

B
A
N
Q
U
E
T



TouCAN

BRASSERIE

M E N U S A I N T - N A Z A I R E

E N T R É E S

Salade de Pousses d'Épinards
Avocat et Radis Noirs, Vinaigrette Grenade Kalamansi

Ou

Burratina et Betterave Chioggia
Huile d'Olive Extra Vierge et Pain Grillé

P L A T S

Pavé de Saumon au Sésame
Poêlée de Légumes

Ou

Pièce de Bœuf Grillée
Roquette, Parmesan, Tartufata et Pommes Grenailles

D E S S E R T S

Pavlova aux Fruits de Saison

Ou

Fondant au Chocolat
Glace Vanille de Madagascar

49,⁹⁰

TOUCAN

BRASSERIE

M E N U N O I R M O U T I E R

E N T R É E S

Tartare de Saumon
Wakamé et Sauce de Soja

Ou

Croquettes de Crevettes Grises
Persil Frit et Citron

P L A T S

Saint-Pierre
Purée à la Pistache et Huile Végétale

Ou

Médailon de Veau à la Sauge
Pommes Mousseline aux Olives

D E S S E R T S

Panna cotta aux fruits de saison

Ou

Crème Brûlée à la Pistache

59,⁹⁰

TOUCAN

BRASSERIE

M E N U C O N C A R N E A U

E N T R É E S

Tartare de Thon Rouge
Sauce Soja, Citron Vert

Ou

Terrine de Foie Gras Maison
Compotée de Saison

P L A T S

Pavé de Cabillaud à l'Huile de Basilic
Charlottes, Mascarpone et Pousses d'Épinard

Ou

Magret de Canard aux Épices
Mangue et Jeunes Oignons

D E S S E R T S

Ganache au Chocolat
Huile d'Olive et Fleur de Sel

Ou

Sablé Breton
Crème Légère au Caramel Salé

69,⁹⁰

TOU(AN)

BRASSERIE

M E N U A N T I B E S

E N T R É E S

Assiette de 6 Huîtres : Fine du Toucan n°3 (3pc.)

Et Boudeuse n°5 (3pc.)

Ou

Crevettes Impériales de Madagascar et Bulots

P L A T S

Turbot Rôti à la Grenobloise
Jeunes Pousses et Épinards

Ou

Contrefilet Maturé

Sauce Poivre, Pommes Bouchon, Mesclun

D E S S E R T S

Le Charriot de Fromages
Par « Le Plateau du Berger »

Ou

Mi-Cuit au Chocolat

Glace Vanille de Madagascar

79^{,90}

TOU(AN)

BRASSERIE

N O S O P T I O N S V É G É T A R I E N N E S

A insérer dans le menu de votre choix :
le menu végétarien est à 49,90 hors supplément

E N T R É E S

Burratina, Betteraves Chioggia et Pain Grillé
Ou
Roulade de Légumes à la Ricotta, Huile de Basilic

P L A T S

Assiette de Légumes Du Marché,
Huile d'Olive Extra Vierge et Herbes Fraîches
Ou
Salade Fraîcheur de Saisons
Vinaigrette à la Pulpe de Tomate et Basilic

N O S P L A T S E N F A N T S

Steak haché, frites et salade verte	7, ⁹⁰
Mini burger, frites et salade verte	14, ⁰⁰
Mini fish & chips, frites, et salade verte	12, ⁶⁰
Pâtes jambon-fromage ou tomate	7, ⁹⁰
Dos de cabillaud, purée à l'huile d'olive	17, ⁴⁰

TOUCAN

BRASSERIE

FORMULES BOISSONS

BULLES & CHAMPAGNES

Prosecco « Pizzolato » Extra Dry	55,00
Drappier, Brut Nature « Zéro Dosage »	69,00
Francis Boulard « Les Murgiers », Extra Brut	85,00
Louis Roederer Brut Premier	90,00
Ruinart Rosé	130,00
Ruinart « Blanc de Blancs »	130,00
Louis Roederer Brut Premier	90,00
Zakouskis (3pc.)	12,00/pers.

FORFAITS BOISSONS

½ bt. de vin blanc ou rouge :
Blanc : Petit Chablis, La Chablisienne
Rouge : Saint-Émilion, Barberousse
½ bouteille d'eau

25,00/pers

Apéritif maison : Prosecco Pizzolato et liqueur de mûre
½ bt. de vin blanc ou rouge :
Blanc : Petit Chablis, La Chablisienne
Rouge : Saint-Émilion, Barberousse
½ bouteille d'eau

30,00/pers

Si vous souhaitez une sélection de vins personnalisée,
N'hésitez pas à demander l'avis de notre sommelier !

TOU(AN)

BRASSERIE

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES

Votre accord par email fait office de confirmation.

Une offre reste valable une semaine à dater de son envoi par email. Sans nouvelle de votre part à échéance, votre option sera automatiquement annulée. Dans le cas d'une autre demande pour la même date, nous ne manquerons pas de vous prévenir. La première confirmation reçue sera prioritairement réservée.

Une annulation est possible sans frais jusqu'à 5 jours ouvrables avant la date de l'évènement. En cas d'annulation tardive, nous nous réservons le droit de vous facturer partiellement ou totalement les frais liés à votre évènement.

Votre choix de menu (entrée, plat et dessert) et le nombre de participants doivent impérativement nous parvenir au plus tard 5 jours ouvrables avant l'évènement.

Pour toute réservation en deçà de 12 personnes, nous nous réservons le droit de facturer une location de salle forfaitaire de 150,00.