




LA CARTE



■ SUR ≈ MER ■

BULLES & CHAMPAGNES

- Drappier Brut Nature « Zéro Dosage »
COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00
- Drappier Brut « La Grande Sendrée »⁰⁸ 105,00
- Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut  85,00
- Veuve Cliquot Brut Premier 85,00
- Louis Roederer Brut Premier 90,00
- Ruinart Rosé COUPE 16,00 / 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs 120,00
- Dom Pérignon⁰⁶ 275,00
- Cristal Roederer⁰⁸ 380,00
- Jacques Selosse, Brut Initial 225,00
- Billecart-Salmon, Brut Réserve 90,00
- Billecart-Salmon, Brut Rosé 125,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00

APÉRITIFS

- Prosecco & Liqueur de Mûre 8,90
- Spritz 9,00
- Half and Half 6,50
- Kir 5,30
- Kir Royal 12,00
- Picon 4,50
- Picon Vin Blanc 7,90
- Campari Orange / Soda 6,10
- Martini Blanc / Rouge 4,50
- Ricard 4,50
- Cynar 4,50
- Suze 4,50
- Porto Rouge / Blanc, Ramos Pinto 4,90
- Lillet Blanc 6,00
- Sherry, Tio Pepe 6,00
- Manzanilla, Sanlucar 6,00
- Pineau des Charentes 6,00
- Pimm's cup n°1 9,00
- Cocktail (Mojito, Caïpirinha, Americano) 10,00
- Virgin Mojito 6,50

VODKA & CAVIAR

- Caviar « Oscietra », Sélection Toucan by Caspian Tradition
20 gr 47,00
50 gr 90,00
125 gr 220,00
- Vodka Petrossian^(5cl) 10,00
- Vodka Petrossian^(20cl) 25,00
- Vodka Petrossian^(50cl) 45,00

HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne^{(F) petite} 13,20
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne^{(F) moyenne} 23,40
- 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 de Claire N°3, Barrau, Oléron^{(F) moyenne} 16,20
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron^{(F) moyenne} 25,20
- Papillon, Gillardeau, Oléron^{(F) moyenne} 18,00

COQUILLAGES

- Bulots (la portion) 8,00
- Bigorneaux (la portion) 8,50
- 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
- Langoustine (pièce) PRIX DU JOUR
- Tourteau^{**} PRIX DU JOUR
- Homard^{**} (+/- 550gr) PRIX DU JOUR

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 53,00

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 EN PINCES

1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard, [±550gr], Crevettes
Grises, 10 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,
2 Etrilles, 1 Bouquet

2 pers 125,00

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 155,00

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

ENTRÉES

- Croquettes aux Crevettes Grises ^(2 pc.)
Grey Shrimps Croquettes ^(2 pc.) _____ 18,00
- Carpaccio de Poulpe au Sésame et Wasabi
Octopus Carpaccio with Sesame and Wasabi _____ 16,50
- Soupe de Poissons de Roche
Fish Soup _____ 11,00
- Tartare d'Avocat aux Crevettes Grises et Pamplemousse
Avocado Tartare with Grey Shrimps and Grapefruit ____ 15,50
- Tartare de Thon au Gingembre et pruneaux d'Agen
Tuna Tartare with Ginger and Agen prunes _____ 18,50
- Saumon Fumé d'Écosse Bio Label Rouge, Blinis et Crème
Aigrelette
Smoked Salmon from Scotland, Blinis and Sour Cream _ 17,50
- Terrine de Foie Gras Fait Maison
Home-Made Duck Foie Gras _____ 20,50

PLATS

- Fish & Chips _____ 21,00
- Daurade Royale à la Plancha, pommes grenailles et légumes de saison
Grilled Sea Bream «À la plancha», potatoes and seasonal vegetables _____ 29,50
- Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates
Skate Wing Steam with Capers and Tomatoes _____ 29,00
- Dos de Cabillaud, purée à l'huile d'olive
Cod Fillet with Extra Virgin Olive Oil Mash _____ 29,00
- Grosse Sole cuite meunière
Pan-Fried Sole _____ PRIX DU JOUR
- Homard rôti au Kari-Gosse
Roasted Lobster with Kari-Gosse _____ PRIX DU JOUR
- Coquelet de Bourg en Bresse
Cockerel from Bourg en Bresse _____ 21,00

LA SAISON





Nos produits sont sous réserve de disponibilité selon la saison.

ALLERGÈNES

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

VINS BLANCS



ALSACE

- Pinot Blanc, «Réserve», Boeckel ¹⁷  _____ 39,00
- Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag ¹⁸  _____ 45,00
- Riesling, Ostertag ¹⁶  _____ 45,00
- Riesling «Zellenberg», Marc Tempé ¹⁶  _____ 65,00
- Gewürztraminer, «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel ¹⁶  _____ 45,00

BORDELAIS

- Ronan by Clinet ¹⁷ _____ 39,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes ¹⁷ _____ 45,00
- Château Hostens-Picant-Ste Foy ¹² _____ 59,00
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan ¹⁶ _____ 55,00
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan ¹³ _____ 115,00

LOIRE







- Muscadet, VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS  _____ 39,00
- Cheverny Philippe Tessier ¹⁸  _____ 45,00
- St-Pourçain «Insolite» Nebout ¹⁶ _____ 39,00
- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot ¹⁸ _____ 45,00
- Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton ¹⁷ _____ 39,00
- Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé ¹⁸ _____ 39,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot ¹⁸ _____ 47,00
- Anjou-Mosse, «Agnès et René» ¹⁸  _____ 50,00
- Pouilly Fumé, «Riaux», B. Jeannot ¹⁸ _____ 45,00
- Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette ¹⁷ _____ 135,00
- Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau ¹⁵  _____ 145,00
- Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau ¹⁵  _____ 185,00
- Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau ¹⁶  _____ 195,00
- Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau ¹⁵  _____ 215,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin ¹⁷ _____ 45,00
- Saint-Véran, Domaine Roux ¹⁷ _____ 59,00
- Chablis, «1^{er} Cru Fourchaume», La Chablisienne ¹⁷ _____ 75,00
- Chablis, Le Vendangeur Masqué,
Alice et Olivier de Moor ¹⁷  _____ 75,00
- Chablis «Grand Régnard» ¹⁸ _____ 75,00
- Givry, 1^{er} Cru, «Champ Nalot» Parize ¹⁸ _____ 55,00
- Givry, 1^{er} Cru «La Grande Berge», Clos Salomon ¹⁷  _____ 65,00
- Saint-Romain, Joseph Drouhin ¹⁶ _____ 55,00
- Saint-Aubin «Champ Tirant», Domaine Roux ^{17/18} _____ 85,00
- Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard ¹⁷ _____ 75,00
- Meursault, «Clos du Domaine» Henri Darnat ¹⁷  _____ 85,00
- Meursault du Château Meursault ¹⁷ _____ 95,00

- Meursault, 1^{er} Cru «Clos des Poruzots» Roux ¹⁷ _____ 145,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, «Les Caradeux» Chanson ¹⁷ _____ 115,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot ¹⁷ _____ 55,00
- Pouilly Fuissé, «Ménétrières», Ferret ¹⁷ _____ 135,00
- Corton-Charlemagne, David Morret ¹⁵ _____ 195,00
- Corton-Vergennes, Domaine Chanson ¹⁶ _____ 195,00
- Beaune 1^{er} Cru, «Clos des Mouches» J. Drouhin ¹⁶ _____ 235,00
- Beaune 1^{er} Cru, «Clos des Mouches» Chanson ¹⁵ _____ 165,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru
«Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin ¹⁵ _____ 185,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Cru
Château de la Maltroye ¹⁶ _____ 145,00

GRAND SUD

- Roussillon, Rêve d'Amour, Boucabeille ¹⁹  _____ 39,00
- Roussillon, Clot l'Oum, Cine Panetonne ¹⁵  _____ 55,00
- Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille ¹⁵  _____ 85,00
- Collioure, «Folio», Coume Del Mas ¹⁸ _____ 55,00
- Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas ¹⁸ _____ 55,00
- Vacqueyras, «Clefs d'or», Clos des Cazaux ¹⁸ _____ 45,00
- Condrieu, Christophe Pichon ¹⁷ _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux ¹⁷ _____ 85,00
- Château Simone «Palette» ¹⁶ _____ 105,00
- Provence, Domaine de Trévallon, «Alpilles» ¹⁵  _____ 145,00
- Provence, Château Réal Martin ¹⁷  _____ 39,00
- Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰ 50 CL  _____ 55,00

VINS BLANCS EN DEMI ^{37,5 CL.}

- Sancerre «La Chatellenie» Joseph Mellot ¹⁸ _____ 23,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume «La Chablisienne» ¹⁶ _____ 37,00
- Chablis «Grand Régnard» ¹⁸ _____ 39,00

VINS BLANCS EN MAGNUM


- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot ¹⁸ _____ 79,00
- Chablis, «Grand Régnard» ¹⁸ _____ 145,00

BLANCS AUTOUR DU MONDE



BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul ¹⁷  _____ 39,00
- « La Falize », Chardonnay ¹⁷  _____ 115,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone ¹⁶ _____ 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier ¹⁷  _____ 75,00

PORTUGAL

- Alentejo, São Miguel, Sauvignon ¹⁸  _____ 39,00
- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier ¹⁷  _____ 45,00

ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori ¹⁸ _____ 35,00

HONGRIE

- Tokaj Patjos - Furmint Dry ¹⁸ _____ 39,00

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho ¹⁷ _____ 35,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough, Sauvignon ¹⁹ _____ 55,00

VINS ROSÉS

CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin ¹⁸  _____ 39,00
- Pétale de Rose, Régine Sumeire ¹⁸  _____ 43,00
- Château St-Maur, Roger Zannier ¹⁸  _____ 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 ¹⁵ _____ 49,00
- Pinot Noir « Comtes d'Eguisheim », Léon Beyer ¹⁵ _____ 85,00


LOIRE

- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert ¹⁸  _____ 45,00
- Chinon « Les Granges », Bernard Baudry ¹⁷  _____ 39,00
- Bourgueil, « La Coudraye », Y. Amirault ¹⁷  _____ 39,00
- Sancerre « Les Émois », Joseph Mellot ¹⁸  _____ 45,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René » ¹⁶  _____ 50,00


BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille ¹⁶ _____ 39,00
- Givry 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto ¹⁷  _____ 65,00
- Beaune 1^{er} Cru « Clos du Roi » Chanson ^{16/17} _____ 85,00
- Beaune 1^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson ⁰⁸ _____ 120,00
- Beaune 1^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson ¹⁶ _____ 125,00
- Pommard, « Clos des Épenots », Château Meursault ¹⁵ _____ 155,00
- Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix » ¹⁴ _____ 125,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes ¹⁷  _____ 45,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun ¹⁷  _____ 45,00
- Morgon, Marcel Lapierre ¹⁸  _____ 59,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ¹⁷  _____ 59,00

CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Jaboulet ¹⁷  _____ 35,00
- Gigondas, Château du Trignon ¹³ _____ 49,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux ¹⁵ _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe ¹⁴ _____ 125,00

BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze ¹⁵ _____ 45,00
- St-Estèphe, Famille J-M Cazes ¹⁵ _____ 55,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet ¹⁶ _____ 65,00
- Haut Médoc, Château Bernadotte ¹⁰ _____ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹⁵ _____ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière ¹² _____ 105,00
- St-Julien, Amiral de Beychevelle ¹⁵ _____ 115,00
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière » ¹⁵ _____ 95,00
- Pomerol, « Fleur de Clinet », (Rarissime) ¹³ _____ 95,00

- Margaux, Chât. Rauzan, Gassies, 2^{ème} Cru Classé⁰⁹ ____ 130,00
- Margaux, Labastide, Dauzac¹⁵ ____ 70,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mitjaville¹⁵ ____ 145,00

GRAND SUD

- Le Bon Sauvage, Boucabeille¹⁸ ____ 39,00
- Vaucluse, « Les Dernières Terres », S. Leclerc¹⁵ ____ 39,00
- Bandol, « Domaine de la Tour du Bon », Provence¹³ ____ 49,00
- Collioure, « Schistes », Domaine Coume Del Mas¹⁷ ____ 55,00
- Faugères, « Cuvée Tradition », Syrah, L. Barral¹⁴ ____ 59,00
- Provence, Château Réal Martin, « Optimum »⁰⁶ ____ 65,00
- Provence, Château Simone « Palette »¹⁰ ____ 105,00
- Provence, « Alpilles », Domaine de Trévallon^{09/13} ____ 145,00

VINS ROUGES EN DEMI

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁶ ____ 55,00

VINS ROUGES EN MAGNUM

- Provence, «Optimum», Château Réal Martin⁰⁵ ____ 95,00
- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁵ ____ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁵ ____ 105,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁵ ____ 105,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes¹¹ ____ 85,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹² ____ 195,00
- Saint-Émilion, Château Barberousse¹⁵ ____ 95,00
- Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe¹⁵ ____ 95,00
- Givry 1^{er} Cru, Clos Salomon¹³ ____ 120,00
- Syrah du Valais, « Cayas », Jean René Germanier¹⁵ ____ 180,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mitjaville⁰⁷ ____ 280,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

SUISSE

- Syrah du Valais, « Cayas », Jean René Germanier¹⁵ ____ 90,00
- Humagne du Valais, Simon Maye¹⁸ ____ 90,00

PORTUGAL

- Douro, « Quinta do Pessegueiro », Roger Zannier¹³ ____ 55,00

ESPAGNE

- Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo^{17/18} ____ 29,00
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios¹⁵ ____ 120,00

ITALIE

- Refosco, « Terre di Ger », Grave, Del Friuli¹⁵ ____ 39,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso, Toscane¹¹ ____ 95,00

ITALIE - TOSCANE MARITIME

MORANDINI CORNER - MAISON FUORI MONDO

- Coquelicoter,
Alicante Nera, Verjus de Cabernet Sauvignon¹⁸ ____ 45,00
- Libero, Ciliegiole¹⁸ ____ 55,00
- Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora¹⁷ ____ 75,00
- Lino, Sangiovese¹⁶ ____ 90,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon¹⁶ ____ 105,00

ARGENTINE

- Malbec « Cristobal 1492 »¹⁸ ____ 35,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹³ ____ 149,00

U.S.A.

- Pinot Noir, « Rose Rock », Drouhin Oregon¹⁴ ____ 65,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

- Pinot Noir, « Cloudy Bay »¹⁵ ____ 55,00

DESSERTS

- L'assiette de Fromages par «Plateau du Berger»
Cheese Plate by «Plateau du Berger» _____ 12,00
- Côtés Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille¹⁰ _____ 50 cl 55,00
- Mousse au Chocolat
Chocolate Mousse _____ 8,00
- Crème Brûlée aux Pralines Roses de Lyon
Crème Brûlée with Lyon's Pink Praline _____ 8,90
- Pain Perdu Brioché
French-Toasted Brioche _____ 9,00
- Mœlleux au Chocolat
Chocolate Lava Cake _____ 9,00

Pour accompagner votre assiette de Fromages :

- Café Glacé à l'Amaretto
Amaretto Iced Coffee _____ 9,00
- Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes
Thin Apple Tart with Almond Cream _____ 9,00
- Sorbet « Pur Fruit » Maison, 3 Boules au choix
*Home-Made « Pure Fruit » Sorbet
(Choice of 3 Scoops)* _____ 9,00
- Baba au Rhum
Rum Baba _____ 9,20
- Café Gourmand _____ 11,50

DOUCEURS

POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT

- Mas Cristine, Rivesaltes¹⁶ _____ VERRE 8,00 / 39,00
- Sauternes « Castelnau de Suduiraut »⁰⁶
_____ VERRE 9,00 / DEMI 50,00
- Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas¹⁷
_____ VERRE 12,00 / 50 cl 70,00
- Domaine Disznoko, 1^{er} Grand Cru Classé, Tokaji⁰⁷ _____ 70,00
- Valais-Mitis, Amigne de Vétroz,
JR Germanier^{07/12} _____ 50 cl 70,00
- Jurançon, Les Jardins de Babylone
Didier Dagueneau⁰⁷ _____ 50 cl 125,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces »¹¹ _____ DEMI 460,00
- Rivesaltes Tuilé, Boucabeille¹² _____ 50 cl 55,00

SERVICE VOITURIER [7] / 7] . SALON PRIVÉ

SERVICE TRAITEUR (EMPORTER & LIVRAISON)

toucan.brussels



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 25 cl	3,10
• Fever Tree Mediterranean 25 cl	3,50
• Ice Tea 20 cl	3,10
• Jus (TOMATE / POMME / ORANGE) 20 cl	3,10
• Jus de Fruit Frais pressé 20 cl	6,20

BIÈRES AU FÛT

• Stella Artois Premium 25 cl	2,90
• Stella Artois Premium 33 cl	3,75

BIÈRES EN BOUTEILLE

• Leffe Blonde 33 cl	3,75
• Hoegaarden 25 cl	2,70
• Jupiler 0.0% 25 cl	2,50

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

ALCOOLS

• Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	7,90
• Irish Whisky Jameson	7,90
• Whisky Johnnie Walker Black	8,90
• Whisky Glenmorangie (10 ans d'âge)	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
• Whisky Macallan (12 ans d'âge)	12,50
• Whisky Laphroaig (10 ans d'âge)	12,50
• Belgian Whisky	12,50
• Whisky Redbreast (12 ans d'âge)	12,50
• Whisky The Balvenie (12 ans d'âge)	12,50
• Whisky Nikka Black	12,50
• Whisky Nikka White	12,50
• Bourbon Jack Daniel's	9,90
• Vodka Belvedere	7,90
• Vodka Petrossian	7,90
• Gin Gordon	7,90
• Gin Hendrick's	12,50
• Belgian Gin Clover	12,50
• Soft d'accompagnement	1,50