

# 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 Leszczyński, 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

*À partager*



Fuseau Lorrain	7,50
Salami truffe et parmesan	9,90
Tapas (Arancini, Fallafels, houmous, concassée)	16,00
Ardoise du FOY	21,50
Petits sandwiches Suédois (10 pièces)	9,00



## APÉRITIFS

*Apéritifs*

Kir Champagne	14,00
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	9,00

### SÉLECTION DE VIN AU VERRE 12cl

🍷 CÔTE DE MOSELLE <i>Château de Vaux « Septentrion »</i>	6,00
🍷 MACON <i>Domaine Deveney Mars</i>	6,00
🍷 RULLY <i>Domaine montmorin « Chauchoux »</i>	8,50
🍷 CHIANTI <i>Domaine Bernardino</i>	7,00
🍷 CROZES-HERMITAGE <i>Les Chênets</i>	6,50



## CHAMPAGNES

*Champagnes*

	Coupe 10cl	Btle 75cl
<b>BRUTS</b>		
Vallois Ferat	11,00	65,00
<i>Premier Cru en Blanc de Blancs</i>		
Moët et Chandon <i>Réserve Impérial</i>	12,00	75,00
Bollinger <i>Spécial Cuvée Brut</i>	14,00	85,00
<b>ROSÉS</b>		
Moët et Chandon <i>Rosé Impérial</i>	14,00	85,00
Bollinger <i>Rosé</i>		99,00
<b>GRANDES CUVÉES</b>		
Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		140,00
Bollinger <i>La grande année 2014</i>		170,00
Dom Pérignon 2012		230,00
Cristal Roederer 2012/13		245,00
Dom Ruinart <i>Blanc de Blancs 2010</i>		240,00



## SPIRITUEUX

*Demandez notre carte*

EAUX MINÉRALES	50cl	100cl
Plate	3,50	5,00
Gazeuse	3,50	5,00
Châteldon		6,50



## ENTRÉES

*Entrées*

Œufs pochés façon Meurette, <i>Lard paysan, champignons et croûtons</i>	<b>12,90</b>
Hure de bœuf à la mirabelle, <i>Sauce Ravigote, jeunes pousses de salade</i>	<b>13,90</b>
Saumon gravlax « Bömlö » <i>Mariné à la betterave et ses pickles, crème moutarde à l'ancienne</i>	<b>16,90</b>
Foie Gras de canard, <i>Chutney Exotique, Finger de pain d'épices « Mireille Oster »</i>	<b>19,90</b>
Gros escargots, «Label Rouge» <i>Au beurre persillé</i>	<b>Les 6 10,50 / Les 12 17,90</b>
Velouté d'Antan, <i>Légumes anciens, huile de noisette, graine de courges et épinards frits</i>	<b>12,50</b>
Cassolette de Ris de Veau, <i>Braisé au jus, champignon des bois</i>	<b>21,90</b>





## 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
Club sandwich Caesar, <i>Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, mayonnaise servi avec frites</i>	16,90
Saumon gravlax « Bömlö » <i>Mariné à la betterave et ses pickles, crème moutarde à l'ancienne servi avec frites</i>	22,90
Andouillette A.A.A.A.A, <i>Tirée à la ficelle, frites, salade verte et sauce béarnaise</i>	18,90
Gratin de coquillettes à la Truffe, <i>Chiffonnade de jambon blanc à la Truffe, Crème de truffe et Grana Padano en copeaux</i>	22,90
✓ La « VEGGIE » recette, <i>Choux farci au Risotto de légumes, crémeux Dubarry, zestes d'agrumes, herbes et huile d'avocat</i>	16,90



## LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

*Les spécialités de la Maison*

Joue de Bœuf braisé, <i>Légumes glacés doucement, Spätzle, Jus corsé au pinot noir de Toul</i>	19,90
Choucroute Royale, <i>Cuite à la graisse de canard et ses 5 viandes</i>	22,90
Côte de Bœuf « TomaHawk » Irlandaise env. 1,2 kg (pour 1, 2 ou 3 pers) <i>Ail confit, thym, sauce Béarnaise, grenailles rôties</i>	72,00



## 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 à la Truffe, <i>Huile d'olive vierge, grana Padano, infusion de truffes, Butternut rôtie, frites et salade</i>	22,00
Pièce de volaille fermière, <i>Fricassée de Courges et Rattes du Touquet à l'ail fumé, Jus au Porto</i>	19,90
L'entrecôte sur le grill env. 250 grs, <i>Sauce béarnaise, frites et salade verte</i>	24,50
Château Filet de Bœuf env. 200 grs, <i>Crème de Morilles, Purée de pommes de terre aux herbes</i>	29,00



## NOS POISSONS

### *Nos Poissons*

Civet de Sandre, <i>Servi avec sa purée au beurre, échalote confite, éclats de noisette</i>	22,90
Choucroute de la Mer, <i>Saumon, Sandre, Haddock et gambas, Beurre blanc au Champagne</i>	20,90
Bar entier env. 400grs, <i>Grillé au thym, Pommes Safranées et sauce Aioli</i>	26,00
Noix de Saint-Jacques et Gambas, <i>En fricassée, linguines roulées aux coulis de crustacé et épinards frais</i>	27,90

(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)**

Hure de bœuf à la mirabelle,  
Sauce Ravigote, jeunes pousses de salade  
*Beaujolais, Piron 100% CHARDONNAY 2021*

Ceufs pochés façon Meurette,  
Lard paysan, champignons et croûtons  
*Côte de Toul Auxerrois domaine REGINA 2020*

Velouté d'Antan,  
Légumes anciens, huile de noisette, graine de courges et épinards frits  
*Gris de Toul « Vieilles vignes », REGINA 2021*

**PLATS (au choix)**

Choucroute de la mer,  
Saumon, Sandre, Haddock et gambas, Beurre blanc au Champagne  
*Petit Chablis DOMAINE TREMBLAY 2021*

Joue de boeuf braisé,  
Légumes glacés doucement, Spätzle, Jus corsé au pinot noir de Toul  
*Pinot noir d'Alsace HUBER ET BLÉGER 2021*

Pièce de volaille fermière,  
Fricassée de Courges et Rattes du Touquet à l'ail fumé, Jus au Porto  
*Crozes-Hermitage, LES CHENÊTS 2019*

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



**MENU STANISLAS**

*Menu Stanislas*

**36,90 € sans les vins | 47,90 € avec les vins prestigies en accord**

**ENTRÉES (au choix)**

Foie Gras de canard en Terrine,  
Chutney Exotique, Finger de pain d'épices « Mireille Oster »  
*Gewurztraminer Vendanges tardive, HUBER ET BLÉGER 2018*

Les 6 Gros escargots, Au beurre persillé  
*Chablis, LA CHABLISIENNE*

Saumon gravlax « Bömlö »,  
Mariné à la betterave et ses pickles,  
crème moutarde à l'ancienne  
*Viognier « Les contours de déponcin », VILLARD 2020*

**PLATS (au choix)**

Civet de Sandre,  
Servi avec sa purée au beurre, échalote confite, éclats de noisette  
*Hautes-côtes-de-Beaune, DOMAINE BILLARD 2021*

Château Filet de Bœuf,  
Crème de Morilles, Purée de pommes de terre aux herbes  
*Mercury « Vieilles Vignes », FAIVELEY 2019*

Noix de saint jacques et gambas,  
En fricassée, linguines roulées aux coulis de crustacé et épinards frais  
*Crozes-Hermitage, LES ENTREFAUX 2020*

**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
Finger aux fruits exotiques	8,50
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, praliné/noisette ou vanille	8,50
Profiteroles « Classique »	La Pièce 3,50 / les 2 6,50 / les 3 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	8,50
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  
ET DE 23H00 A MINUIT LES VENDREDIS ET SAMEDIS**

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
Club sandwich Caesar, <i>Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, mayonnaise servi avec frites</i>	16,90
Saumon gravlax « Bömlö » <i>Mariné à la betterave et ses pickles, crème moutarde à l'ancienne servi avec frites</i>	22,90
Andouillette A.A.A.A.A., <i>Tirée à la ficelle, frites, salade verte et sauce béarnaise</i>	18,90
Gratin de coquillettes à la Truffe, <i>Chiffonnade de jambon blanc à la Truffe, Crème de truffe et Grana Padano en copeaux</i>	22,90
 La « VEGGIE » recette, <i>Choux farci au Risotto de légumes, crémeux Dubarry, zestes d'agrumes, herbes et huile d'avocat</i>	16,90



**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
Finger aux fruits exotiques	8,50
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, praliné/noisette ou vanille	8,50
Profiteroles    La Pièce 3,50 / les 2 6,50 / les 3 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

