

Grand Café FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

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 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

Planche apéritive*	6,90
<i>Dés de Tomme de Lorraine/Olives vertes et noires/bretzels/tomates cerises</i>	
Planche charcuteries fines et fromages affinés*	19,00
<i>Jambon italien, Mortadelle, coppa, Rosette/Tomme de Lorraine/crudités et fromage blanc</i>	
Planche Marine*	22,00
<i>Rillettes de maquereaux, Truite Gravlax, poulpes marinés, anchois à l'ail/crudités et fromage blanc</i>	

APÉRITIFS

Chardonnay « Pétillant » Sans Alcool	6,50
Kir Champagne	12,00
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	8,00
Apérol Spritz	9,50

LES CUVÉES DE SAISON AU VERRE^{12CL}

● Côte de Moselle <i>Château de Vaux « Les Gryphées »</i>	6,00
● Viognier <i>Domaine Preignes le neuf</i>	7,00
● Saint Veran <i>Les Cras, Domaine les terres secrètes</i>	6,50
● Pouilly Fumé <i>Blanc fumé, Pascal Jolivet</i>	8,00
● Ventoux <i>La Barre, Domaine de Piéblanc</i>	7,00
● Saint M, Cru Classé <i>Chateau Saint-Maur</i>	6,50

Saucisson entier*	11,50
Mini club Nordique au saumon fumé* (10 pièces)	11,00
Tempura de crevettes (6 pièces) sauce chili*	12,00
Os à moëlle à la cuillère, pain grillé*	14,90
Buratta à partager, arrosée d'huile d'olive *	16,90
STURIA Caviar Oscietre Français Sturia la boîte de 15 grs*	44,00

*Selon arrivage

CHAMPAGNES

BRUTS

	Coupe 10 cl	Btle 75 cl
Ayala <i>Brut majeur</i>	11,00	72,00
Moët et Chandon <i>Réserve Impérial</i>	12,50	85,00
Ruinart		85,00
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

BLANCS DE NOIRS

Bollinger P.N. Ayc 18		140,00
-----------------------	--	---------------

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>	240,00
RD 2008 Bollinger	430,00



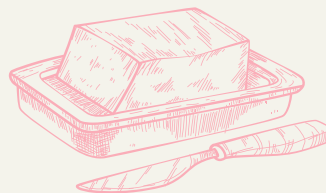
EAUX

EAUX MINÉRALES

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

ENTRÉES

Cœufs Mayonnaise Truffes, <i>De la ferme du Moulnot, Petite Frisée</i>	14,50
Pressé de Confit de canard, <i>Au foie gras , figues, abricots</i>	17,00
Truite du Frais baril à Xertigny en tartare, <i>Réalisation Gravlax, Rémoulade de courgettes, brousse de chèvre</i>	16,50
Gaspacho verde, <i>Avocat et concombre au poivre de kampot, feta, chips de tomates</i>	13,50
Foie Gras de canard, <i>Mi-cuit, au porto, compote de tomate vanillée, Pain campagne grillé</i>	20,90
Poulpe mariné, <i>Salade de légumes croquants, jus corsé aux agrumes</i>	18,00
Gros escargots «Label Rouge», <i>Au beurre persillé</i>	Les 6 10,50 / Les 12 17,90



EN COQUILLES, CRUSTACES ET POISSONS

Caviar Oscière Français Sturia (selon arrivage),	Les 15 grs 44,00
Lobster Roll's, <i>Herbes fraîches, Mayonnaise, tomates séchées, œuf dur et salade, frites</i>	22,00
Noix de Saint-Jacques et Palourdes, <i>Version Alle Vongole, linguine au persil et à l'ail</i>	32,00
Poulpe Rôti, <i>Risotto aux courgettes et Pesto, copeaux de parmesan</i>	26,00
Belles Gambas entières, <i>Passées au grill et flambées au Gin maison et cardamone, légumes provençaux et aioli</i>	26,00
Pavé de Truite du frais Baril Plancha, <i>Légumes verts poêlés, vierge au citron confit</i>	18,50



ESPRIT BRASSERIE

Quiche Lorraine au Lard Paysan,
Salade mêlée

13,90

Burger lorrain,
Steack haché épais, tomme de lorraine, sauce fromagère, oignons grillés, pickles, frites et salades

18,50

Andouillette A.A.A.A.,
Frites et salade, sauce béarnaise

19,00

Gratin de coquillettes à la truffe,
Crème de truffe et Parmesan en copeaux, jambon blanc à la truffe

22,00

Les Petits Farçis,
Tomates, poivrons, courgettes, farce de Veau au thym et origan

21,00

Ravioles du Dauphiné IGP, Label rouge,
Minute à l'huile vierge et épinards, roquette, tomate, jus à l'ail et parmesan

17,50



NOS SALADES

La Buratta,
Arosée d'huile d'olive, tomates de saisons marinées et jambon italien

21,00

La Gourmande,
Magret Fumé, Foie gras, manchons de canard confit, œufs de cailles, légumes verts, tomates fraîches, framboises et jeunes pousses de salade

26,00

Crottin de Chavignol,
Sur sa tartine de campagne grillée, légumes provençaux, jeunes pousses de salade

17,50

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

17,50

Caesar Salad,
Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, câprons

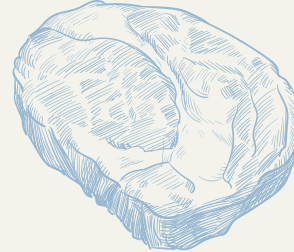
18,90





NOS VIANDES

Tartare de Boeuf Charolais au couteau, <i>Assaisonné par nos soins, frites et salade</i>	19,50
Suprême de Volaille fermier aux morilles, <i>Cuit doucement dans la crème aux morilles, Purée de pommes de terre au beurre</i>	19,50
Cœur de Ris de veau, <i>Grillé minute, Asperges vertes et légumes verts, pesto de roquette et pistache</i>	29,00
L'entrecôte de Lorraine sur le grill, <i>Sauce Béarnaise, frites et salade verte</i>	24,50
Château Filet de Bœuf de Lorraine, <i>Crème de Morilles, Purée de pommes de terre au beurre</i>	28,00
Souris d'agneau confite 7 heures, <i>Légumes provençaux, jus corsé au Thym</i>	24,00
Carpaccio de boeuf classique ou marinade Truffes, <i>Marinade instantanée, caprons, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan, frites</i>	22,00



PLAT DU JOUR 15,00 €

(uniquement le midi hors WE)

FORMULE LUNCH DU MENU DU GRAND CAFE FOY

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23,00 €

(uniquement le midi hors WE)

MENU ENFANT-12 ANS 13,50 €

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

31,00 € sans les vins / 38,90 € avec les vins en accord (10 cl)

ENTRÉES (au choix)

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

 Gaspacho Verde à l'avocat et au concombre,
feta et chips de tomate

Viognier, Domaine de Preignes le neuf

Pressé de Canard confit au foie gras, figes et abricots

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,
Légumes verts poêlés, vierge au citron confit

Gris de Toul, Domaine Régina

Suprême de volailles aux morilles,
Purée de pommes de terre au beurre

Côte du Rhône Villages, Domaine Ferraton

 Ravioles du Dauphiné IGP, label rouge,
roquette et tomate, copeaux de parmesan

Lussac Saint Emilion, La chapelle rose

Plat du Jour

DESSERT A LA CARTE AVEC *

ou

*** DESSERT DU JOUR ***

(Café gourmand supplément 2€)

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,
Compote de tomates vanillée, pain grillé
Gewurztraminer Vendanges tardive, Huber et Bléger

Cœuf mayonnaise Truffes de la ferme du moulnot,
petite frisée et éclats de fruits secs
Chablis, La sereine, « La chablisienne »

Truite du frais baril Gravlax,
Rémoulade de courgette, brousse de chèvre
Saint Véran, Les Cras, Domaine des terres secrètes

PLATS (au choix)

Belles Gambas entières au grill et flambées au gin,
légumes provençaux et aioli

Riesling Rosenberg, Domaine Barmès et Buecher

Château Filet de Bœuf, crème de Morilles,
purée de pommes de terre au beurre
Ventoux, La Barre, Domaine de Piéblanc

Poulpe rôti, risotto de courgette,
pesto et copeaux de parmesan
Margaux « marquis de Mons »

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

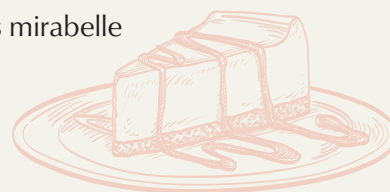


LE GOURMAND DU FOY 10,90 €

Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour

FROMAGES & DESSERTS MAISON

Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	12,00
Dôme chocolat et praliné sur son sablé*	8,00
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
Pavlova aux fruits de saison*	8,00
Moelleux Grand Chocolat, caramel au beurre salé, Glace vanille (<i>sans Gluten</i>)	9,50
Traditionnel Millefeuille vanille	8,50
Profiteroles « Classique »	La Pièce 4,00 / les 2 7,50 / les 3 11,00
Tartelette aux fraises et crémeux pistache	8,50
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**

Quiche Lorraine au Lard Paysan, <i>Salade mêlée</i>	13,90
Carpaccio de boeuf classique ou marinade Truffes, <i>Marinade instantanée, caprons, roquette, tomates confites et copeaux de parmesan, frites</i>	22,00
La Buratta, <i>Arrosée d'huile d'olive, tomates de saisons marinées et jambon italien</i>	21,00
La Vosgienne, <i>Frisée croquante, pommes de terre rissolées, lard fermier confit, croûtons, crème, œuf poché</i>	17,50
Caesar Salad, <i>Romaine, filet de poulet grillé, tomates, œuf, parmesan, câprons,</i>	18,90
Pavé de Truite du frais Baril, <i>Légumes verts poêlés, vierge au citron confit</i>	18,50
L'entrecôte de Lorraine sur le grill, <i>Sauce béarnaise, 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 10,90 €

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

Lemon/Ginger Cake <i>la part</i>	4,00
Cheesecake la pièce <i>la pièce</i>	6,00
Cookie géant <i>l'unité</i>	4,50
Brownies <i>l'unité</i>	4,50