



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 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'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	Saucisson entier*	9,00
<i>Dés de Tomme de Lorraine/Olives vertes et noires</i>		Mini club Nordique au Saumon Fumé*	12,50
<i>Bretzels/Tomates cerises</i>		<i>(10 pièces)</i>	
Tenders poulet <i>(5 pièces) sauce chili*</i>	9,50	Tempura de crevettes <i>(6 pièces) sauce chili*</i>	14,00
Beignets de Calamars* <i>(7 pièces) sauce tartare</i>	8,50	Planche charcuteries fines et fromages affinés*	23,00
Tapas Libanais*	8,50	Duo de foie gras et Saumon Fumé*	26,00

Houmous, Labné, Caviar d'aubergines

*Selon arrivage

APÉRITIFS

BLANC DE BLANCS « 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	Btl
AYALA Brut majeur	12,50	65,00
R RUIPART		85,00
BOLLINGER Spécial Cuvée	15,00	95,00
BLANC DE BLANCS		
RUIPART	18,00	125,00
ROSÉS		
BOLLINGER Rosé		99,00
RUIPART Rosé		95,00
BLANC DE NOIRS		
BOLLINGER P.N. AYC 18		140,00
GRANDES CUVÉES		
BOLLINGER La grande année 2015		170,00
DOM PÉRIGNON 2015		230,00
DOM RUIPART Blanc de Blancs 2013		240,00
RD BOLLINGER 2009		380,00



LES CUVÉES DE SAISON AU VERRE 12CL

● CÔTE DE MOSELLE <i>Château de Vaux</i>	6,50
● CHABLIS <i>« La sereine », la Chablisienne</i>	7,50
● MERCUREY <i>Domaine Philippe le Hardy</i>	9,00
● EXCELLENCE <i>Cru classé « Château Saint Maur »</i>	7,50
● LE COLOMBIER BIO <i>Domaine des Amoureuses</i>	8,50



EAUX

EAUX MINÉRALES	50cl	75cl	100cl
CAROLA BLEUE	4,00		6,00
CAROLA VERTE / ROUGE	4,00		6,00
VELLEMINFROY locale		7,50	
VELLEMINFROY pétillante locale		7,50	

Prix nets en euros, taxes et service compris





NOS ENTRÉES

Quiche Lorraine au lard paysan	14,90 €
<i>Salade mêlée</i>	
Œuf de la ferme cuit mollet	16,50 €
<i>Avec Asperges vertes en salade, copeaux de Tome aux fleurs de Deuxville</i>	
Tartine à la tomate et chèvre frais	15,50 €
<i>Compotée d'oignons et tomates séchées, chèvre gratiné au romarin</i>	
Filet de Truite Vosgienne tranchée	19,50 €
<i>Gravlax, en carpaccio crème au citron, huile verte et salade d'herbes</i>	
Foie Gras de canard	21,90 €
<i>Mi-cuit, au porto, compotée de Mirabelle, Pain de campagne grillé</i>	
Gros escargots	Les 6 esc. 11,50 €/ Les 12 esc. 17,90 €
<i>Au beurre persillé</i>	
 Gaspacho Verde	16,00 €
<i>Concombre et Avocat, le tout relevé à l'estragon et l'huile vierge</i>	
Escalopes de foie gras Poêlées	26,00 €
<i>Figues grillées, réduction balsamique</i>	





CÔTÉ BRASSERIE

Steack épais à cheval	16,50 €
<i>Aller-retour à votre goût, un œuf de la ferme au plat, frites fraîches et jeunes pousses de salade</i>	
✓ Ravioles du dauphiné IGP, label Rouge	19,50 €
<i>Enrobées au Morilles, Roquette et parmesan</i>	
Cheeseburger Classic	19,50 €
<i>Steack haché, Sauce au paprika fumé, Cheddar, oignons grillés, pickles, frites fraîches et salades</i>	
Gratin de Coquillettes à la Truffe	20,50 €
<i>Crème de truffes parmesane, Jambon blanc à la truffe</i>	
Tartare de Bœuf Charolais au couteau	19,50 €
<i>Assaisonné par nos soins, frites fraîches et salades</i>	
L'entrecôte de Lorraine sur le grill	26,00 €
<i>Os à moëlle, Béarnaise, frites fraîches et salade verte</i>	
Andouillette A.A.A.A.A	19,00 €
<i>Frites fraîches et salades, sauce béarnaise</i>	

NOS SALADES

La Vosgienne	18,50 €
<i>Frisée croquante, pommes de terre rissolées, lard fermier confit, croûtons, crème, œuf poché</i>	
✓ Poké Bowl	18,50 €
<i>Avocat, petits pois, Tofu, Riz Thai, sauce soja, œuf dur, crudités, sésames</i>	
Caesar Salad	19,50 €
<i>Romaine, poulet Crunchy, lard grillé, croûtons, câprons, Tomates, sauce Caesar aux anchois et copeaux de parmesan</i>	
Antipasti italienne	21,50 €
<i>Tomates marinées, Burrata à l'huile d'olive, charcuteries italiennes, artichauts confits arrosés au pesto, toast, tapenade</i>	
Carpaccio de Bœuf	18,50 €
<i>Mariné au pesto, salades et tomates marinées, câprons, copeaux de parmesan, frites fraîches</i>	





NOS VIANDES

L'épaule de veau de 7 heures	18,00 €
<i>Confit à la provençale, garniture estivale au basilic</i>	
Suprême de Volaille fermière Mariné	21,00 €
<i>Emincé, Riz Thaï, oignons frits, coriandre, cébette fraîche</i>	
L'entrecôte de Lorraine sur le grill	26,00 €
<i>Os à moëlle, Béarnaise, frites fraîches et salade verte</i>	
Château Filet de Bœuf de Lorraine Rossini	36,00 €
<i>Foie gras poêlé, asperges vertes rôties, Jus perlé au Porto et salade d'herbes</i>	

NOS CRUSTACÉS ET POISSONS

Linguines aux Gambas	20,50 €
<i>Arrosé à la sauce crustacé, tomates cerises, basilic</i>	
Pavé de Truite Vosgienne	18,50 €
<i>Sur lit de choucroute au crémant d'alsace, Beurre blanc</i>	
Noix de Saint-Jacques aller-retour	29,00 €
<i>Purée de pommes de terre à la Truffe, copeaux de parmesan</i>	
Tentacule de Poulpe en poêlon	26,00 €
<i>Risotto au chorizo, Poivrons et courgettes sautés, sauce Spicy tomatée et herbes fraîches</i>	
Dorade entière au grill*	28,00 €
<i>Pommes vapeur, citron et thym confit dans l'huile vierge</i>	



PLAT DU JOUR - 14,00€

(uniquement le midi hors WE)

FOY EXPRESS - 19,50€

Plat du jour + Dessert ou Tarte du jour
(uniquement le midi hors WE)

MENU BAMBINS -10 ANS 13,90€

Tenders de poulet - 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

Uniquement le midi hors WE

27,00 Entrée + plat 24,00 Plat + dessert

Menu complet midi et soir

31,00 SANS les vins 41,00 AVEC les vins
prestiges en accord (10 cl)

— ENTRÉES (au choix) —

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

Gaspacho Verde
concombre et Avocat, relevé à l'estragon et l'huile vierge
Viognier, La Violette, Domaine Jean-Luc Colombo

Œuf de la ferme cuit mollet
asperges vertes en salade
Cuvée du Château de Vaux

— PLATS (au choix) —

Pavé de truite sur lit de choucroute
au crémant d'alsace, Beurre Blanc
Saint-Véran, les Cras

Suprême de volaille
laqué aux épices et sauce soja, Riz thaï, oignons
Pinot noir Joseph Cattin

L'épaule de veau
de 7 heures à la provençale
Lussac Saint-Emilion, La chapelle rose

— DESSERT (au choix) —

A la carte avec * ou Dessert ou tarte du jour
(Café gourmand supplément 2euros€)

MENU ROI STANISLAS

Menu complet midi et soir

45,00 SANS les vins 54,00 AVEC les vins
prestiges en accord (10 cl)

— ENTRÉES (au choix) —

Foie Gras de canard en terrine
chutney de Mirabelle, pain grillé
Gewurztraminer Grand Cru

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

Truite du frais baril Gravlax,
crème de Citron
Le Colombier, Domaine des Amoureuses

— PLATS (au choix) —

Noix de Saint Jacques,
purée de pommes de terre à la truffes, copeaux de parmesan
Haute-côtes de Beaune, Domaine Malaurie

Château Filet de Bœuf
Asperges vertes rôties, Jus au Porto
Ventoux, La Barre, Domaine de Piéblanc

Tentacules de poulpes en Poêlon
risotto au chorizo et légumes
Château Saint Maur cru classé rosé

— FROMAGES affinés des « Frères Marchand »
Ou DESSERT à la carte —



LE GOURMAND DU FOY - 11,00€

Café, Thé ou Infusion

Verrine cappuccino framboises, Macaron fruits rouges
et financier pistache aux framboises

NOS FROMAGES & DESSERTS MAISON

Assiette 3 Fromages locaux	12,00	Tarte framboise Gourmande	8,00
<i>Fruits secs</i>		Pavlova aux fruits rouges de saison*	8,00
Dôme Citron Basilic	8,50	Moelleux Grand Chocolat	9,50
Le Parfait Glacé Stanislas	9,00	<i>Caramel au beurre salé, glace vanille (sans Gluten)</i>	
<i>Coulis mirabelle</i>		Traditionnel Millefeuille vanille*	8,50
Cappuccino framboises*	7,50	Profiteroles « Classique »* <i>L'unité 4,00 les 2 7,50 / les 3 11,00</i>	
<i>Miettes de Spéculoos</i>		Tarte aux fruits de saison*	7,50
Baba « Stanislas »	8,00	Dessert du jour*	7,50
<i>Rhum raisins*</i>			
Crème brûlée à la bergamote de Nancy*	7,50		

NOS 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)*	7,00
<i>Framboise, mirabelle, griotte, citron vert, chocolat, vanille, fraise, café</i>	
Coupe Lorraine	9,50
<i>Sorbet mirabelle, alcool et marmelade de mirabelle</i>	
Framboisine	9,50
<i>Sorbet framboise, alcool et framboises fraîches</i>	
Colonel / Coupe Mojito	9,50



Prix nets en euros, taxes et service compris





CARTE BRASSERIE

SERVICE DE 14H30 À 16H30 & DE 23H00 À MINUIT
LES VENDREDIS ET SAMEDIS

Quiche Lorraine au lard paysan..... <i>Salade mêlée</i>	14,90
✓ Ravioles du Dauphiné IGP, Label Rouge..... <i>Enrobées au Morilles, Roquette et parmesan</i>	19,50
Caesar Salad..... <i>Romaine, poulet Crunchy, lard grillé, croûtons, câprons, Tomates, sauce Caesar aux anchois et copeaux de parmesan</i>	19,50
Antipasti italienne..... <i>Tomates marinées, Burrata à l'huile d'olive, charcuteries italiennes, artichauts confits arrosés au pesto, toast, tapenade</i>	21,50
Pavé de Truite Vosgienne..... <i>Sur lit de choucroute au crémant d'alsace, Beurre blanc</i>	18,50
La Vosgienne..... <i>Frisée croquante, pommes de terre rissolées, lard fermier confit, croûtons, crème, œuf poché</i>	18,50
Steack à cheval..... <i>Aller-retour à votre goût, un œuf de la ferme au plat, frites et jeunes pousses de salade</i>	16,50

LE GOURMAND DU FOY - 11,00€

Café, Thé ou Infusion

Verrine cappuccino framboises, Macaron fruits rouges
et financier pistache aux framboises



FROMAGES, DESSERTS MAISON & GLACES DISPONIBLES SUR LA CARTE

GOÛTER

GOURMANDISES DE L'APRÈS-MIDI 14H30 À 18H00
AU GRAND CAFÉ FOY

Lemon/Ginger Cake <i>la part</i>	3,00
Muffin aux fruits rouges <i>l'unité</i>	3,00
Brownies <i>l'unité</i>	3,50

Prix nets en euros, taxes et service compris

