAU DE LA TOUR 2018</i>			185,00
🍷 Echezeaux « En Orveaux », <i>Grand cru FAIVELEY 2019</i>			270,00
🍷 Chambertin-Clos-de-Bèze, <i>BART 2016</i>			245,00
🍷 Corton, <i>Grand Cru LES LANGUETTES 2014</i>			179,00
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
🍷 Coteaux du Layon, « <i>Clos des Bates</i> » <i>2018</i>	5,50	<sup>50</sup> 26,00	35,00
🍷 Pouilly fumé Tradition, <i>SEGUIN 2020</i>	6,50	<sup>1/2</sup>	36,00
🍷 Saint-Nicolas de Bourgueil, <i>MALIBEAU 2019</i>	5,00	15,00	27,00



## CARTE DES VINS

*Cartes des Vins*

	verre 12cl	1/2btle ou 50cl	btle 75cl
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
• 🍷 Crozes-Hermitage, <i>LES ENTREFAUX 2020</i>	6,50	<sup>50</sup> 27,00	39,00
🍷 Viognier « Le contours de déponcins », 2020			69,00
🍷 Condrieu « Le Grand Vallon », <i>FRANÇOIS VILLARD 2019</i>			79,00
• 🍷 Hermitage « Chevalier de Sterimberg », <i>PAUL JABOULET 2017</i>			98,00
• 🍷 Crozes-Hermitage, <i>LES CHENÊTS 2019</i>	6,50	<sup>1/2</sup> 21,00	39,00
• 🍷 Côte du Rhône, « Les Champavins » <i>ALAIN JAUME 2019</i>	5,50		31,00
🍷 Saint Joseph, <i>GAILLART 2019</i>	8,50		51,00
• 🍷 Châteauneuf-du-Pape « Le Miocène », 2019/20			71,00
🍷 Châteauneuf du pape «clos de l'oratoire», 2020			71,00
🍷 Côte Rotie, <i>GAILLART 2020</i>			99,00
<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 2020</i>	8,50		54,00
🍷 Margaux, <i>Initiale de DESMIRAIL 2020</i>			70,00
🍷 Saint-Julien, <i>Château BEYCHEVELLE 2015</i>			195,00
🍷 Saint Julien 4 <sup>e</sup> Cru classé, <i>Château TALBOT 2019</i>			120,00
🍷 Pauillac 2 <sup>e</sup> Cru classé, <i>Château PICHON LONGUEVILLE 2009</i>			285,00
🍷 Saint-Estèphe 2 <sup>e</sup> Cru classé, <i>Château COS D'ESTOURNEL 2012</i>			215,00
<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 (exclusivité)</i>			115,00
🍷 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 (exclusivité)</i>			125,00
🍷 Clos d'Ora Gérard Bertrand, <i>MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2017</i>			195,00