



Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

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'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*	23,00
<i>Jambon italien, Mortadelle, coppa, Rosette/ Tomme de Lorraine / Crudités et fromages blanc</i>	
Huîtres fine de claires n°3*	Les 6 19,00 Les 12 35,00
Les Crevettes Roses *	Les 6 15,00 Les 12 28,00

Mini club Nordique au Gravlax de truite (10 pièces)	12,50
Tempura de crevettes (6 pièces) sauce chili*	14,00
Os à moëlle à la cuillère, pain grillé*	16,00
Saucisson entier*	11,50
 Caviar Oscietre Français Sturia la boîte de 15 grs*	44,00

*Selon arrivage

APÉRITIFS

Chardonnay « Pétillant » Sans Alcool	6,50
Kir Champagne	14,00
Kir Lorrain <i>Gris De Toul, Liqueur De Mirabelle</i>	6,50
Kir Vin Blanc <i>Cassis, Mûre, Framboise Et Pêche</i>	6,50
Bitter Sans Alcool	4,50
Ricard, Pastis 2cl	4,50
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	10,00

LES CUVÉES DE SAISON AU VERRE^{12CL}

● Côte de Moselle <i>Château de Vaux « Septentrion »</i>	6,50
● Viognier <i>La violette, Domaine J-L Colombo</i>	7,50
● Saint Veran <i>Les Cras, Domaine les terres secrètes</i>	7,50
● Hautes-côtes-de-Beaune <i>Domaine Billard</i>	7,50
● Ventoux <i>La Barre, Domaine de Piéblanc</i>	7,00
● Lussac Saint Émilion <i>Domaine Chapelle la rose</i>	6,00

CHAMPAGNES

BRUTS

	Coupe 10 cl	Btle 75 cl
Ayala <i>Brut majeur</i>	12,00	65,00
Moët et Chandon <i>Réserve Impérial</i>	13,00	80,00
Ruinart		85,00
Bollinger <i>Spécial cuvée</i>	15,00	95,00

ROSÉS

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



BLANCS DE NOIRS

Bollinger P.N. <i>Ayc 18</i>		140,00
------------------------------	--	---------------

GRANDES CUVÉES

Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		145,00
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		380,00

EAUX

EAUX MINÉRALES

	50cl	75cl	100cl
Vittel	4,00		6,00
San Pellegrino	4,00		6,00
Chateldon		7,00	








ENTRÉES

Rillette de canard véritable, <i>Condiment à la graine de moutarde, pain campagne grillé</i>	18,50
Cœuf de la ferme du Moulnot et poireaux, <i>Maki aux algues, mayonnaise Wasabi</i>	15,50
Filet de truite Vosgienne tranchée, <i>Gravlax à l'aneth et citron confit, crème de raifort et blini</i>	18,90
Foie Gras de canard , <i>Mi-cuit, au porto, compotée d'oignon, Pain campagne grillé</i>	21,90
Cannellonis de homard , <i>Petits légumes d'hiver, coulis de carapaces, sabayon gratiné</i>	24,90
Gros escargots «Label Rouge», <i>Au beurre persillé</i>	Les 6 10,50 / Les 12 17,90



NOS VEGGIES RECETTES

 Velouté de Butternut, <i>Recette au lait de Riz, Graines de courge torréfiées, Lentins de chêne</i>	14,90
 Chou farçi aux légumes, <i>Confit au lait végétal , fruits secs et herbes fraîches, bouillon relevé</i>	19,00
 Burger Veggie, <i>Steack végétal aux haricots rouges et blé, comté, oignons grillés, pickles, frites et salades</i>	18,50





ESPRIT BRASSERIE

Quiche Lorraine au Lard Paysan,
Salade mée

14,90

La Vosgienne,

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

18,50

Steack épais à cheval,

Aller-retour à votre goût, un œuf de la ferme du Moulnot au plat, frites et jeunes pousses de salade

18,00

Club Caesar,

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

21,00

Gratin de Ravioles du dauphiné IGP, label Rouge,

À la crème de Morilles, Parmesan jeunes pousses de salade

22,00



NOS MIJOTES

Jarret ½ Sel Braisé,

À la bière locale, choucroute et pommes vapeur

25,00

Saucisse fermière , purée,

Cuite au jus au goût de truffes, purée de pommes de terre

22,00

Souris d'agneau Confité ,

Braisé aux fruits secs comme un tajine

27,00

Cuisse de Canard Confité par nos soins,

Pommes de terre rôties aux herbes fraîches, jus corsé au Xérès

23,00

Bouchée à la Reine traditionnelle,

Ris de veau, quenelle et épaule de Veau, champignons de saison

32,00





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, Spaetzles</i>	21,00
L'entrecôte de Lorraine sur le grill, <i>Os à moëlle, Jus au vin, frites et salade verte</i>	25,50
Château Filet de Bœuf de Lorraine, <i>Sauce au poivre vert, Purée de pommes de terre au beurre</i>	32,00
Burger lorrain Bacon, <i>Steack haché épais, bacon, comté, oignons grillés, pickles, frites et salades</i>	18,50
Andouillette A.A.A.A., <i>Frites et salade, sauce béarnaise</i>	19,00



NOS CRUSTACÉS ET POISSONS

Caviar Oscière Français Sturia (selon arrivage), <i>La boîte 15 grs</i>	44,00
Choucroute de la mer, <i>Saumon, Haddock, Gambas, Noix de saint Jacques, beurre blanc</i>	24,50
Noix de Saint-Jacques aller-retour, <i>Classic Risotto au parmesan, lard et poireaux grillés, jus de crustacé</i>	34,00
Gambas en persillade, <i>Rigatoni aux petits légumes, crème à l'ail et persil</i>	26,00
Filet de Turbot, <i>Plancha, sauce Grand Veneur, Céleri et Panais rôtis au beurre demi-sel</i>	28,00



PLAT DU JOUR 15,00 €

**MENU DE LA FAVORITE DU
MENU DU GRAND CAFÉ FOY**
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 24,00 €

(uniquement le midi hors WE)

FORMULE EXPRESS 21,50 €
PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND

(uniquement le midi hors WE)

MENU DES BAMBINS -10 ANS 13,90 €

Saucisse Purée ou Pavé de saumon ou steak haché 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 / 41,00 € avec les vins en accord (10 cl)

ENTRÉES (au choix)

Quiche Lorraine au lard paysan, jeunes pousses de salade
Côte de Toul, Auxerrois, Domaine Régina

Cœuf de la ferme du Moulnot et Poireaux,
Maki aux algues, mayonnaise Wasabi
Roussette de Savoie, Le Marestel, cépage Altesse

Rillettes de Canard traditionnelle,
condiment moutarde en grains
Viognier, La Violette, Domaine Jean-Luc Colombo

 Velouté de Butternut, Recette au lait de Riz,
Graines de courge torréfiées, Lentilles de chène
Côte de Toul, Auxerrois, Domaine Régina

PLATS (au choix)

Choucroute de la mer, beurre blanc
Gris de Toul, Domaine Régina

Suprême de volaille, à la crème de morilles, Spaetzles
Saint Nicolas de Bourgueil, les petits grains

Saucisse fermière cuite dans son jus au goût de truffes,
purée de pomme de terre
Lussac Saint Emilion, La chapelle rose

Plat du Jour

DESSERT A LA CARTE AVEC *

ou

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

(Café gourmand supplément 2€)

MENU DU ROI STANISLAS

44,00 € sans les vins / 52,00 € avec les vins prestigieux en accord (10 cl)

ENTRÉES (au choix)

Foie Gras de canard en Terrine, Compotée d'oignon, pain grillé
Gewurztraminer Vendanges tardive, Huber et Bléger

Les 6 gros escargots Label Rouge, beurre persillé
Chablis, Bio « Georges Deschamps »

Filet de truite Vosgienne tranchée, à l'aneth et citron confit,
crème de raifort et blini
Menetou Salon « famille de la Farge »

PLATS (au choix)

Noix de Saint Jacques rôties,
classic risotto, poireaux et lard grillé
Saint Véran, Les Cras, Domaine des terres secrètes

Château Filet de Bœuf, Sauce poivre Vert,
purée de pommes de terre au beurre
Ventoux, La Barre, Domaine de Piéblanc

Bouchée à la reine traditionnelle
Haute-côtes-de-Beaune, Domaine Billard

FROMAGES

affinés des « Frères Marchand »

ou

DESSERT A LA CARTE

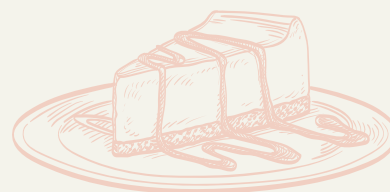


LE GOURMAND DU FOY 11,00 €

Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour

FROMAGES & DESSERTS MAISON

Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	12,00
Notre Saint Honoré revisité	9,00
Mousse au chocolat Grand Cru, croquante à l'amande	8,50
Le Parfait Glacé Stanislas, 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
Eclair à la mousse vanille, noix de pécan et caramel	9,00
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
Tarte fines aux pommes caramélisées, glace au lait d'amande*	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	9,00
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>	9,50
Framboisine, <i>Sorbet framboise, alcool et framboises fraîches</i>	9,50
Colonel / Coupe Mojito	9,50





CARTE BRASSERIE, SERVICE DE 14H30 À 17H30 ET DE 23H00 A MINUIT LES VENDREDIS ET SAMEDIS



Quiche Lorraine au Lard Paysan,
Salade mêlée

14,90

Gratin de Ravioles du dauphiné IGP, label Rouge,
À la crème de Morilles , Parmesan jeunes pousses de salade

22,00

Jarret ½ sel braisé,
À la bière locale, choucroute et pommes vapeurs

25,00

Cuisse de Canard Confité par nos soins,
Pommes de terre rôties aux herbes fraîches, jus corsé au Xérès

23,00

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

18,50

Steack à cheval,
Aller-retour à votre goût, un œuf de la ferme du Moulnot au plat, frites et jeunes pousses de salade

18,00

L'entrecôte de Lorraine sur le grill,
Os à moëlle, Jus au vin, frites et salade verte

25,50



LE GOURMAND DU FOY 11,00 €

Café, Thé ou Infusion et ses 3 douceurs du Jour

FROMAGES, DESSERTS MAISON & GLACES DISPONIBLES SUR LA CARTE

GOUTER 14H30 A 18H00

Gourmandises de l'après-midi au Grand Café Foy

Lemon/Ginger Cake *la part*

3,00

Madeleine *la pièce*

1,50

Cookie *l'unité*

3,50

Chouquette *la pièce*

1,50

Brownies *l'unité*

3,50

Rocher coco *la pièce*

2,00

Mendiant chocolat *la pièce*

2,50

