CARTE AUTOMNE/HIVER

Grand Café
FOY

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 donna lieu à un deuil public : cent mille personnes suivirent son cercueil jusqu'au Père-Lachaise.

Le Grand Café Foy est abrité par le Pavillon Jacquet, le plus ancien bordant la place Stanislas. La première pierre fut posée en mars 1752 par le Grand Duc Ossolinski. L'inauguration de la place Royale, baptisée ainsi par Stanislas Leszczynski, 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.

tables & auberges DE FRANCE

MAÎTRES RESTAURATEURS

petit futé 2026

GRAND CAFÉ FOY

À PARTAGER

Duo de foie gras & saumon gravlax — 26
Foie gras de canard maison

Planche de charcuterie & fromages — 23
Charcuterie fine & fromages affinés

Mini-club nordique au saumon — 13
10 pièces

Rillettes de truite des Vosges — 12
Pain de campagne grillé & pickles

Mini-croque à la truffe — 11
4 pièces

Tempura de crevettes — 12
6 pièces, mayonnaise épicée

Poulet croustillant — 10,5
5 pièces, sauce chili

La planche du Foy — 13
Edamame, olives, pois chiches croustillants, houmous & fromage local

Edamame, fleur de sel — 7

POUR COMMENCER

Œuf parfait de la Ferme du Moulnot — 16,5
Bouillon de pommes de terre, anguille fumée & croûtons dorés

Gravlax de saumon Bömlo — 19,5
Betterave, chou rouge & groseille

Foie gras de canard maison — 22
Compotée de mirabelles aux épices

Velouté de courge & châtaigne — 14,5
Noisettes torréfiées · végétarien
Saint-Jacques rôties +5 · œuf parfait +2

Os à moelle rôti en gouttière — 15
Pain de campagne grillé, fleur de sel & poivre du moulin

Quiche lorraine au lard paysan — 15
Salade verte

Gros escargots de Bourgogne — 11,5 / 18
Beurre persillé · les 6 ou les 12

Prix nets en euros, taxes et service compris.

GRAND CAFÉ FOY

LES INCONTOURNABLES
du Foy

Pâtes fraîches à la truffe 25
Crème de champignons truffée, jambon blanc à la truffe & parmesan

Le Burger du moment 20

Ravioles du Dauphiné IGP 22
Courge, châtaigne, pousses d'épinards & oignons frits

Andouillette Bobosse au four
Moutarde à l'ancienne 23
Frites fraîches & salade verte

Tartare de bœuf au couteau
Frites fraîches & salade verte 20

CÔTÉ JARDIN

Salade Automnale 19
Betterave, potiron rôti, pois chiches, chèvre au miel & poire · graines de courge torréfiées

Butternut rôti 21
Risotto d'épeautre, champignons & pousses d'épinards
Pop-corn

Polenta crémeuse au parmesan 21
Légumes grillés

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CÔTÉ TERRE

À PARTAGER

Tomahawk de bœuf (env. 1,2 kg) 79
Pommes de terre au four & fromage frais aux herbes

NOS PIÈCES

Filet de bœuf, crème de morilles 36
Purée de pommes de terre & légumes de saison

Entrecôte de Lorraine (250 g) 27
Pommes de terre & sauce au poivre vert

Souris d'agneau 28
Jus aux épices douces, mousseline de panais

Magret de canard 28
Jus aux agrumes, mousseline de patate douce & cromesquis

Suprême de volaille jaune rôti 25
Déclinaison de maïs : purée, mini-maïs, pop-corn & jus réduit

CÔTÉ MER

À PARTAGER

Poisson du moment selon arrivage
Garniture selon l'inspiration du Chef

NOS POISSONS

Pavé de truite Vosgienne 21
Poireaux fondants & frits, beurre blanc

Saint-Jacques poêlées 29
Crémeux de panais aux épices douces, chips de panais & morilles farcies à la mousseline de Saint-Jacques

Gambas & encornets rôtis 25
Polenta crémeuse au vieux parmesan, chorizo & coppa
Émulsion au safran

Prix nets en euros, taxes et service compris.

LES MENUS

MENU DE LA FAVORITE

Entrée + plat 28
Plat + dessert 25
Uniquement le midi, hors week-end
Entrée + plat + dessert 32
Avec les vins en accord (10 cl) 42
Menu complet, midi et soir

ENTRÉES AU CHOIX

Quiche Lorraine au lard paysan
Salade verte
Côte de Toul Auxerrois, Domaine Regina

Velouté de courge & châtaigne
Noisettes torrefiées
Viognier « La Violette », Jean-Luc Colombo

Œuf parfait de la ferme
Bouillon de pommes de terre, anguille fumée, croûtons
Côte de Moselle, Château de Vaux

PLATS AU CHOIX

Pavé de truite Vosgienne
Poireaux fondants & frits, beurre blanc
Saint-Véran « Les Cras »

Suprême de volaille jaune rôti
Déclinaison de maïs & jus réduit
Pinot noir, Joseph Cattin

Polenta crémeuse au parmesan
Légumes grillés
Gris de Toul, Domaine Regina

DESSERT AU CHOIX

Dessert (à la carte avec *)
Café gourmand : supplément +2

MENU ROI STANISLAS

Entrée + plat + dessert 46
Avec les vins en accord (10 cl) 55
Menu complet, midi et soir

ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras de canard Maison
Compotée de mirabelle aux épices
Gewurztraminer Grand Cru

6 gros escargots de Bourgogne
Beurre persillé
Chablis « La Sereine »

Gravlax de saumon Bömlo
Betterave, chou rouge & groseille
Le Colombier, Domaine des Amoureuses

PLATS AU CHOIX

Saint-Jacques poêlées
Crémeux de panais aux épices douces, morilles farcies
Hautes-Côtes-de-Beaune, Domaine La Malaurie

Filet de bœuf, crème de morilles
Purée de pommes de terre, légumes de saison
Ventoux « La Barre », Domaine de Piéblanc

Butternut rôti
Risotto d'épeautre, champignons, pousses d'épinards
Nero d'Avola Musita - Italie

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

Fromages locaux
ou dessert de la carte (individuel)

MENU BAMBINS · 13,9

PLAT AU CHOIX

Poulet Croustillant · Pavé de saumon (pêche durable) · Steak haché Frites, purée ou légumes du moment

DESSERT & BOISSON

Cappuccino de framboises ou glace 2 parfums
Une boisson au choix (soft)

GRAND CAFÉ FOY

FROMAGE

Assiette de 3 fromages locaux 12
Salade verte

DESSERTS

Brioche perdue 11
Coulis caramel au beurre salé, fruits frais, glace vanille

Dôme chocolat & noisette 9
Cœur praliné & croustillant noisette

Cappuccino framboise* 8
Miettes de spéculoos

Baba « Stanislas »* 8
Rhum & raisins

Crème brûlée à la vanille 9
Éclats de caramel flambés minute

Tarte framboise gourmande 9

Pavlova aux fruits de saison 9

Moelleux au chocolat 9,5
Crème anglaise au Baileys, glace vanille

Millefeuille du Foy* 8,5

Tarte ou tartelette aux fruits de saison* 7,5

Dessert du moment* 7,5

À PARTAGER

Madeleine Géante du Foy 19
Compotée de mirabelle, crème d'Isigny

Cookie géant 16
Servi chaud dans son caquelon, noix de pécan caramélisées & glace cookies dough

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Coupe automnale 9,5
Glace cinnamon roll, pommes caramélisées & crumble

La Très Gourmande 9,5
Cookie dough, éclats de cookies, chouchous concassés & pépites de chocolat

Coupe Lorraine 9,5
Sorbet mirabelle, alcool & marmelade de mirabelle

Colonel 9,5

Café ou chocolat liégeois* 7,5

Dame blanche* 7,5

Coupe 3 parfums au choix* 7
Vanille, chocolat, fraise, café, framboise, mirabelle, cinnamon roll, cookie dough

LE GOURMAND DU FOY

Café, thé ou infusion 11
& ses douceurs, selon l'inspiration de notre chef pâtissier

Prix nets en euros, taxes et service compris.

GRAND CAFÉ FOY

CARTE AUTOMNE/HIVER

CARTE BRASSERIE

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

Quiche lorraine au lard paysan 15
Salade verte

Ravioles du Dauphiné IGP 22
Courge, châtaigne, pousses d'épinards & oignons frits

Entrecôte de Lorraine (250g) 27
Pommes de terre & sauce au poivre vert

Pavé de truite Vosgienne 21
Poireaux fondants & frits, beurre blanc

Salade Automnale 19
Betterave, potiron rôti, pois chiches, chèvre au miel & poire, graines de courge torrefiées

Os à moelle rôti en gouttière 15
Pain de campagne grillé, fleur de sel & poivre du moulin

FROMAGES, DESSERTS MAISON & GLACES DISPONIBLES SUR LA CARTE

GOÛTER

Gourmandises de l'après-midi, de 14h30 à 18h

Cake du moment (la part) 4
Muffin du moment 5
Brownie (l'unité) 4
Gourmandises du moment voir ardoise

Prix nets en euros, taxes et service compris.