

M
E
N
U



TouCAN

BRASSERIE

APÉRITIFS

Apéritif Maison [Prosecco et crème de Mûre]	9,50	Campari	7,50
Kir	7,50	Apérol Spritz	11,00
Kir Royal	17,00	Cocktail [Mojito, Caipirinha, Americano, Negroni]	14,00
Picon	7,00	Virgin Mojito	10,00
Picon Vin Blanc	9,00	Vodka Absolut, Smirnoff	10,00
Martini Blanc ou Rouge	7,00	Gin Gordon, Bombay Sapphire	10,00
Porto Blanc ou Rouge	7,00	Gin Hendrick's	14,00
Ricard	7,00	Gin Botanist, Monkey 47, Clover	14,50
Pacific Pastis [sans alcool]	7,00	Soft d'accompagnement	1,50
Cynar, Suze, Sherry	7,00	Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	2,50
Pineau des Charentes	7,00		
Muscat de Rivesaltes	8,00		

BULLES & CHAMPAGNES



Philippe Gonet, Brut Réserve	coupe 15,00 / 85,00
magnum	165,00
Philippe Gonet, Ter Blanc	115,00
Philippe Gonet, Ter Noir	115,00
Drappier Brut Nature «Zéro Dosage»	
magnum	175,00 / 90,00
Drappier Brut «La Grande Sendrée» ¹⁰	130,00
Francis Boulard «Les Murgiers» Extra Brut •	95,00
Louis Roederer Brut Premier	110,00
Ruinart Rosé	coupe 18,00 / 130,00
Ruinart Blanc de Blancs	demi 75,00 / 130,00
Dom Pérignon Vintage ¹⁰	285,00
Cristal Roederer ⁰⁸	380,00
Veuve Cliquot, Brut	110,00
Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	90,00
Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	115,00
Marguet, Shaman, Grand Cru ¹⁸ •	125,00
Prosecco Pizzolato	coupe 9,00 / 55,00

• Issu de l'agriculture biologique

Suggestions? Inspirez-vous sur notre tableau noir !
Nos vins restent sous réserve de disponibilité.

À PARTAGER - TO SHARE

Planche de Charcuterie, Sélection du Moment	16,00
<i>Plate of Charcuterie</i>	
Sardines « La Guildive » [nature, au citron ou piquantes] et pain grillé	14,00
<i>« La Guildive » Sardines [natural, with lemon or spicy] and Toasts</i>	

ENTRÉES - STARTERS

Salade Hiver [Pousses d'Épinard, Radis Noir, Grenade] Vinaigrette Mangue	19,00
<i>Winter Salad [Baby Spinach, Black Radish, Pomegranate] Mango Vinaigrette</i>	
Croquette aux Crevettes Grises, Persil Frit et Citron	pièce 12,00
<i>Grey Shrimps Croquette, Fried Parsley and Lemon</i>	
Chipirons au Piment d'Espelette	18,00
<i>Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper</i>	
Tartare de Thon à la Japonaise	28,00
<i>Japanese Tuna Tartare</i>	
Carpaccio de Poulpe aux Agrumes, Râpé de Fenouil	26,00
<i>Octopus Carpaccio with Citrus, Grated Fennel</i>	
Boudin Noir du Pays Basque, Purée de Piment & Gambas	23,80
<i>Black Pudding from Basque Country, Chili Puree & Gambas</i>	
Os à Mœlle, Perles Avruga, Toasts et Salade	17,00
<i>Marrow Bone, Avruga Perls, Toasts and Salad</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Fait Maison et Confit de Saison	30,00
<i>Home Made Duck Foie Gras & Season Marmelade</i>	
Pour accompagner votre Foie Gras / with your Foie Gras	
↳ Sauternes « Castelnau de Suduiraut » ⁰⁷	verre 9,00
Assiette de Légumes du Marché, Huile d'Olive Extra Vierge	23,00
<i>Seasonal Vegetables Sprinkled with Extra Virgin Olive Oil</i>	

Plat végétarien
Vegetarian dish

L'ÉCAILLER - OYSTER BAR

HUÎTRES PLATES [6 pc.]

Belon N°5, Cadoret, <i>Bretagne</i> [F] petite	15,00
Belon N°2, Cadoret, <i>Bretagne</i> [F] moyenne	25,20
Zeelande 000, A. <i>Eensgerinheid</i> [NL] moyenne	26,40

HUÎTRES CREUSES [6 pc.]

Boudeuse, Courdavault, <i>Oléron</i> [F] petite	13,20
Spéciale Toucan N°4, Guernier, <i>Normandie</i> [F] moyenne	18,00
Fine de Claire N°3, Courdavault, <i>Oléron</i> [F] moyenne	17,40
Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, <i>Oléron</i> [F] moyenne	28,20
Papillon, Gillardeau, <i>Oléron</i> [F] petite	20,40

COQUILLAGES

Bulots [la portion]	9,20
Bigorneaux [la portion]	10,40
Palourdes [les 9 pièces]	13,50
Praires de Cancale [les 9 pièces]	15,00
Oursin [pièce]	prix du jour

CRUSTACÉS

Crevette Impériale de Madagascar [pièce]	2,50
Bouquet de Crevettes Roses [la portion]	10,00
Crevettes Grises [la portion]	11,00
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	230,00
Vodka Petrossian [20 cl]	39,00
Vodka Petrossian [50 cl]	89,00

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SEAFOOD PLATTERS

L'ASSIETTE DU PÊCHEUR	1 pers 38,00
Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3, 2 Belons n°5, 1 Langoustine	
L'ASSIETTE DU MAREYEUR	1 pers 66,00
Bulots, Bouquet, 2 Belons n°5, 2 Sp. Toucan n°4, 1 demi Homard, 3 Crevettes Impériales	
TOUCAN EN HUÎTRES	2 pers 76,00
6 Fines de Claire n°3, 6 Papillon Gillardeau, 6 Belons n°2, 6 Belons n°5	
TOUCAN EN PINCES	2 pers 165,00
1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard [±550gr], Crevettes Grises, 12 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, 1 Bouquet	
TOUCAN PRESTIGE	2 pers 200,00
1 Homard, 10 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, 6 Sp. Gillardeau n°4, 4 Praires, 4 Palourdes, Bulots, Crevettes Grises, Bouquet, 6 Belon n°2	



Les plateaux de fruits de mer sont disponibles pour une personne.
Avant de passer votre commande, consultez la liste des allergènes.

POISSONS - FROM THE OCEAN

Daurade Royale Grillée sur Pierres de Lave et Légumes du Marché	32,00
<i>Grilled Sea Bream on volcanic stone and Seasonal Vegetables</i>	
Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Pommes de Terre Écrasées, Câpres, Jeunes Oignons et Persil, Sauce à l'Échalote	35,00
<i>Skin-Fried Cod Fillet, Crushed Potatoes, Capers, Spring Onions and Parsley, Shallot Sauce</i>	
Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33,00
<i>«Pan-Fried Solettes», Shrimps, Crushed Potatoes and Spinach</i>	

VIANDES - FROM THE FARM

Tartare de Bœuf à l'Italienne [Parmesan, Roquette, Tartufata]	29,00
<i>Italian Beef Tartare [Parmigiano Cheese, Rucola, Tartufata]</i>	
Filet Américain préparé par Vous...ou par Nous, Pommes Frites à la Graisse de Bœuf	24,00
<i>Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries</i>	
Cuisse de Canard des Landes, Confitte Maison et Lentilles du Puy	27,00
<i>Home-Made «Landes» Duck Leg Confit, Lentils</i>	
Andouillette AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle Grillée sur Pierres de Lave, Sauce Moutarde	25,00
<i>Troyes's Andouillette AAAAA on volcanic stone with Mustard Sauce</i>	
Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin et Légumes du Marché	27,00
<i>Lamb Shank with Honey, Rosemary</i>	
Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne	27,00
<i>Roast Knuckle of Pork with Whole Grain Dijon Mustard Sauce</i>	

SPÉCIAL BŒUF - BEEF SPECIALS

Entrecôte Black Angus	43,00
<i>Black Angus Rib Steak</i>	
Contrefilet Maturé	45,00
<i>Beef Sirloin</i>	
Côte de Bœuf Maturée	12,00 / 100gr
<i>Rib-eye Steak</i>	
Sauce Béarnaise ou Poivre	2,50
<i>Béarnaise or Pepper Sauce</i>	

Toutes nos **VIANDES** sont accompagnées de frites et salade
 Our **MEAT** comes with french fries and salad

DESSERTS

Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison
All our ice-creams and sorbets are homemade

L'assiette de Fromages par « Le Plateau du Berger» <i>Cheese Plate by « Le Plateau du Berger»</i>	13,00
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰	[50 cl] 85,00
Dame Blanche <i>Dame Blanche»</i>	12,00
Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	12,00
Mi-Cuit au Chocolat <i>Chocolate Lava Cake</i>	12,00
Café Glacé à l'Amaretto <i>Amaretto Iced Coffee</i>	12,00
Tarte Fine aux Pommes, Crème d'Amandes et Glace Vanille <i>Thin Apple Tart with Almond Cream and Vanilla Ice-Cream</i>	12,00
Sorbet «Pur Fruit» Maison, 3 Boules au choix <i>Home-Made «Pure Fruit» Sorbet [Choice of 3 Scoops]</i>	11,50
Baba au Rhum <i>Rum Baba</i>	12,00
Café Gourmand	12,00

DOUCEURS

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

VINS BLANCS

ALSACE

- Pinot Blanc, Réserve Boeckel²⁰ 39,00
- Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag²⁰ ● 45,00
- Riesling, Ostertag²¹ ● 45,00
- Gewürztraminer «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel¹⁶ ● 45,00

BORDELAIS

- Château Mémoires, Famille Ménard, Sauvignon¹⁹ 39,00
- Château Carbonnieux¹⁹ 90,00

LOIRE

- Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière²⁰ ● 39,00
- Cheverny Philippe Tessier²⁰ ● 45,00
- Sancerre, Daulny 45,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot²¹ 47,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot²¹ 45,00
- Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette¹⁸ 145,00
- Montlouis, «Les Caillasses», Franck Breton¹⁸ 49,00
- Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau¹⁷ ● 145,00
- Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau¹⁶ ● 185,00
- Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau¹⁶ ● 195,00
- Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau¹⁶ ● 215,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin²⁰ 60,00
- St-Véran, Cornin²⁰ 60,00
- Chablis, «1^{er} Cru Fourchaume», La Chablisienne¹⁹ 75,00
- Chablis «Grand Régnard»¹⁹ 83,00
- Givry, 1^{er} Cru 65,00
- Mercurey, Château Chamirey, Devillard¹⁸ 75,00
- St-Aubin, Domaine Roux, Champ Tirant¹⁹ 85,00
- Meursault 1^{er} Cru «Clos Des Poruzots» Roux¹⁸ 185,00
- Meursault «Clos du Domaine», Henri Darnat¹⁸ 85,00
- Meursault du Château Meursault²⁰ 115,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, «Les Caradeux» Chanson¹⁹ 115,00
- Pouilly Fuissé, Dom. Garenne¹⁸ 75,00
- Beaune, 1^{er} Cru, «Clos des Mouches», Drouhin^{12/16} 235,00

- Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard 90,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin^{14/16} 185,00

JURA

- Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay¹⁸ 65,00

GRAND SUD

- Provence, Château Réal Martin 55,00
- Collioure, «Folio», Coume Del Mas²⁰ 60,00
- Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas²¹ 60,00
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon^{17/19} 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux²⁰ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud²⁰ magnum 165,00 95,00
- Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles»¹⁸ 195,00
- Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille¹⁵ 85,00
- Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille¹³ [50 cl] 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

- Chablis «Grand Régnard»²⁰ 43,00

EN MAGNUM

- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot²⁰ 90,00
- Chablis, «Grand Régnard»²⁰ 160,00
- Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun²¹ 90,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Batte de la Reine» Château de Bioul²⁰ ● 39,00
- Domaine «La Falize», Chardonnay¹⁸ ● 115,00

SUISSE

- «Petite Arvine» Valais, Varone¹⁹ ● 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier¹⁷ ● 85,00

ITALIE

- Cervaro Della Salla, Chardonnay, Antinori, Ombrie²⁰ 135,00

HONGRIE

- Tokaj Pajzos - Furmint Dry²¹ 39,00

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin²⁰ • 45,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire²⁰ • 49,00
- Côtes de Provence, Whispering Angel²⁰ 55,00

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Ostertag²⁰ • 59,00

LOIRE

- Bourgueil, Delisle Boucard²⁰ • 39,00
- Saumur Champigny «Terres Rouges», A. Lambert²⁰ • 45,00
- Chinon, «Les Granges», Bernard Baudry²⁰ • 39,00
- Sancerre, Reverdy²⁰ • 45,00

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille²⁰ 45,00
- Mercurey «Château de Chamirey», Devillard^{19/20} 75,00
- Givry, 1^{er} Cru 65,00
- Pommard, «Vieilles Vignes», Latour-Labille¹⁹ 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson^{16/19} 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru «Clos du Roi», Chanson¹⁹ 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru «Clos des Mouches», Chanson¹⁹ • 130,00
- Beaune, 1^{er} Cru «Clos des Mouches», Drouhin¹⁷ • 155,00
- Beaune, 1^{er} Cru, «Clos des Fèves», Chanson¹⁷ • 125,00
- Nuit Saint-Georges «Domaine des Perdrix»^{18/20} 125,00
- Nuit Saint-Georges, Villages, Chanson, Clos Belle Marguerite¹⁸ 90,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes²⁰ • 45,00
- Moulin à Vent, «Terres Dorées», J-P Brun²⁰ • 45,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²⁰ • 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre²⁰ • 65,00

CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁹ • 39,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis²⁰ • 45,00
- Gigondas, Château du Trignon¹⁷ 49,00
- Côte-Rôtie, «Les Jumelles», Jaboulet¹⁹ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux^{18/19} 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe¹⁹ 125,00
- Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes²⁰ 95,00

BORDELAIS

- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze¹⁸ 45,00
- St-Estèphe, Château de Pez^{14/16} 85,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet^{17/18} 65,00
- Haut Médoc, Les Brulière de Beychevelle¹⁸ 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹⁹ 65,00
- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village^{16/18} 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet^{16/18} 95,00
- St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière^{18/19} 75,00
- Margaux, Zédé de Labégorce¹⁷ 70,00
- Margaux, Chevalier de Lascombes¹⁵ 115,00
- Pauillac, Echo Lynch Bages¹⁸ 115,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 115,00
- Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière¹² 105,00
- Pessac-Léognan, Château de Fieuzal¹³ 95,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», François Mijtaville¹⁸ 145,00
- L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville¹⁹ 90,00

GRAND SUD

- Roussillon, «Clot de l'Oum», Cie des Papillons²⁰ • 45,00
- Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles¹⁸ 65,00
- Languedoc, Dom. de Montcalmès¹⁸ 65,00
- Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas²⁰ • 55,00
- Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral¹⁸ • 59,00
- Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclerq¹⁹ • 45,00
- Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence¹⁹ 49,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin¹⁸ • 75,00

VINS ROUGES

- Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles»¹⁸ 195,00

JURA

- Mondeuse, «Les Molières»¹⁸ 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 55,00

EN MAGNUM

- Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard²⁰ 180,00
- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁶ • 75,00
- Morgon, Marcel Lapierre²⁰ • 125,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²⁰ • 125,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁸ 90,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin⁰⁵ 130,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 195,00
- Saint-Emilion, Château Barberousse¹⁸ 95,00
- Syrah du Valais, «Cayas», Jean René Germanier¹⁵ 180,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, F. Mitjaville⁰⁷ [rare] 280,00
- Droit de Bouchon 25,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Cortil Braco» Château de Bioul²⁰ • 45,00

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
- Aletenjo, São Miguel, Alfrocheiro¹⁴ 45,00

ESPAGNE

- Rioja, «La Vendimia», Palacios Remondo²¹ 39,00

- Rioja «Roda Reserva»¹⁶ 110,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios¹⁴ 120,00

ITALIE

- Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora, Fuori Mondo¹⁷ 75,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo¹⁶ 105,00
- Botrosecco, Maremma, Antinori, Toscane¹⁹ 55,00
- Il Bruciato, Bolgheri, Antinori, Toscane²⁰ 65,00
- Tignanello, Marchesi, Antinori, Toscane¹⁹ 215,00
- Chianti, Villa Antinori, Riserva¹⁸ 50,00
- Rosso di Montalcino, Pian Vigne, Antinori²⁰ 55,00
- Brunello di Montalcino, Casanova Di Neri, Toscane¹⁵ 145,00

ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»²¹ 39,00
- Malbec «High Altitude Vineyards»²¹ 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 65,00



DIVERS

EAUX & SOFTS

Bru Plate	[1 l] 8,90 [50 cl] 5,10 [25 cl] 3,10
Bru Pétillante	[1 l] 8,90 [50 cl] 5,10 [25 cl] 3,10
Spa & Fruit Orange / Citron	[25 cl] 3,50
Canada Dry	[20 cl] 3,50
Coca-Cola / Coca-Cola Light	[20 cl] 3,50
Schweppes Soda / Tonic	[20 cl] 3,50
Ice Tea	[20 cl] 3,50
Jus [tomate / pomme / orange]	[20 cl] 3,50
Jus de Fruit Frais pressé	[20 cl] 7,00
Fever Tree Mediterranean	[20 cl] 3,50

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois Premium	[25 cl] 3,50 [33 cl] 4,25
Leffe Blonde	[25 cl] 3,90 [33 cl] 4,75

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe Brune	[33 cl] 4,40
Kriek Belle-Vue	[25 cl] 3,50
Jupiler 0.0%	[25 cl] 3,00
Duvel	[33 cl] 4,50
Chimay Bleue	[33 cl] 4,50
Carlsberg	[25 cl] 3,50
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 3,50

ALCOOLS

Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	7,90
Irish Whisky Jameson	11,00
Whisky Johnnie Walker Black	11,00
Whisky Bowmore ^[12 ans d'âge]	14,00
Whisky Glenfiddich ^[12 ans d'âge]	14,00
Whisky Chivas Regal ^[12 ans d'âge]	14,00
Whisky The Glenlivet ^[12 ans d'âge]	15,00
Whisky The Macallan ^[12 ans d'âge]	12,00
Bourbon Jack Daniel's	12,00
Bourbon Four Roses	12,00
Soft d'accompagnement	1,50
Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	2,50

BOISSONS CHAUDES

Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3,50
Double Espresso illy	5,50
Macchiato / Cappuccino illy	3,50
Cappuccino Déca illy	3,70
Lait Russe illy	3,90
Chocolat Chaud	3,90
Irish Coffee / French Coffee / Italian Coffee	12,00
Thé à la Menthe Fraîche	4,20

Thé ou Infusion Dammann Frères	4,50
--------------------------------	------

Demandez notre sélection complète



service voiturier [7j / 7]
salon privé
service traiteur [emporter & livraison]

f restaurantstoucan
@ toucanbrasserie
📍 toucan.brussels