



Grand Café

FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

CARTE 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 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*	14,50
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

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	

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

Prix nets en euros, taxes et service compris





ENTRÉES

Quiche Lorraine au lard paysan <i>Salade mêlée</i>	14,90
Avocats, Crevettes <i>En salade mangue, pamplemousse, sauce cocktail, graines</i>	16,50
Œuf de la ferme, mollet <i>Mayonnaise truffée, Pickles de légumes</i>	15,50
Filet de Truite du Frais baril à Xertigny tranché <i>Gravlax à l'aneth et oignons rouges, crème de raifort et blini</i>	18,90
Foie Gras de canard <i>Mi-cuit, au porto, compotée d'oignons et pain de campagne grillé</i>	21,90
Gros escargots <i>Au beurre persillé</i>	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

Sauce béarnaise, frites fraîches et salade verte

26,00

Andouillette A.A.A.A

Frites fraîches et salade, sauce béarnaise

19,00



NOS SALADES

Salade Caesar

Poulet croustillant, salade Romaine, tomates, œuf, parmesan, câprons

19,50

Burrata à l'huile vierge

Tomates fraîche et jambon italien, pesto basilic

18,50

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

Avocado Toast

Sur tartine crémeuse, avocat et truite gravlax, fruits de saison

21,00

Carpaccio de bœuf

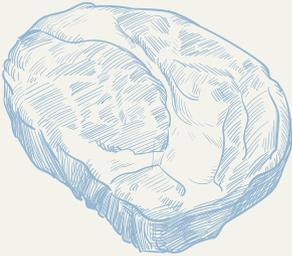
Mariné huile vierge/jus de citron, copeaux de parmesan, câpres et tomates séchées, Frites fraîches et salade

21,90





NOS VIANDES

Suprême de Volaille fermière <i>Jus de volaille au thym, fricasée de légumes verts</i>		20,00
Cuisse de canard confite par nos soins <i>Pommes de terre grenailles rôties, sauce porto</i>		24,00
Château Filet de Bœuf de Lorraine Rossini <i>Foie gras poêlé, pommes darphin, sauce morilles</i>		36,00
Côte de veau Milanaise <i>Concassé de tomates et pomodori séchés, basilic frais, linguine</i>		34,00

NOS CRUSTACÉS ET POISSONS

Pavé de Saumon, Plancha <i>A l'unilatérale, purée de pommes de terre, vierge de tomates</i>		18,00
Dos de Cabillaud vapeur <i>Aïoli, choux fleurs, carottes, brocolis, asperges vertes, huile vierge et herbes</i>		21,50
Noix de Saint-Jacques <i>Risotto à la crème de truffes, copeaux de parmesan</i>		34,00
Tentacule de poulpe en persillade <i>Linguine aux légumes estivaux, coulis tomate relevé</i>		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
(uniquement le midi hors WE)

31,00 € sans les vins / 41,00 € avec les vins prestigies en accord (10 cl)
(menu complet midi et soir)

ENTRÉES (au choix)

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

Œuf de la ferme du Moulnot, mollet,
mayonnaise à la Truffe

Viognier, La Violette, Domaine Jean-Luc Colombo

Avocats, Crevettes, Mangue, Pamplemousse,
sauce cocktail et graines
Peyrassol, côte de Provence rosé

PLATS (au choix)

Pavé de saumon, Plancha, Purée et vierge de Tomates
Saint Véran, les Cras

Suprême de volaille, jus au thym, Fricassée de légumes verts
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 prestigies en accord (10 cl)
(menu complet midi et soir)

ENTRÉES (au choix)

Foie Gras de canard en terrine
Comptée d'oignons, pain grillé
Gewurztraminer Grand Cru

Les 6 gros escargots Label Rouge, beurre persillé
Chablis, La sereine

Truite du frais baril Gravlox, 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 de fromages des Frères Marchand	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 »*	La Pièce 4,00 / les 2 7,50 / les 3 11,00
Tarte aux fruits de saison*	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	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

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
Sauce béarnaise, 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*
Cookie à la framboise *la pièce*
Brownies *l'unité*
Rocher coco *l'unité*

3,00

3,00

3,50

2,00