



Grand Café FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

CARTE AUTOMNE - HIVER



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



À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Fuseau Lorrain	7,50	Caviar Oscetière Français Sturia les 15 grs*	44,00
Mini club Nordique (10 pièces)	9,90	Caviar Oscetière Français Sturia les 30 grs*	87,00
Fritto misto, Sauce tartare	17,00	Planche conviviale	26,00
<i>Calamar, accras, éperlans, Tempura crevettes</i>		<i>Charcuterie fine / fromage affiné / crudités</i>	
Huîtres fines de claire n°3	17,50	Planche Marine	69,00
Crevettes roses , le bouquet 12 pièces	16,90	<i>Caviar Sturia les 15grs, Saumon fumé, 3 huitres fines de claire, 3 crevettes roses</i>	

*Selon arrivage

APÉRITIFS

Kir Champagne	14,00
Kir Lorrain <i>Gris de Toul, liqueur de Mirabelle</i>	6,00
Kir Vin Blanc <i>Cassis, mûre, framboise et pêche</i>	6,00
Bitter sans alcool	4,00
Ricard, Pastis 2cl	4,00
Perroquet/Tomate/Mauresque	4,50
Martini Bianco ou Rouge 5cl	5,00
Campari/Suze 5cl	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

CHAMPAGNES

BRUTS

	Coupe	Btle
	10 cl	75 cl
Moët et Chandon <i>Réserve Impérial</i>	12,50	72,00
R de Ruinart <i>Brut</i>	13,50	82,00
Bollinger <i>Spécial cuvée</i>	15,00	89,00

ROSÉS

Moët et Chandon <i>Rosé Impérial</i>	14,00	85,00
Bollinger Rosé		99,00

GRANDES CUVÉES

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>	245,00



EAUX

EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	100cl
Vittel	3,50		5,50
San Pellegrino	3,50		5,50
Chateldon		7,00	

LES CUVÉES DE SAISON AU VERRE 12CL

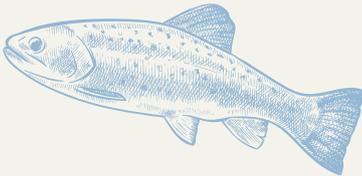
● Côte de moselle <i>Château de Vaux « Septentrion »</i>	6,00
● Viogner <i>Domaine la Montine</i>	7,50
● Saint Veran <i>Les Cras, Domaine les terres secrètes</i>	6,50
● Bourgueil <i>Les Tuffes, Domaine Cognard</i>	6,50
● Ventoux <i>La Barre, Domaine Piedblanc</i>	7,00
● Bandol <i>Domaine de La Suffrène</i>	7,50



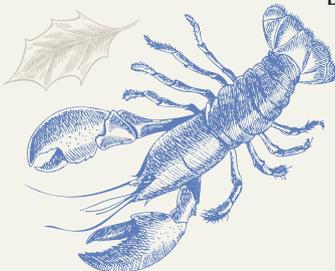


ENTRÉES



Cœufs Mimosa Truffes, <i>De la ferme du Moulnot, Petite Frisée</i>		14,50
Terrine de jarret de cochon, <i>Au foie gras, trompettes de la mort, cognac, Condiment au Raifort</i>		17,00
Truite du Frais baril à Xertigny, <i>Réalisation Gravlax, Rémoulade de céleri à la pomme granny</i>		16,50
Saint-Jacques et Champignons, <i>Mousseline cœur coulant, velouté corsé au goût des bois</i>		19,50
Foie Gras de canard, <i>Mi-cuit, au porto, Confit de racines à la truffe, Pain campagne grillé</i>		20,90
Cappuccino de Homard, <i>Bisque et lait de corail, tartines au beurre d'algues</i>		18,90
Gros escargots «Label Rouge», <i>Au beurre persillé</i>		Les 6 10,50 / Les 12 17,90

EN COQUILLES, CRUSTACES ET POISSONS

Huîtres n°3 Fines de claire, <i>Pain de seigle, beurre demi-sel, vinaigre à l'échalote</i>		Les 6 17,50 / Les 12 29,90
Crevettes Roses, le bouquet		Les 12 16,90
Homard (<i>selon arrivage</i>), <i>Grillé ou Mayonnaise</i>		Prix affiché au kilo sur ardoise en fonction du court
Caviar Oscière Français Sturia (<i>selon arrivage</i>),		Les 15 grs 44,00 / Les 30 grs 87,00
Plancha de Noix de Saint-Jacques et Gambas, <i>Risotto crémeux à la truffe, parmesan italien</i>		32,00
Pavé de Truite du Frais Baril à Xertigny, <i>Cuit meunière, pommes vapeurs</i>		18,00
Poulpe Rôti, <i>Snacké à l'ail et marjolaine, ragoût de légumes de saison</i>		25,00
Pavé de Cabillaud, <i>Cuit vapeur, Choucroute au riesling, Beurre blanc au champagne, Lard paysan</i>		19,50





ESPRIT BRASSERIE

Quiche Lorraine au Lard Paysan,
Salade mêlée

13,90

Gratinée à l'oignon,
Recette traditionnelle et son croûton grillé au fromage

12,50

Poireaux vinaigrette,
Servies tièdes, sauce ravigote, persil, œuf poché



12,90

La Vosgienne,
Frisée croquante, pommes de terre rissolées, lard fermier confit, croûtons, crème, œuf poché

17,50

Club Caesar,
Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, câprons, mayonnaise servi avec frites

17,90

Classic Burger,
Steack haché épais, Cheddar coulant, oignons grillés, pickles, frites et salades

16,50

 La VEGGIE Recette,
Lentilles corail aux petits légumes, crème curry/Coco, Riz Basmati



16,90

Andouillette A.A.A.A.A.,
Tirée à la ficelle, frites, salade verte et sauce moutarde à l'ancienne au vin blanc

18,90

Gratin de coquillettes à la truffe,
Crème de truffe et Grana Padano en copeaux, chips de jambon et salade

22,00

Choucroute Royale aux 5 viandes,
Lard fermier confit, saucisses de Francfort et de Montbéliard, Rôti de cochon, ½ Jarret, pommes vapeurs

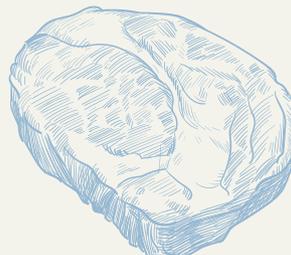
24,50





NOS VIANDES

Tartare de Boeuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salade</i>	19,50
Blanquette de Veau à l'ancienne, <i>Mijotée longtemps, carottes, petits oignons et champignons</i>	17,50
Suprême de Volaille fermier aux morilles, <i>Cuit doucement dans la crème aux morilles, Spaetzles</i>	19,50
Foie de Veau au Xérès, <i>Belle tranche poêlée, Purée au beurre, jus corsé</i>	18,90
Magret de Canard au Sel, <i>Sauce à l'orange, Mousseline de Butternut au sésame torréfié</i>	23,00
L'entrecôte de Lorraine sur le grill, <i>Jus à la moelle, frites et salade verte</i>	24,50
Château Filet de Bœuf de Lorraine, <i>Sauce périgourdine, Pressé de pommes de terre</i>	28,00
Souris d'agneau confite 7 heures, <i>Pommes de terre persillées, au thym et ail doux</i>	24,00
Ris de Veau aux Morilles, <i>Braisé en cocotte aux légumes d'Antan</i>	32,00





PLAT DU JOUR 14,50 €

(uniquement le midi hors WE)

**FORMULE LUNCH DU
MENU DU GRAND CAFE FOY**

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 22,00 €

(uniquement le midi hors WE)

MENU ENFANT-12 ANS 12,90 €

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



MENU DU GRAND CAFÉ FOY

29,90 € sans les vins / 37,90 € avec les vins en accord (10 cl)

ENTRÉES *(au choix)*

Quiche Lorraine au lard paysan, jeunes pousses de salade
Côte de Moselle, Septentrion, Château de Vaux

Poireaux Vinaigrette, sauce ravigote
Reuilly, Domaine Charpentier

Gratinée à l'oignon, recette traditionnelle
Pinot noir, Domaine Huber et Bléger

Les 6 gros escargots, Label rouge
Côte de Toul, Auxerrois, Domaine Régina

PLATS *(au choix)*

Pavé de Truite du Frais Baril à Xertigny meunière, pommes vapeurs
Gris de Toul, Domaine Régina

Suprême de volailles aux morilles, Spaetzles
Côte du Rhône Villages, Domaine Ferraton

Blanquette de Veau à l'ancienne mijotée longtemps, petits légumes
Lussac Saint Emilion, La chapelle rose

Plat du Jour

DESSERT A LA CARTE AVEC *

OU

***** DESSERT DU JOUR *****

(Café gourmand supplément 1€)

MENU STANISLAS

39,90 € sans les vins / 49,90 € avec les vins prestigies en accord (10 cl)

ENTRÉES *(au choix)*

Foie Gras de canard en Terrine, Confit de racines à la truffe, pain grillé
Gewurztraminer Vendanges tardive, Huber et Bléger

Les 6 Huîtres, Fines de claires, Beurre ½ sel, vinaigre échalote
Chablis, La sereine, « La chablisienne »

Cappuccino de Homard, tartines au beurre d'algues
Viognier, Domaine de la Montine

Truite du frais baril Gravlax, Rémoulade de céleri, pommes granny
Saint Véran, Les Cras, Domaine des terres secrètes

PLATS *(au choix)*

Pavé de Cabillaud Vapeur, Choucroute, beurre blanc et lard paysan
Riesling Rosenberg, Domaine Barmès et Buecher

Château Filet de Bœuf, Jus à la périgourdine,
Pressé de pommes de terre
Ventoux, La Barre, Domaine Piedblanc

Foie de veau pôelé, purée au beurre et sauce au Xérès
Margaux « marquis de Mons »

Risotto crémeux aux Noix de Saint-Jacques, parfumé à la truffe
Bourgueil, les Tuffes, Domaine Cognard

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



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	12,00
Paris-Brest classique	8,50
Le Parfait Glacé Stanislas, aux macarons des « Sœurs Macarons », coulis mirabelle	9,00
Cappuccino Framboises, miettes de Spéculoos*	7,50
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 (sans Gluten)	9,50
Traditionnel Millefeuille vanille	8,50
Crêpes Suzette, sauce caramel d'orange et Grand-marnier	9,00
Profiteroles « Classique »	La Pièce 3,50 / les 2 6,90 / les 3 9,00
Tarte fine aux pommes, glace vanille	7,50
Dessert 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	8,50
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



Terrine de jarret de cochon, <i>Au foie gras , trompettes de la mort, cognac, Condiment au Raifort</i>	18,20
Quiche Lorraine au Lard Paysan, <i>Salade mêlée</i>	13,90
Gratinée à l'oignon, <i>Recette traditionnelle et son croûton grillé au fromage</i>	12,50
Poireaux vinaigrette, <i>Servies tièdes , sauce ravigote, persil, œuf poché</i>	12,90
La Vosgienne, <i>Frisée croquante, pommes de terre rissolées, lard fermier confit, croûtons, crème, œuf poché</i>	17,50
Club Caesar, <i>Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, câprons, mayonnaise servi avec frites</i>	17,90
Classic Burger, <i>Steack haché épais, Cheddar coulant, oignons grillés, pickles, frites et salades</i>	16,50
L'entrecôte de Lorraine sur le grill, <i>Jus à la moelle, frites et salade verte</i>	24,50
Tartare de Boeuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salade</i>	19,50



LE GOURMAND DU FOY 9,90 €

Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour

FROMAGES, DESSERTS MAISON & GLACES DISPONIBLES SUR LA CARTE

GOUTER 14H30 A 17H30

Gourmandises de l'après-midi au Grand Café Foy

Carott Cake <i>la part</i>	4,00
Cup Cake Chocolat ou Vanille <i>l'unité</i>	4,00
Muffin Myrtilles ou Chocolat <i>l'unité</i>	4,50
Brioche aux pralines roses <i>l'unité</i>	4,00
Tarte au Fromage Blanc <i>la part</i>	6,00

