

LA CARTE



■ BRASSERIE ■

LE MENU DU MARCHÉ



Notre sélection écailler : 3 Fines de Claire N°3, Barrau, Oléron (F),
3 Papillons, Gillardeau, Oléron (F)

Ou

Tataki de bœuf
Légumes croquants et riz



Filet de daurade et fenouil rôti
Sauce aux olives

Ou

Filet de canette au piment d'Espelette
Polenta grillée, tomates en condiments



Sorbet abricot
Melon confit de Provence

Ou

Panna Cotta
Pêche de Provence et thym citron



39,00

Si vous souhaitez déguster ces plats individuellement
Entrée, 16,00 - Plat, 25,00 - Dessert, 8,00



L'ÉCAILLER

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

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

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

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

- * **Planche de Charcuterie Pierre Oteiza, Pays Basque**
Plate of Basque Country Charcuterie _____ 15,00
- * **Sardines « La Guildive »** (nature, au citron ou piquantes) **et pain grillé**
« La Guildive » Sardines (natural, with lemon or spicy) and toasts _____ 12,00

ENTRÉES _ STARTERS

- **Salade Fraîcheur (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
- * **Terrine de Foie Gras de Canard « Maison » et Confit de Saison**
Home Made Duck Foie Gras & Season Marmelade _____ 22,00
- **Os à Mœlle, Caviar Avruga, Toasts et Salade**
Marrow Bone, Avruga Caviar, Toasts and Salad _____ 16,00

Pour accompagner votre / with your Foie Gras :

- Verre de Sauternes « Castelnau de Suduiraut »⁰⁷**
Glass of Sauternes « Castelnau de Suduiraut »⁰⁷ _____ 9,00

 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 _____ 30,00
- **Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de Terre Écrasées et Épinards**
«Pan-Fried Solettes», Shrimps, Crushed Potatoes and Spinach _____ 30,00

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
- **Cuisse de Canard des Landes, Confité Maison, Lentilles du Puy**
Home-Made «Landes» Duck Leg Confit, Lentils _____ 26,00
- **Andouillette AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle grillée sur pierres de lave, Sauce Moutarde**
Troye's Andouillette AAAAA on volcanic stone with Mustard Sauce _____ 24,00
- **Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin et Légumes du Marché**
Lamb Shank with Honey, Rosemary _____ 25,00
- **Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne**
Roast Knuckle of Pork with Whole Grain Dijon Mustard Sauce _____ 26,00

SPÉCIAL BŒUF _ BEEF SPECIALS

Demandez la provenance et la maturation à votre serveur

- **Entrecôte Black Angus** _____ 34,00

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» ⁰⁶	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 ⁰⁶	275,00
· Cristal Roederer ⁰⁸	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 ¹⁸	35,00
· Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag ¹⁸ 	45,00
· Riesling, Ostertag ¹⁸ 	45,00
· Gewürztraminer «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel ¹⁶ 	45,00

BORDELAIS

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

LOIRE

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

BOURGOGNE

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

GRAND SUD

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

VINS BLANCS EN DEMI


- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne »¹⁶ _____ 37,00
- Chablis « Grand Régnard »¹⁷ _____ 39,00

VINS BLANCS EN MAGNUM 1,5 L.



- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁸ _____ 79,00
- Chablis, « Grand Régnard »¹⁸ _____ 145,00

BLANCS AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul¹⁷  _____ 39,00
- « La Falize », Chardonnay¹⁵  _____ 115,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone^{16/18}  _____ 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier¹⁷  _____ 75,00

ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori¹⁷ _____ 35,00

HONGRIE

- Tokaj Pajzos - Furmint Dry¹⁶ _____ 39,00



ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho¹⁷ _____ 35,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough, Sauvignon¹⁸ _____ 55,00

VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin¹⁸  _____ 39,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire¹⁸  _____ 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^{15/16} _____ 49,00





LOIRE

- Bourgueil, « La Coudraye », Y. Amirault¹⁷  _____ 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes », H. Marionnet¹⁸ _____ 30,00
- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert¹⁷  _____ 45,00
- Chinon, « Les Granges », Bernard Baudry¹⁷  _____ 39,00
- Sancerre « Les Émois », Joseph Mellot¹⁸  _____ 45,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »¹⁶  _____ 50,00



BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille¹⁷ _____ 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard¹⁶ _____ 65,00
- Givry, 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin¹⁷ _____ 65,00
- Pommard, « Vieilles Vignes », Latour-Labille^{16/17} _____ 85,00
- Marsannay, Les Longeroies, Château de Marsannay¹⁴ _____ 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson¹⁵ _____ 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi », Chanson¹⁷ _____ 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson¹⁶  _____ 120,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves », Chanson¹²  _____ 125,00
- Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix »¹⁴ _____ 125,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes¹⁸  _____ 45,00
- Moulin à Vent, « Terres Dorées », J-P Brun¹⁸  _____ 45,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁷  _____ 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁸  _____ 59,00
- Regnié, G. Descombes¹⁷ _____ 45,00

CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Jaboulet¹⁷  _____ 35,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis¹⁶  _____ 39,00
- Gigondas, Château du Trignon¹⁷ _____ 49,00
- Côte-Rôtie, « Les Jumelles », Jaboulet¹⁴ _____ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹⁵ _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe¹⁴ _____ 125,00

BORDELAIS

- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze¹⁵ _____ 45,00
- St-Estèphe, Famille J-M. Cazes¹⁵ _____ 55,00
- St-Estèphe, Château de Pez⁰⁵ _____ 120,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Rés. familiale, Ch. Martet¹² _____ 65,00
- Haut Médoc, Les Brulieres de Beychevelle¹⁵ _____ 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹⁶ _____ 65,00

- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village^{10/13} _____ 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime)¹³ _____ 95,00
- St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière¹⁵ _____ 75,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton¹⁰ _____ 105,00
- Margaux, Labastide, Dauzac¹⁵ _____ 70,00
- Margaux, Zédé de Labégorce¹⁵ _____ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁵ _____ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière¹² _____ 105,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan^{11/13} _____ 95,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mijtaville¹⁴ _____ 145,00




GRAND SUD

- Améthyste, Boucabeille¹⁸  _____ 39,00
- Roussillon, «Clot de l'Oum», Cie des Papillons¹⁶  _____ 45,00
- Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles⁰⁹ _____ 65,00
- Languedoc, Dom. de Montcalmès¹⁶ _____ 65,00
- Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas¹⁷  _____ 55,00
- Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral¹⁴  _____ 59,00
- Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclerc¹⁵  _____ 39,00
- Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence¹⁷ _____ 49,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin⁰⁶  _____ 65,00
- Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles»¹³ _____ 145,00

VINS ROUGES EN DEMI

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁶ _____ 55,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M Cazes¹⁵ _____ 25,00

VINS ROUGES EN MAGNUM 1,5 L.



- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁶  _____ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁷  _____ 105,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard¹⁵  _____ 105,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹² _____ 85,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin⁰⁵ _____ 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹² _____ 195,00
- Saint-Émilion, Château Barberousse¹⁵ _____ 95,00
- Syrah du Valais, «Cayas», Jean René Germanier¹⁵ _____ 180,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, F. Mitjaville^{07 (rare)} _____ 280,00
- Droit de Bouchon _____ 25,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Cortil Braco» Château de Bioul¹⁹  _____ 45,00

SUISSE

- Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier^{13/15}  _____ 90,00
- Humagne du Valais, Simon Maye¹⁸  _____ 90,00

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier¹³ _____ 55,00
- Aletenjo, São Miguel, Alfrocheiro¹⁴ _____ 45,00

ESPAGNE

- Rioja, «La Vendimia», Palacios Remondo¹⁷ _____ 29,00
- Rioja, «Roda Reserva», Bodegas Roda¹⁵ _____ 65,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios¹⁴ _____ 120,00

ITALIE

- Refosco, «Terre di Ger», Grave del Friuli¹⁵ _____ 39,00
- Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano¹⁶ _____ 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso, Toscane^{11/12/13} _____ 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
- Malbec «High Altitude Vineyards»¹⁷ _____ 45,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹³ _____ 149,00

ETATS-UNIS

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

NOUVELLE ZÉLANDE

- Pinot Noir, Cloudy Bay¹⁶ _____ 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»
<i>Cheese Plate by «Plateau du Berger»</i> _____ 12,00 | · Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes
<i>Thin Apple Tart with Almond Cream</i> _____ 10,00 |
| Pour accompagner vos Fromages / With your Cheese Plate : | |
| · Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰ _____ 50 CL 55,00 | · Sorbet « Pur Fruit » Maison, 3 Boules au choix
<i>Home-Made «Pure Fruit» Sorbet</i>
<i>(Choice of 3 Scoops)</i> _____ 10,00 |
| · Dame Blanche à la Vanille de Madagascar
<i>«Dame Blanche»</i> _____ 10,00 | · Baba au Rhum
<i>Rum Baba</i> _____ 9,20 |
| · Mœlleux au Chocolat
<i>Chocolate Lava Cake</i> _____ 10,00 | · Café Gourmand _____ 12,00 |
| · Café Glacé à l'Amaretto
<i>Amaretto Iced Coffee</i> _____ 9,00 | · Crème Brûlée _____ 9,50 |

DOUCEURS

POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT

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

SERVICE VOITURIER [7] / 7 . SALON PRIVÉ

SERVICE TRAITEUR (EMPORTER & LIVRAISON)

www.toucan.brussels

