



Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

CARTE PRINTEMPS



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'œuvre : 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
Avocado toast à partager*	18,50
Saucisson entier*	9,00

Mini club Nordique au Gravlax de truite* (10 pièces)	12,50
Tempura de crevettes (7 pièces) sauce chili*	14,00
Beignets de calamars (7 pièces) sauce tartare*	8,50
Tenders poulet (5 pièces) sauce chili*	7,50
Tapas libanais*	8,50
<i>Houmous, labné, caviar d'aubergines</i>	

*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

● CHABLIS <i>La chablisienne « la sereine »</i>	7,00
● VIOGNIER <i>La violette, Domaine J-L Colombo</i>	7,00
● SAINT-VERAN <i>Les Cras, Domaine les terres secrètes</i>	6,00
● CÔTE DE PROVENCE <i>Domaine Peyrassol</i>	5,00
● VENTOUX <i>La Barre, Domaine de Piéblanc</i>	7,00
● LUSSAC SAINT-EMILION <i>Domaine Chapelle la rose, BIO</i>	6,00

CHAMPAGNES

BRUTS

	Coupe 10 cl	Btl 75 cl
AYALA <i>Brut majeur</i>	12,00	65,00
<i>Brut nature</i>		70,00
MOËT ET CHANDON <i>Réserve Impérial</i>	13,00	80,00
R 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

BLANC 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 BOLLINGER 2008		380,00

EAUX

EAUX MINÉRALES

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

Prix nets en euros, taxes et service compris



ENTRÉES

Quiche Lorraine au lard paysan

Salade mêlée

14,90

Avocats, Crevettes

En salade mangue, pamplemousse, sauce cocktail, graines

16,50

Œuf de la ferme, Asperges vertes

Sauce ravigote, petits croûtons à l'ail

15,50

Filet de Truite du Frais baril à Xertigny tranché

Gravlax à l'aneth et oignons rouges, crème de raifort et blini

18,90

Foie Gras de canard

Mi-cuit, au porto, compotée d'oignons et pain de campagne grillé

21,90

Gros escargots

Au beurre persillé

Les 6 **10,50** / Les 12 **17,90**



CÔTÉ BRASSERIE

Steak épais à cheval

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

16,00

✓ Ravioles du Dauphiné IGP, Label Rouge

A la crème de truffes et parmesan, roquette au moment

23,00

Burger Bacon

Steak haché épais, bacon, cheddar, oignons grillés, pickles, frites fraîches et salade

19,50

Saucisse Fermière, Purée

Jus à la truffe, purée de pommes de terre

17,50

Tartare de Bœuf Charolais au couteau

Assaisonné par nos soins, frites fraîches et salade

19,50

L'entrecôte de Lorraine sur le grill

Os à moelle, sauce marchand de vin, frites fraîches et salade verte

26,00

Andouillette A.A.A.A.A

Frites fraîches et salade, sauce béarnaise

19,00



NOS SALADES

Salade Caesar

Poulet croustillant, salade Romaine, tomates, œuf, parmesan, câprons, mayonnaise servi avec frites

19,50

Salade Parisienne

Dès de jambon blanc à l'os et dès d'emmental, champignons et oignons

14,50

La Vosgienne

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

18,50

✓ Bowl Veggie

Romaine, morceaux d'avocats, julienne de carottes, petits pois, tofu fumé, vinaigrette soja, quinoa, coriandre et citron vert

16,50





NOS VIANDES

Suprême de Volaille fermière

Jus de volaille au thym, poêlée d'asperges et pleurotes de lorraine

Cuisse de canard confite par nos soins

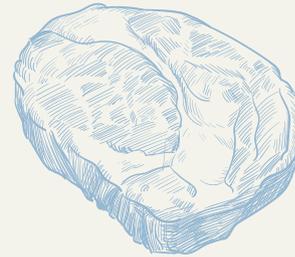
Embeurré de choux printanier, carotte rôtie à l'ancienne, sauce porto

Château Filet de Bœuf de Lorraine Rossini

Foie gras poêlé, pommes darphin, sauce morilles

Côte de veau Milanaise

Concassé de tomates et pomodori séchés, basilic frais, linguine



20,00

24,00

36,00

34,00

NOS CRUSTACÉS ET POISSONS

Dos de Cabillaud vapeur

Aïoli, choux fleurs, carottes, brocolis, asperges vertes, huile vierge et herbes

Noix de Saint-Jacques

Risotto à la crème de truffes, copeaux de parmesan

Choucroute de la mer

Haddock, Saumon, Cabillaud et Gambas



21,50

34,00

26,00



PLAT DU JOUR

14,00 €

(uniquement le midi hors WE)

FOY EXPRESS

PLAT DU JOUR + DESSERT OU TARTE DU JOUR

19,50 €

(uniquement le midi hors WE)

MENU BAMBINS -10 ANS 13,90 €

Saucisse – ou – Pavé de saumon (issu de la pêche durable) – ou – Steak haché
Frites, purée ou légumes du moment
+ Cappuccino de framboises ou Glace 2 parfums + Boisson (soft)

MENU DE LA FAVORITE

27,00 € entrée + plat / 24,00 € plat + dessert

31,00 € sans les vins / 41,00 € avec les vins prestigés en accord (10 cl)

ENTRÉES (au choix)

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

Œuf de la ferme du Moulnot, Asperges,
sauce Ravigote, croûtons à l'ail

Viognier, La Violette, Domaine Jean-Luc Colombo

Avocats, Crevettes, Mangue, Pamplemousse,
sauce cocktail et graines

Peyrassol, côte de Provence rosé

PLATS (au choix)

Choucroute de la mer

Saint Véran, les Cras

Suprême de volaille, jus au thym, Asperges et Pleurotes

Saint Nicolas de Bourgueil

Saucisse fermière cuite dans son jus au goût de truffes,
Purée de pomme de terre

Lussac Saint Emilion, La chapelle rose

DESSERT À LA CARTE AVEC *

ou DESSERT OU TARTE DU JOUR

(Café gourmand supplément 2€)

MENU ROI STANISLAS

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

ENTRÉES (au choix)

Foie Gras de canard en terrine
Compotée d'oignons, pain grillé

Gewurztraminer Grand Cru

Les 6 gros escargots Label Rouge, beurre persillé

Chablis, La sereine

Truite du frais baril Gravlax, à l'aneth et citron confit
crème de raifort et blini

Gris de Toul, Domaine Régina

PLATS (au choix)

Noix de Saint Jacques, Risotto à la crème de truffes
copeaux de parmesan

Haute-côtes de Beaune

Château Filet de Bœuf, sauce Morilles, Pommes darphin

Ventoux, La Barre, Domaine de Piéblanc

Dos de cabillaud vapeur, Légumes grillés et aioli

Viognier, Jean-Luc Colombo

FROMAGES affinés des « Frères Marchand »

Ou DESSERT À LA CARTE



LE GOURMAND DU FOY 11,00 €

Café, Thé ou Infusion / Verrine crumble façon cheesecake, Macaron fruits rouges
et Chou craquelin chocolat blanc infusé à la rose



FROMAGES & DESSERTS MAISON

Assiette 3 Fromages « sélection des Frères Marchand », Fruits secs	12,00
Cheesecake aux deux citrons	7,50
Le Parfait Glacé Stanislas, coulis mirabelle	9,00
Cappuccino Framboises, miettes de Spéculoos*	7,50
Baba « Stanislas », Rhum raisins*	8,00
Crème brûlée à la bergamote de Nancy*	7,50
Tarte framboise Gourmande	8,00
Pavlova aux fruits rouges	8,00
Moelleux Grand Chocolat, caramel au beurre salé, glace vanille (<i>sans Gluten</i>)	9,50
Traditionnel Millefeuille vanille*	8,50
Profiteroles « Classique »*	11,00
Tarte aux fruits de saison*	7,50
Dessert du jour*	7,50



La Pièce 4,00 / les 2 7,50 / les 3 11,00

LES GLACES 100% ARTISANALES

Café ou Chocolat Liégeois*	7,50
Dame Blanche aux amandes grillées*	7,50
Coupe Amarena aux Griottes	9,00
Assortiments 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 & DE 23H00 À MINUIT LES VENDREDIS ET SAMEDIS



Quiche Lorraine au lard paysan
Salade mêlée

14,90

 Ravioles du Dauphiné IGP, Label Rouge
A la crème de truffes et parmesan, roquette au moment

23,00

Salade Parisienne
Dès de jambon blanc à l'os et dès d'emmental, champignons et oignons

14,50

Cuisse de Canard confite par nos soins
Pommes de terre rôties aux herbes fraîches, jus au porto

24,00

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

18,50

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

16,00

L'entrecôte de Lorraine sur le grill
Os à moelle, jus au vin, frites et salade

26,00



LE GOURMAND DU FOY 11,00 €

Café, Thé ou Infusion, Verrine crumble façon cheesecake,
Macaron fruits rouges et Chou craquelin chocolat blanc infusé à la rose

FROMAGES, DESSERTS MAISON & GLACES DISPONIBLES SUR LA CARTE



GOÛTER 14H30 À 17H30

Gourmandises de l'après-midi au Grand Café Foy

Lemon/Ginger Cake *la part*

3,00

Cookie à la framboise *la pièce*

3,00

Brownies *l'unité*

3,50

Rocher coco *l'unité*

2,00

Prix nets en euros, taxes et service compris

