

LA CARTE



■ BRASSERIE ■

## L'ÉCAILLER

### HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne (F) petite \_\_\_\_\_ 13,20
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne (F) moyenne \_\_\_\_\_ 23,40
- Colchester, A. Bird\* (GB) moyenne \_\_\_\_\_ 25,20
- Zeelande 000, A. Eensgerinheid\* (NL) moyenne \_\_\_\_\_ 25,20

### HUÎTRES CREUSES 6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron\* (F) petite \_\_\_\_\_ 12,00
- Spéciale Toucan N°4, Guernier, Normandie (F) moyenne \_\_\_\_\_ 17,40
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne (F) moyenne \_\_\_\_\_ 16,20
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron (F) moyenne \_\_\_\_\_ 16,20
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron\* (F) petite \_\_\_\_\_ 19,50
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron (F) moyenne \_\_\_\_\_ 25,20
- Ostra Régale N°4, Bourtrais, Irlande\* (EIR) moyenne \_\_\_\_\_ 23,10

### COQUILLAGES

- Clam (pièce) \_\_\_\_\_ 4,20
- Bulots (la portion) \_\_\_\_\_ 8,00
- Bigorneaux (la portion) \_\_\_\_\_ 8,50
- Amandes (les 9 pièces) \_\_\_\_\_ 9,00
- Palourdes (les 9 pièces) \_\_\_\_\_ 12,15
- Praires de Cancale (les 9 pièces) \_\_\_\_\_ 14,40
- Moules (les 12 pièces) \_\_\_\_\_ 10,20
- Oursin\* (pièces) \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### CRUSTACÉS

- Crevette Impériale de Madagascar (pièce) \_\_\_\_\_ 1,60
- Bouquet de Crevettes Roses (la portion) \_\_\_\_\_ 7,00
- Crevettes Grises (la portion) \_\_\_\_\_ 8,20
- Étrille (pièce) \_\_\_\_\_ 1,80
- Langoustine (pièce) \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Tourteau\*\* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Homard\*\* (+/- 550gr) \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### VODKA & CAVIAR

- Caviar « Oscietra », Sélection Toucan by Caspian Tradition  
20 gr \_\_\_\_\_ 47,00  
50 gr \_\_\_\_\_ 90,00  
125 gr \_\_\_\_\_ 220,00
- Vodka Petrossian (5cl) \_\_\_\_\_ 9,00
- Vodka Petrossian (50cl) \_\_\_\_\_ 45,00

### LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

#### L'ASSIETTE DU PÊCHEUR

Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3,  
2 Belons n°5, 1 Langoustine  
\_\_\_\_\_ 1 pers 32,00

#### L'ASSIETTE DU MAREYEUR

Bulots, Bouquet, 2 Belons n°5, 2 Sp. Toucan n°4,  
1 demi Homard, 3 Crevettes Impériales  
\_\_\_\_\_ 1 pers 48,00

#### TOUCAN EN HUÎTRES

6 Fines de Claire n°3, 6 Perles Blanches n°5,  
6 Belons n°2, 6 Belons n°5  
\_\_\_\_\_ 2 pers 75,00

#### TOUCAN

Bigorneaux, Bouquets, Crevettes Grises, 2 Etrilles, Bu-  
lots, 6 Sp. Toucan n°4, 6 Belons n°5, 2 Clams, 2 Praires,  
4 Palourdes, 4 Moules, 4 Amandes  
\_\_\_\_\_ 2 pers 85,00

#### TOUCAN EN PINCES

1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard, [±550gr], Crevettes  
Grises, 10 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
2 Etrilles, 1 Bouquet  
\_\_\_\_\_ 2 pers 115,00

#### TOUCAN SUR MER

PLATEAU TOUCAN + 1 Tourteau [±450gr], 1 Homard  
[±550gr], 4 Crevettes Impériales et 2 Langoustines  
\_\_\_\_\_ 2 pers 140,00

#### TOUCAN PRESTIGE

1 Homard, 8 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
6 Sp. Gillardeau n°4, 4 Praires, 4 Palourdes, Bulots,  
2 Etrilles, Crevettes Grises, Bouquet, 6 Belon n°2  
\_\_\_\_\_ 2 pers 145,00

#### LA SAISON

Notre carte évolue suivant la saison.

#### NOS FRUITS DE MER

Les plateaux de fruits de mer sont disponibles pour une personne.

#### ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande, consulter la liste des allergènes.

## LA BRASSERIE \_ LES INCONTOURNABLES

### À PARTAGER \_ TO SHARE

- \* Jambon de Kintoa tranché «National», Pierre Oteiza  
*Plate of Kintoa Ham, Pierre Oteiza* \_\_\_\_\_ 18,00
- \* Planche de Charcuterie Pierre Oteiza, Pays Basque  
*Plate of Basque Country Charcuterie* \_\_\_\_\_ 15,00
- \* Sardines « La Guildive » (naturelles, au citron ou piquantes) et pain grillé  
« La Guildive » *Sardines (natural, with lemon or spicy) and toasts* \_\_\_\_\_ 12,00

### ENTRÉES \_ STARTERS

- Potage du jour  
*Soup of the Day* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
  - Tartare de Thon Rouge, Wakamé, Sésame Kimchi, Sauce Soja et Citron Vert  
*Tartare of Red Tuna, Wakame Seaweed, Kimchi Sesame, Soy Sauce and Lime* \_\_\_\_\_ 26,00
  - \* Salade aux Crevettes Grises de nos Côtes  
*Belgian Shrimps Salad* \_\_\_\_\_ 18,50
  - Salade Fraicheur (Cœurs de Laitue, Petits Pois, Radis, Avocats) Vinaigrette à la Pulpe de Tomate et Basilic  
*Lettuce heart salad, Small Beans, Black Radish, Tomato Pulp and Basil Vinaigrette* \_\_\_\_\_ 15,50
  - \* Croquette de Crevettes d'Ostende, Persil Frit et Citron  
*Ostend Shrimps Croquette, Fried Parsley and Lemon* \_\_\_\_\_ PIÈCE 9,00
  - Cassolette de Chipirons au Piment d'Espelette  
*Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper* \_\_\_\_\_ 18,00
  - Os à Mœlle, Caviar Avruga, Toasts et Salade  
*Marrow Bone, Avruga Caviar, Toasts and Salad* \_\_\_\_\_ 16,00
  - \* Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » et Confit de Saison  
*Home Made Duck Foie Gras & Season Marmelade* \_\_\_\_\_ 22,00
- Pour accompagner votre / with your Foie Gras :
- Verre de Sauternes « Castelnau de Suduiraut »<sup>07</sup>  
*Glass of Sauternes « Castelnau de Suduiraut »*<sup>07</sup> \_\_\_\_\_ 9,00

### PÂTES ET LÉGUMES \_ PASTA AND VEGGIE

- Assiette de Légumes Saisonniers, Huile d'Olive Extra Vierge et Herbes Fraîches  
*Seasonal Vegetables Sprinkled with Extra Virgin Olive Oil and Fresh Herbs* \_\_\_\_\_ 12,50 / 19,00
- Cocotte de Pomme de Terre et Ail Rose  
*Potato and Rosy Garlic Cocotte* \_\_\_\_\_ 9,00
- Pâtes du Moment  
*Pasta, Recipe of the Day* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

 Plat végétarien

### POISSONS \_ FROM THE OCEAN

- Daurade Royale grillée sur pierres de lave et Légumes du Marché  
*Grilled Sea Bream on volcanic stone and Seasonal Vegetables* \_\_\_\_\_ 27,50
- Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Pommes de terre écrasées, Tomates Séchées et olives  
*Skin-Fried Cod Fillet, Crushed Potatoes, Dried Tomatoes and Olives* \_\_\_\_\_ 29,00
- Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de Terre Écrasées et Épinards  
«Pan-Fried Solettes», *Shrimps, Crushed Potatoes and Spinach* \_\_\_\_\_ 30,00
- Moules de Bouchot « Mont-Saint-Michel »  
*Mussels of Bouchot « Mont Saint-Michel »* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### VIANDES \_ FROM THE FARM

- Filet Américain préparé par Vous... ou par Nous, Pommes Frites à la Graisse de Bœuf  
*Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries* \_\_\_\_\_ 19,50
- Andouillette AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle grillée sur pierres de lave, Sauce Moutarde  
*Troyes's Andouillette AAAAA on volcanic stone with Mustard Sauce* \_\_\_\_\_ 24,00
- Cuisse de Canard des Landes, Confit Maison, Lentilles du Puy  
*Home-Made «Landes» Duck Leg Confit, Lentils* \_\_\_\_\_ 26,00
- Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne  
*Roast Knuckle of Pork with Whole Grain Dijon Mustard Sauce* \_\_\_\_\_ 26,00
- Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin et Légumes du Marché  
*Lamb Shank with Honey, Rosemary* \_\_\_\_\_ 25,00

### SPÉCIAL BŒUF \_ BEEF SPECIALS

Demandez la provenance et la maturation à votre serveur

- Entrecôte Black Angus \_\_\_\_\_ 30,00
- Côte de Bœuf - Maturée / aged \_\_\_\_\_ 9,00/100 gr
- Contrefilet - Maturée / aged \_\_\_\_\_ 38,00

### NOS VIANDES


Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade

\*Ces plats vous sont proposés tous les jours de 12h00 à la fermeture

## APÉRITIFS




· Apéritif Maison (Prosecco et crème de Mûre)	8,90
· Kir	5,30
· Kir Royal	12,00
· Picon	4,50
· Picon Vin Blanc	7,90
· Martini Blanc ou Rouge	4,50
· Porto Blanc ou Rouge	4,90
· Ricard	4,50
· Pastis Baudouin	5,90
· Pastis 51	4,50
· Pacifc Pastis (sans alcool)	4,60
· Cynar	4,50
· Suze	4,50
· Sherry Tio Pepe	6,00
· Muscat de Rivesaltes	6,00
· Pineau des Charentes	6,00
· Ramos Pinto	6,20
· Campari	6,10
· Apérol Spritz	9,00
· Batida de Coco	6,10
· Pisang Ambon	6,10
· Cocktail (Mojito, Caipirinha, Americano)	10,00

## BULLES & CHAMPAGNES

· Drappier Brut Nature «Zéro Dosage»	
_____ COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00	
· Drappier Brut «La Grande Sendrée» <sup>06</sup>	105,00
· Francis Boulard «Les Murgiers» Extra Brut 	85,00
· Louis Roederer Brut Premier	90,00
· Ruinart Rosé _____ COUPE 16,00 / 115,00	
· Ruinart Blanc de Blancs	120,00
· Dom Pérignon <sup>06</sup>	275,00
· Cristal Roederer <sup>08</sup>	380,00
· Jacques Selosse Brut Initial	225,00
· Veuve Cliquot, Brut	85,00
· Billecart-Salmon, Brut Réserve	90,00
· Billecart-Salmon, Brut Rosé	125,00
· Prosecco «La Tordera» _____ COUPE 7,50 / 42,00	

## VINS BLANCS




### ALSACE

· Pinot Blanc, Réserve Boeckel <sup>18</sup>	35,00
· Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>18</sup> 	45,00
· Riesling, Ostertag <sup>18</sup> 	45,00
· Gewürztraminer «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel <sup>16</sup> 	45,00

### BORDELAIS

· Ronan by Clinet <sup>17</sup> 	39,00
· Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>16</sup>	45,00

### LOIRE

· Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière <sup>18</sup> 	39,00
· Cheverny Philippe Tessier <sup>18</sup> 	45,00
· Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>18</sup>	45,00
· Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot <sup>18</sup>	47,00
· Anjou-Mosse, «Agnès et René» <sup>18</sup> 	50,00
· Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot <sup>18</sup>	45,00
· Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette <sup>15</sup>	135,00

### BOURGOGNE

· Rully, Joseph Drouhin <sup>17</sup>	45,00
· St-Véran, Domaine Roux <sup>16/18</sup>	59,00
· Chablis, «1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume», La Chablisienne <sup>17</sup>	75,00
· Chablis «Grand Régnard» <sup>18</sup>	75,00
· Givry, 1 <sup>er</sup> Cru, «Champ Nalot» Domaine Parize <sup>18</sup>	55,00
· Givry, 1 <sup>er</sup> Cru «La Grande Berge», Clos Salomon <sup>17</sup>	65,00
· St-Aubin «La Pucelle», Domaine Roux <sup>17</sup>	55,00
· Meursault «Clos du Domaine», Henri Darnat <sup>17</sup>	85,00
· Meursault du Château Meursault <sup>16</sup>	95,00
· Pernand Vergelesses, 1 <sup>er</sup> Cru, «Les Caradeux» Chanson <sup>15/17</sup>	115,00
· Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot <sup>17</sup>	55,00
· Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches», Drouhin <sup>11/12/16</sup>	235,00
· Chassagne Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin <sup>14/16</sup>	185,00
· Corton Charlemagne David Moret <sup>15</sup>	195,00

### GRAND SUD

· Condrieu, Domaine Christophe Pichon <sup>17</sup>	85,00
· Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux <sup>13</sup>	85,00
· Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles» <sup>14</sup>	145,00
· Côtes Catalanes Rancio Sec, Boucabeille <sup>10</sup> _____ 50 cl / 55,00	

## VINS BLANCS EN DEMI

- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume « La Chablisienne »<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 37,00
- Chablis « Grand Régnard »<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 39,00

## VINS BLANCS EN MAGNUM 1,5 L.


- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot<sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 79,00
- Chablis, « Grand Régnard »<sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 145,00

## BLANCS AUTOUR DU MONDE

### BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- « La Falize », Chardonnay<sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 115,00

### SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone<sup>16/18</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 75,00

### ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 35,00

### HONGRIE

- Tokaj Pajzos - Furmint Dry<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 39,00



### ARGENTINE

- « Cristóbal 1492 » Verdelho<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 35,00

### NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough, Sauvignon<sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

## VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 43,00
- Sénéquier \_\_\_\_\_ 39,00

### SUGGESTIONS

Inspirez-vous sur notre tableau noir !

### NOTRE CAVE






Nos vins restent sous réserve de disponibilité.

## VINS ROUGES

### ALSACE

- Pinot Noir, « Réserve Cuve n°7 », Trimbach<sup>15/16</sup> \_\_\_\_\_ 49,00

### LOIRE

- Bourgueil, « La Coudraye », Y. Amirault<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes », H. Marionnet<sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 30,00
- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Chinon, « Les Granges », Bernard Baudry<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Sancerre « Les Émois », Joseph Mellot<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »<sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 50,00



### BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon » du Gardin<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Pommard, « Vieilles Vignes », Latour-Labille<sup>16/17</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Marsannay, Les Longeroies, Château de Marsannay<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Roi », Chanson<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches », Chanson<sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 120,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, « Clos des Fèves », Chanson<sup>12</sup>  \_\_\_\_\_ 125,00
- Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix »<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 125,00

### BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Moulin à Vent, « Terres Dorées », J-P Brun<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Regnié, G. Descombes<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

### CÔTES DU RHÔNE







- Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Jaboulet<sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 35,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis<sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Gigondas, Château du Trignon<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Côte-Rôtie, « Les Jumelles », Jaboulet<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 125,00

### BORDELAIS

- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Estèphe, Famille J-M. Cazes<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- St-Estèphe, Château de Pez<sup>05</sup> \_\_\_\_\_ 120,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Rés. familiale, Ch. Martet<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Haut Médoc, Les Brulieres de Beychevelle<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00

- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village <sup>10/13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime) <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton <sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Margaux, Labastide, Dauzac <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 70,00
- Margaux, Zédé de Labégorce <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière <sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan <sup>11/13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mijtaville <sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 145,00




#### GRAND SUD

- Améthyste, Boucabeille <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Roussillon, «Clot de l'Oum», Cie des Papillons <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles <sup>09</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Languedoc, Dom. de Montcarmès <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 55,00
- Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral <sup>14</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclerc <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin <sup>06</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles» <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 145,00

#### VINS ROUGES EN DEMI



- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M Cazes <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 25,00

#### VINS ROUGES EN MAGNUM <sup>1,5 L.</sup>

- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 105,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 105,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin <sup>05</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Saint-Émilion, Château Barberousse <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Syrah du Valais, «Cayas», Jean René Germanier <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 180,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, F. Mitjaville <sup>07 (rare)</sup> \_\_\_\_\_ 280,00
- Droit de Bouchon \_\_\_\_\_ 25,00

## ROUGES AUTOUR DU MONDE

#### SUISSE

- Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier <sup>13/15</sup>  \_\_\_\_\_ 90,00
- Humagne du Valais, Simon Maye <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 90,00

#### PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Aletenjo, São Miguel, Alfrocheiro <sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

#### ESPAGNE

- Rioja, «La Vendimia», Palacios Remondo <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Rioja, «Roda Reserva», Bodegas Roda <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios <sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 120,00

#### ITALIE

- Refosco, «Terre di Ger», Grave del Friuli <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso, Toscane <sup>11/12/13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00

#### ITALIE - TOSCANE MARITIME

##### MORANDINI CORNER - MAISON FUORI MONDO

- Coquelicoter,
- Alicante Nera, Verjus de Cabernet Sauvignon <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Libero, Ciliegiole <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Lino, Sangiovese <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 90,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 105,00

#### ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492» <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 35,00
- Malbec «High Altitude Vineyards» <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 149,00

#### ETATS-UNIS

- Pinot Noir, «Rose Rock», Drouhin, Oregon <sup>14</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00

#### NOUVELLE ZÉLANDE

- Pinot Noir, Cloudy Bay <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

## EAUX & SOFTS

· Bru Plate 1 L	8,90
· Bru Plate 50 cl	5,10
· Bru Plate 25 cl	3,10
· Bru Pétillante 1 L	8,90
· Bru Pétillante 50 cl	5,10
· Bru Pétillante 25 cl	3,10
· Spa & Fruit Orange / Citron 25 cl	3,10
· Canada Dry 20 cl	3,10
· Coca-Cola / Coca-Cola Light 20 cl	3,10
· Schweppes Soda / Tonic 20 cl	3,10
· Ice Tea 20 cl	3,10
· Jus (TOMATE / POMME / ORANGE) 20 cl	3,10
· Jus de Fruit Frais pressé 20 cl	6,20
· Fever Tree Mediterranean 20 cl	3,50

## BIÈRES AU FÛT

· Stella Artois Premium 25 cl	2,90
· Stella Artois Premium 33 cl	3,75
· Leffe Blonde 25 cl	3,50
· Leffe Blonde 33 cl	4,20

## BIÈRES EN BOUTEILLE

· Leffe Brune 33 cl	4,40
· Kriek Belle-Vue 25 cl	3,50
· Jupiler 0.0% 25 cl	2,50
· Duvel 33cl	4,50
· Chimay Bleue 33cl	4,50
· Carlsberg 25cl	3,10
· Blanche Hoegaarden 25 cl	3,50

## ALCOOLS

· Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	7,90
· Irish Whisky Jameson	7,90
· Whisky Johnnie Walker Black	8,90
· Whisky Bowmore (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky Glenfiddich (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky Chivas Regal (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky The Glenlivet (12 ans d'âge)	8,90
· Bourbon Jack Daniel's	9,90
· Bourbon Four Roses	6,20
· Vodka Absolut	6,20
· Vodka Smirnoff	6,20
· Gin Gordon	7,90
· Gin Bombay Sapphire	7,90
· Gin Hendrick's	12,00
· Gin Botanist	14,50
· Soft d'accompagnement	1,50
· Fever Tree (en accompagnement d'un alcool)	2,30

## BOISSONS CHAUDES

· Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3,50
· Double Espresso illy	5,50
· Macchiato / Cappuccino / Cappuccino Déca illy	3,50
· Cappuccino / Cappuccino Déca illy	3,70
· Lait Russe illy	3,90
· Chocolat Chaud	3,90
· Thé à la Menthe Fraîche	3,90
· Infusion (TILLEUL, VERVEINE, MENTHE, CAMOMILLE)	3,50
· Irish Coffee / French Coffee / Italian Coffee	9,00

---

---

## DESSERTS

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison

- |  |   |
|--|---|
| · L'assiette de Fromages par «Plateau du Berger»<br><i>Cheese Plate by «Plateau du Berger»</i> _____ 12,00 | · Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes<br><i>Thin Apple Tart with Almond Cream</i> _____ 10,00                                  |
| <b>Pour accompagner vos Fromages / With your Cheese Plate :</b>  |   |
| · Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille <sup>10</sup> _____ 50 CL 55,00                                 | · Sorbet « Pur Fruit » Maison, 3 Boules au choix<br><i>Home-Made «Pure Fruit» Sorbet</i><br><i>(Choice of 3 Scoops)</i> _____ 10,00 |
| · Dame Blanche à la Vanille de Madagascar<br><i>«Dame Blanche»</i> _____ 10,00                             | · Baba au Rhum<br><i>Rum Baba</i> _____ 9,20  |
| · Mœlleux au Chocolat<br><i>Chocolate Lava Cake</i> _____ 10,00  | · Café Gourmand _____ 12,00   |
| · Café Glacé à l'Amaretto<br><i>Amaretto Iced Coffee</i> _____ 9,00  |   |

## DOUCEURS

POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT

- |   |  |
|---|--|
| · Mas Cristine, Rivesaltes <sup>16</sup> _____ VERRE 8,00 / 39,00                       | · Valais-Mitis, Amigne de Vétroz,<br>JR Germanier <sup>07/12</sup> _____ 50 CL 70,00     |
| · Sauternes « Castelnau de Suduiraut » <sup>06</sup><br>_____ VERRE 9,00 / DEMI 50,00   | · Jurançon, Les Jardins de Babylone<br>Didier Dagueneau <sup>07</sup> _____ 50 CL 125,00 |
| · Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas <sup>17</sup><br>_____ VERRE 12,00 / 50 CL 70,00 | · Château d'Yquem «Lur Saluces» <sup>11</sup> _____ DEMI 460,00                          |
| · Domaine Disznoko, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Tokaji <sup>07</sup> _____ 70,00  | · Rivesaltes Tuilé, Boucabeille <sup>12</sup> _____ 50 CL 55,00                          |

SERVICE VOITURIER [7J / 7] . SALON PRIVÉ

SERVICE TRAITEUR (EMPORTER & LIVRAISON) [www.toucan-boutique.be](http://www.toucan-boutique.be)

[www.toucanbrasserie.com](http://www.toucanbrasserie.com)

