

Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ

Carte Printemps - Été



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
Antipasti de légumes provençaux	7,50
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

🍷 Méditerranée <i>Domaine Peyrassol 2021</i>	5,00
🍷 Cailleteau Bergeron <i>Prestige</i>	5,50
🍷 Mâcon <i>Domaine Deveney Mars 2016</i>	6,00
🍷 Crozes-Hermitages <i>Domaine les entrefaux 2020</i>	6,50
🍷 Viognier « Le contour de déponcins » 2020	8,50
🍷 Barbera Alba, 2019	7,00
🍷 Maranges 1 ^{er} Cru « La Fussièrè » <i>Domaine Bachelet 2019</i>	9,00
🍷 Auxey-Duresses « Pain Perdu » <i>Domaine Deveney Mars 2018</i>	9,00

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>	12,00	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>	125,00
Bollinger <i>La grande année</i>	159,00
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

Filets de Hareng Matjes, <i>Salade tiède de pommes de terre à l'ancienne</i>	13,90
Carpaccio de Saumon « Bömlö », <i>Gravlax, Marinade groseilles et Vodka, Jardin gourmand</i>	16,90
Foie Gras de canard en Terrine, <i>Ketchup de Mûres, Finger de pain d'épices « Mireille Oster »</i>	18,90
Gros escargots, «Label Rouge» <i>Au beurre persillé</i>	Les 6 10,50 / Les 12 16,90
Gaspacho Andalou, <i>Toast à la Tapenade</i>	11,50
Gratiné d'Asperges Vertes au Parmesan, <i>Jeunes Pousses</i>	17,50





ESPRIT BRASSERIE

Esprit Brasserie

Quiche Lorraine au Lard Paysan, <i>Salade mêlée</i>	13,90
Salade Vosgienne, <i>Salade croquante, pommes de terre rissolées aux lardons, croûtons, crème, œuf poché</i>	17,50
Salade Caesar, <i>Romaine, filet de poulet grillé, anchois marinés, câprons, tomates, parmesan, croûtons</i>	18,90
Burrata Di Andria, <i>Huile vierge italienne, tomates de saison, jambon de Parme, basilic et sel noir</i>	20,90
Crottin de chèvre « Le cloître », <i>Tartine grillée, aubergine à l'huile vierge, jeunes pousses de salade</i>	17,90
Carpaccio de Saumon « Bømlo », <i>Gravlax, marinade groseilles et Vodka, jardin Gourmand</i>	22,90
Andouillette A.A.A.A.A., <i>Tirée à la ficelle, frites, salade verte et sauce béarnaise</i>	18,90
Pennes à la Truffe, <i>Crème de truffe et Grana Padano en copeaux</i>	22,90
Risotto Végétal, <i>Asperges Vertes, pleurotes et artichauts</i>	16,90





NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Notre Sélection de Viandes

Tartare de Boeuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salade</i>	19,50
Le Carpaccio snacké façon Rossini, <i>Huile d'olive vierge, grana Padano, infusion de truffes, foie gras, frites et salade</i>	21,50
Pièce de volaille fermière, <i>Sauce aux morilles, purée de pommes de terre aux herbes</i>	19,90
L'entrecôte sur le grill env. 250 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	23,50
Château Filet de Bœuf env. 220 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	26,50



NOS POISSONS

Nos Poissons

Dos de Cabillaud Rôti, <i>Légumes provençaux grillés au Safran, chorizo Ibérique</i>	22,00
Gambas poêlées en persillade <i>Beurre persillé, citron, purée de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	19,90
Dorade Royale entière env. 400grs grillée, <i>Pomme vapeur, huile vierge, thym</i>	24,50
Noix de Saint-Jacques cuites aller-retour, <i>Risotto végétal, asperges Vertes, pleurotes et artichauts</i>	26,90



LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

La Spécialité de la Maison

Côte de Bœuf « TomaHawk » Irlandaise env. 1,2 kg (pour 1, 2 ou 3 pers) <i>Ail confit, thym, sauce Béarnaise, grenailles rôties</i>	69,00
---	-------

(uniquement le midi hors WE)

PLAT DU JOUR 14,00 €



(uniquement le midi hors WE)

FORMULE DU JOUR 19,90 €

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

MENU ENFANT -12 ans 12,90 €

Menu enfant

Steak haché BIO de la « ferme du Moulnot » ou Pavé de saumon issu de la pêche durable, frites, purée ou légumes provençaux + Cappuccino de framboises ou Glace 2 parfums + Boisson (soft)



MENU DU GRAND CAFÉ FOY

Menu du grand café Foy

29,50 € sans les vins | 35,50 € avec les vins en accord

ENTRÉES (au choix)

Gaspacho Andalou, Toast à la Tapenade
Beaujolais, Piron 100% Chardonnay 2021

Quiche Lorraine au Lard Paysan
Côte de Toul Auxerrois domaine Regina 2020

Filets de Harengs Matjes, salade tiède
de pommes de terre à l'ancienne
Côte de Blaye, Cailleteau Bergeron Prestige 2020

PLATS (au choix)

Gambas poêlées en persillade, beurre persillé, citron,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive
Mâcon domaine Deveney Mars 2016

Risotto Végétal de légume verts,
asperges vertes et pleurotes
Pinot noir d'Alsace Huber et Bléger 2019/20

Pièce de volaille fermière,
sauce morilles, purée aux herbes
Nerello Mascalese (Terre de vins) 2018/19

DESSERT À LA CARTE
(Café gourmand supplément 1 €)



MENU STANISLAS

Menu Stanislas

36,90 € sans les vins | 47,50 € avec les vins prestigieux en accord

ENTRÉES (au choix)

Foie Gras de canard en Terrine,
Finger de pain d'épices « Mireille Oster »
Gewurztraminer Vendanges tardive, Huber et Bléger 2018

Les 6 Gros escargots
Chablis « Domaine Moreau et fils » 2020

Carpaccio de Saumon, marinade groseilles
et Vodka, jardin Gourmand
Viognier « Les contours de déponcins », 2020

PLATS (au choix)

Pennes à la Truffe, crème de truffe et Grana Padano
Château Saint Maur « AOP Cru Classé », Excellence 2021

Château Filet de Bœuf env. 220 grs,
sauce béarnaise, frites et salade verte
Saint Joseph, Domaine Gaillart 2020

Dos de Cabillaud, Légumes provençaux
grillés au Safran, chorizo Ibérique
● *Vernaccia di San Gimignano 2018*

**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 maison

Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	9,00
Le Parfait Glacé Stanislas, aux macarons des « Sœurs Macarons », coulis mirabelle	9,00
Cappuccino Framboises, miettes de Spéculoos	7,50
Dôme Citron - Basilic, biscuit croquant	8,00
Baba « Stanislas », Rhum raisins	8,00
Crème Brulée à la bergamote de Nancy	7,50
Tarte framboise Gourmande	8,00
Moelleux Grand Chocolat, caramel au beurre salé, Glace vanille (<i>sans Gluten</i>)	9,50
Traditionnel Millefeuille caramélisé, à la vanille Bourbon	8,00
La Profiterole géante du Foy, tout chocolat	8,50
Tarte du jour	7,50



LES GLACES 100% ARTISANALES

Les Glaces 100% Artisanales

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



CARTE BRASSERIE, SERVICE DE 14H30 À 17H30

Carte Brasserie



Quiche Lorraine au Lard Paysan, <i>Salade mêlée</i>	13,90
Tartare de Boeuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salades</i>	19,50
Le Carpaccio snacké façon Rossini, <i>Huile d'olive vierge, grana Padano, infusion de truffes, foie gras, frites et salade</i>	21,50
Burrata Di Andria, <i>Huile vierge italienne, tomates de saison, jambon de Parme, basilic et sel noir</i>	20,90
L'entrecôte sur le grill env. 250 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	23,50
Pennes à la Truffe, <i>Crème de truffe et Grana Padano en copeaux</i>	22,90



LE GOURMAND DU FOY 9,90 €

Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour



FROMAGES & DESSERTS MAISON

Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	9,00
Le parfait Glacé Stanislas, Aux macarons des « Sœurs Macarons », coulis mirabelle	9,00
Cappuccino Framboises, miettes de Spéculoos	7,50
Dôme Citron - Basilic, biscuit croquant	8,00
Baba « Stanislas », Rhum raisins	8,00
Crème Brulée à la bergamote de Nancy	7,50
Tarte framboise Gourmande	8,00
Moelleux Grand Chocolat, caramel au beurre salé, Glace vanille (<i>sans Gluten</i>)	9,50
Traditionnel Millefeuille caramélisé, à la vanille Bourbon,	8,00
La Profiterole géante du Foy, tout chocolat	8,50
Tarte du jour	7,50

LES GLACES 100 % ARTISANALES

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

