

LA CARTE



■ BRASSERIE ■

## L'ÉCAILLER

### HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

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

### HUÎTRES CREUSES 6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron\* <sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 12,00
- Spéciale Toucan N°4, Guernier, Normandie <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 17,40
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 16,20
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 27,00
- Papillon, Gillardeau, Oléron <sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 21,00

### COQUILLAGES

- Bulots <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,00
- Bigorneaux <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,50
- Palourdes <sup>(les 9 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 12,15
- Praires de Cancale <sup>(les 9 pièces)</sup> \_\_\_\_\_ 14,40
- Oursin\* <sup>(pièces)</sup> \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR

### CRUSTACÉS

- Crevette Impériale de Madagascar <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ 1,60
- Bouquet de Crevettes Roses <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 7,00
- Crevettes Grises <sup>(la portion)</sup> \_\_\_\_\_ 8,20
- Langoustine <sup>(pièce)</sup> \_\_\_\_\_ 6,25
- Tourteau\*\* \_\_\_\_\_ 20,00
- Homard\*\* <sup>(+/- 550gr)</sup> \_\_\_\_\_ 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 <sup>(5cl)</sup> \_\_\_\_\_ 10,00
- Vodka Petrossian <sup>(20cl)</sup> \_\_\_\_\_ 25,00
- Vodka Petrossian <sup>(50cl)</sup> \_\_\_\_\_ 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, 12 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
1 Bouquet  
\_\_\_\_\_ 2 pers 125,00

#### TOUCAN PRESTIGE

1 Homard, 10 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
6 Sp. Gillardeau n°4, 4 Praires, 4 Palourdes, Bulots,  
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 »<sup>07</sup>**  
*Glass of Sauternes « Castelnau de Suduiraut »<sup>07</sup>* \_\_\_\_\_ 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
· Pacific 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>10</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>10</sup>	275,00
· Cristal Roederer <sup>08</sup>	380,00
· Krug, Grande Cuvée Édition 168	310,00
· Jacques Selosse Brut Initial	225,00
· Veuve Clicquot, Brut	85,00
· Billecart-Salmon, Brut Réserve	90,00
· Billecart-Salmon, Brut Rosé	125,00
· Louis Van't Hooghof, Méthode Champenoise Traditionnelle Belge	60,00
· Prosecco « La Tordera » _____ COUPE 7,50 / 42,00	

 Issu de l'agriculture biologique

## VINS BLANCS




### ALSACE

· Pinot Blanc, Réserve Boeckel <sup>19</sup>	39,00
· Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>18</sup> 	45,00
· Riesling, Ostertag <sup>19</sup> 	45,00
· Gewürztraminer « Zotzenberg Grand Cru », Boeckel <sup>16</sup> 	45,00

### BORDELAIS

· Château Carbonnieux <sup>19</sup>	90,00
· Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes <sup>17</sup>	45,00

### LOIRE

· Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière <sup>20</sup> 	39,00
· Cheverny Philippe Tessier <sup>19</sup> 	45,00
· Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot <sup>20</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>19</sup>	45,00
· Pouilly Fumé, « Baron L. » de Ladoucette <sup>15</sup>	135,00

### BOURGOGNE

· Rully, Joseph Drouhin <sup>19</sup>	45,00
· St-Véran, Cornin <sup>19</sup>	59,00
· Chablis, « 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume », La Chablisienne <sup>18</sup>	75,00
· Chablis « Grand Régnard » <sup>19</sup>	75,00
· Givry, 1 <sup>er</sup> Cru « La Grande Berge », Clos Salomon <sup>17</sup>	65,00
· Mercurey, Château Chamirey <sup>18</sup>	65,00
· St-Aubin « La Pucelle », Domaine Roux <sup>17</sup>	55,00
· Meursault « Clos du Domaine », Henri Darnat <sup>18</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>18</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

### 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>20</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- « La Falize », Chardonnay<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 115,00

### SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone<sup>19</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>19</sup> \_\_\_\_\_ 39,00

### NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough, Sauvignon \_\_\_\_\_ 55,00

## VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin<sup>20</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire<sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 43,00

### 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>16</sup> \_\_\_\_\_ 49,00



### LOIRE

- Bourgueil, Delisle Boucard<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>20</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>17</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>15</sup>  \_\_\_\_\_ 125,00
- Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix »<sup>15</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>19</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>19</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Regnié, G. Descombes<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

### CÔTES DU RHÔNE






- Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Jaboulet<sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 35,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis<sup>19</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Gigondas, Château du Trignon<sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Côte-Rôtie, « Les Jumelles », Jaboulet<sup>14/16</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>18</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Estèphe, La Croix Bonis<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- 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 Brulière 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>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>16</sup> \_\_\_\_\_ 70,00
- Margaux, Zédé de Labegorce<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Pauillac, Echo Lynch Bages<sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 115,00
- 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>13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mijtaville<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 145,00




#### GRAND SUD

- 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 Montcalmès<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. Leclercq<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

#### VINS ROUGES EN MAGNUM 1,5 L.


- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet<sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Morgon, Marcel Lapière<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</sup> (rare) \_\_\_\_\_ 280,00
- Droit de Bouchon \_\_\_\_\_ 25,00

## ROUGES AUTOUR DU MONDE

#### BELGIQUE

- «Cortil Braco» Château de Bioul<sup>12</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00

#### SUISSE

- Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier<sup>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>19</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 120,00

#### ITALIE

- 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 - 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  | · Crème Brûlée _____ 9,50   |

## 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.brussels](http://www.toucan.brussels)

