



Grand Café FOY

MAISON FONDÉE EN 1850

CARTE AUTOMNE



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 Lesczynski, 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</i>	
<i>Bretzels/Tomates cerises</i>	
Tenders poulet (5 pièces) sauce chili*	7,50
Beignets de Calamars* (7 pièces) sauce tartare	8,50
Tapas Libanais*	8,50
<i>Houmous, Labné, Caviar d'aubergines</i>	

Saucisson entier*	9,00
Mini club Nordique au Gravlax de truite fumé* (10 pièces)	12,50
Tempura de crevettes (6 pièces) sauce chili*	14,00
Planche charcuteries fines et fromages affinés*	23,00
Duo de foie gras et Truite Gravlax*	26,00

*Selon arrivée

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	7,00
<i>La chablisienne « la sereine »</i>	
● VIOGNIER	7,00
<i>La violette, Domaine J-L Colombo</i>	
● SAINT-VERAN	6,50
<i>Les Cras, Domaine les terres secrètes</i>	
● VENTOUX	7,00
<i>La Barre, Domaine de Piéblanc</i>	
● LUSSAC SAINT-EMILION	6,00
<i>Domaine Chapelle la rose, BIO</i>	

CHAMPAGNES

BRUTS

	Coupe 10 cl	Btl 75 cl
AYALA		
<i>Brut majeur</i>	12,00	65,00
<i>Brut nature</i>		70,00
R RUINART		85,00
BOLLINGER <i>Spécial cuvée</i>	14,00	95,00

BLANC DE BLANCS

RUINART	16,00	120,00
---------	-------	--------

ROSÉS

RUINART <i>Rosé</i>		95,00
BOLLINGER <i>Rosé</i>		99,00

BLANC DE NOIRS

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

GRANDES CUVÉES

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
VELLEMINFROY <i>locale</i>		7,00	
VELLEMINFROY <i>pétillante locale</i>		7,00	





ENTRÉES

Quiche Lorraine au lard paysan

14,90

Salade mêlée

Œuf de la ferme du Moulnot

16,50

Cuit parfait, Persillade de champignons au jus et Mouillettes

Pâté Lorrain

15,50

Jus au porto, jeunes pousses de salade

Filet de Truite Vosgienne tranchée

19,50

Gravlax, Maki de légumes, crème de raifort, huile verte

Foie Gras de canard

21,90

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

Gros escargots

Les 6 11,50 / Les 12 17,90

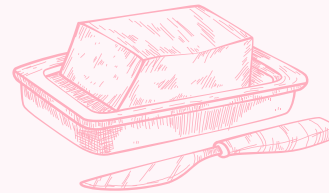
Au beurre persillé



Le Potimarron

16,00

De A à Z, Velouté au lait de coco, morceaux caramélisés au miel, graines torréfiées





CÔTÉ BRASSERIE

Steack épais à cheval

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



16,50



Ravioles du dauphiné IGP, label Rouge

A la crème de Truffes et parmesan, roquettes au moment

23,00

Burger Beef or Chicken Bacon

Steack haché ou Frie chicken bacon, Cheddar, oignons grillés, pickles, frites fraîches et salades

19,50

Saucisse Fermière, Purée

Jus à la truffe, purée de pommes de terre

17,50

Croque Mister/ le Miss

Pain campagnard, Béchamel Truffes, Jambon de Parme, Provolone Fumé Grillé

17,50 + 2€ avec œuf

Tartare de Bœuf Charolais au couteau

Assaisonné par nos soins, frites fraîches et salades

19,50

L'entrecôte de Lorraine sur le grill

Os à moëlle, Béarnaise, frites fraîches et salade verte

26,00

Andouillette A.A.A.A

Frites fraîches et salades, sauce béarnaise

19,00

La Vosgienne

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

18,50



Butternut Rôtie

Fricassée minute aux Morilles, infusion de légumes, Jeunes pousses d'épinards, crunchy Maïs

18,50





NOS VIANDES

Le fameux Bœuf / Carottes

Confit au Vin rouge 7h à l'ancienne, Carottes déclinées

Suprême de Volaille fermière

Coulis de Morilles, purée de pommes de terre

Cuisse de Canard Confite par nos soins

Poêlée de Rattes aux Champignons, Jus court

Château Filet de Bœuf de Lorraine Rossini

Foie gras poêlé, pommes d'arphin, sauce morilles



18,00

21,00

24,00

36,00

NOS CRUSTACÉS ET POISSONS

Civet de Sandre en Caquelon

Légumes anciens rôtis, sauce Grand Veneur

Pavé de Truite Vosgienne

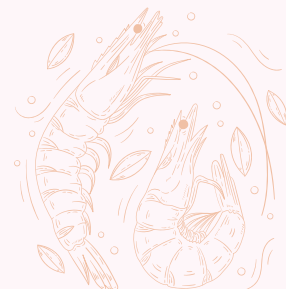
Purée de pommes de terre, Sauce à l'Oseille

Noix de Saint-Jacques

Risotto à la crème de truffes, copeaux de parmesan

Choucroute de la mer

Haddock, Truite Vosgienne, cabillaud, gambas et Coquillages



22,00

18,50

36,00

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
(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

Le potimarron, velouté au lait de coco,
morceaux caramélisés au miel

Viognier, La Violette, Domaine Jean-Luc Colombo

Œuf de la ferme, jus aux champignons et Mouillettes
Cuvée du Château de Vaux

PLATS (au choix)

Choucroute de la mer au 3 poissons
Saint-Véran, les Cras

Suprême de volaille fermier à la crème de Morilles,
purée au beurre
Pinot noir Huber et bléger

Le fameux Bœuf / Carottes
Lussac Saint-Emilion, La chapelle rose

DESSERT À LA CARTE AVEC *

ou **DESSERT OU TARTE DU JOUR**

(Café gourmand supplément 2€)

MENU ROI STANISLAS

45,00 € sans les vins / **54,00 €** avec les vins prestigies en accord (10 cl)
(menu complet midi et soir)

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 Gravlox, Maki de légumes, crème de raifort
Le Colombier, Domaine des Amoureuses

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

Civet de Sandre, légumes anciens rôtis
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
Dôme Chocolat Noisette	8,50
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 exotiques*	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

Ravigoles du Dauphiné IGP, Label Rouge

A la crème de truffes et parmesan, roquette au moment

23,00

Pâté Lorrain

Jus au porto , jeunes pousses de salade

15,50

Pavé de Truite vosgienne

Purée de pommes de terre , sauce à l'Oseille

18,50

Cuisse de Canard Confite par nos soins

Poêlée de Rattes aux champignons, Jus court

24,00

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 au plat, frites et jeunes pousses de salade

16,50

L'entrecôte de Lorraine sur le grill

Os à moëlle, sauce béarnaise, frites et salades

26,00

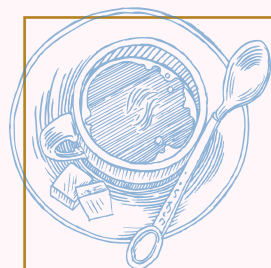


LE GOURMAND DU FOY 11,00 €

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 18H00

Gourmandises de l'après-midi au Grand Café Foy

Lemon/Ginger Cake *la part*

Cookie au chocolat *l'unité*

Brownies *l'unité*

Rocher coco *la pièce*

3,00

3,00

3,50

2,00

Prix nets en euros, taxes et service compris

