

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 16,00 / 85,00 |
| | magnum 165,00 |
| Philippe Gonet, Ter Blanc | 115,00 |
| Philippe Gonet, Ter Noir | 115,00 |
| Drappier Brut Nature «Zéro Dosage» | 95,00 |
| | magnum 175,00 |
| Drappier Brut «La Grande Sendrée» ¹⁰ | 140,00 |
| Francis Boulard «Les Murgiers» Extra Brut • | 95,00 |
| Louis Roederer Brut Premier | 115,00 |
| Ruinart Rosé | coupe 18,00 / demi 85,00 / 140,00 |
| Ruinart Blanc de Blancs | demi 85,00 / 140,00 |
| 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 du Marché | 19,00 |
| <i>Salad of the Moment</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 Boeckel^{19/20/21} 39,00
- Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag²⁰ ● 45,00
- Riesling, Ostertag²¹ ● 45,00
- Gewürztraminer, Boeckel²⁰ ●, 45,00

LOIRE

- Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière²¹ ● 39,00
- Cheverny Philippe Tessier²¹ ● 45,00
- Sancerre, Daulny²¹ 45,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot^{20/21} 47,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot²¹ 45,00
- Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette¹⁸ 145,00
- Montlouis, «Les Caillasses», F. Breton¹⁹ 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

- Chablis, «1^{er} Cru Fourchaume», La Chablisienne²⁰ 75,00
- Chablis «Grand Régnard»²⁰ 83,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, «Les Caradeux» Chanson¹⁹ 115,00
- Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard Beaune, 1^{er} Cru, «Clos des Mouches», Drouhin^{12/16} 90,00
- Meursault «Clos du Domaine», Henri Darnat¹⁸ 235,00
- Meursault du Château Meursault²⁰ 85,00
- Rully, Joseph Drouhin²⁰ 115,00
- Mercurey, Château Chamirey, Devillard¹⁸ 75,00
- St-Véran, Cornin²¹ 65,00
- Givry, 1^{er} Cru 65,00
- St-Aubin, Domaine Roux²⁰ 85,00
- Meursault 1^{er} Cru «Clos Des Poruzots» Roux²⁰ 185,00
- Pouilly Fuissé, Dom. Garenne²⁰ 75,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin^{14/16} 195,00
- Corton Charlemagne Rapet²¹ 290,00

JURA

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

BORDELAIS

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

GRAND SUD

- Provence, Château Réal Martin²¹ 55,00
- Collioure, «Folio», Coume Del Mas²⁰ 60,00
- Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas²¹ 60,00
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon²¹ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux²⁰ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud^{20/21} 95,00
- Provence, Dom. Trévallon, «Alpilles»¹⁹ Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille¹⁸ 195,00
- Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille¹³ [50 cl] 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

- Chablis «Grand Régnard»²¹ 43,00

EN MAGNUM

- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot²⁰ 90,00
- Chablis, «Grand Régnard»²⁰ 160,00
- Mercurey, Château Chamirey Devillard¹⁸ 150,00
- Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun²¹ 90,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud²⁰ 165,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Terre Charlot» Château de Bioul²¹ ● 45,00
- 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

NOUVELLE-ZÉLANDE

- «Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon²⁰ 75,00

GÉORGIE

- Tika Svanidze Vancko Napareuli²⁰ 45,00

VINS ROSÉS

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin²¹ • 45,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire²¹ • 49,00
- Côtes de Provence, Whispering Angel²¹ 55,00

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Ostertag²⁰ • 59,00

LOIRE

- Bourgueil, Delisle Boucard²¹ • 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 Pataille²¹ 55,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson^{18/19} 105,00
- Nuit Saint-Georges, Villages, Chanson, Clos Belle Marguerite¹⁸ 90,00
- Nuit Saint-Georges «Domaine des Perdrix»^{18/20} 125,00
- 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», Drouhin^{16/17} • 155,00
- Beaune, 1^{er} Cru, «Clos des Fèves», Chanson¹⁷ • 185,00
- Mercurey «Château de Chamirey», Devillard^{19/20} 75,00
- Givry, 1^{er} Cru^{20/21} 65,00
- Pommard, «Vieilles Vignes», L. - Labille²⁰ 85,00
- Pommard, 1^{er} Cru, Clos des Épenots, Château Meursault¹⁸ 195,00
- Vosne Romanée, Philippe Charlopin²⁰ 175,00
- Savigny Lès Beaune, Champy¹⁸ 90,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes²⁰ • 45,00
- Moulin à Vent, «Terres Dorées», J-P Brun²¹ • 45,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard^{20/21} • 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre^{20/21} • 65,00

BORDELAIS

- St-Estèphe, Château de Pez^{14/16} 105,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 115,00
- Pauillac, Echo Lynch Bages¹⁸ 115,00
- Haut Médoc, Les Brulières de Beychevelle¹⁹ 65,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet^{17/18} 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹⁷ 65,00
- Margaux, Zédé de Labegorce¹⁷ 70,00
- Margaux, Chevalier de Lascombes¹⁵ 115,00
- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village^{16/18} 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet¹⁸ 95,00
- St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière^{18/19} 75,00
- Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière¹⁷ 105,00
- Pessac-Léognan, Château de Fieuzal¹³ 95,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze¹⁸ 45,00
- L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville¹⁹ 90,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», François Mijtaville^{15/18} 145,00

CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁹ • 39,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis^{19/20} • 45,00
- Gigondas, Château du Trignon¹⁷ 49,00
- Côte-Rôtie, «Les Jumelles», Jaboulet²⁰ 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 Papes^{19/20} 95,00
- Châteauneuf du Pape, Féraud²⁰ 95,00

GRAND SUD

- Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles¹⁸ 65,00
- Languedoc, Dom. de Montcalmès¹⁸ 65,00
- Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas²¹ • 55,00
- Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral¹⁹ • 59,00
- Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclercq¹⁹ • 45,00
- Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence²⁰ 55,00
- Provence, «Optimum», Château Réal Martin¹⁸ • 75,00
- Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles»¹⁹ 195,00

VINS ROUGES

SAVOIE

- Mondeuse, «Les Molières»¹⁸ 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 65,00

EN MAGNUM

- Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard²⁰ 180,00
- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁶ ● 75,00
- Châteauneuf du Pâpe, Féraud²⁰ 165,00
- 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 220,00
- Saint-Emilion, Château Barberousse¹⁸ 95,00
- Syrah du Valais, «Cayas», Jean René Germanier¹⁵ 180,00
- Côtes de Bourg, Dom. de Cambes, Mitjaville²⁰ 250,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Mitjaville²⁰ 280,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Cortil Braco» Château de Bioul²¹ ● 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 Remondo²⁰ 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, Casanova¹⁶ Di Neri, Toscane¹⁵ 145,00

ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»²¹ 39,00
- Malbec «High Altitude Vineyards»^{19/21} 45,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹³ 149,00

ETATS-UNIS

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

NOUVELLE ZÉLANDE

- Pinot Noir, Cloudy Bay¹⁹ 65,00

GÉORGIE

- Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri¹⁹ 90,00

- Droit de Bouchon 30,00

FONDS DE CAVE

- Corton Charlemagne, David Moret¹⁵ 195,00
- Corton Vergennes, Dom. Chanson¹⁸ 195,00

* Les millésimes sont susceptibles de varier selon notre disponibilité de stock.



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 |
| Whisky Français (Voir Brioux) | |
| Bourbon Jack Daniel's | 12,00 |
| Bourbon Four Roses | 12,00 |
| Soft d'accompagnement | 2,50 |
| 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