

M
E
N
U



TouCAN

SUR MER

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 ¹²	285,00
Cristal Roederer ⁰⁹	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.

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, Barrau, <i>Oléron</i> [F] petite	13,20
Spéciale Toucan N°4, Guernier, <i>Normandie</i> [F] moyenne	18,00
Fine de Claire N°3, Barrau, <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] moyenne	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]	14,85
Oursin [pièces]	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.

ENTRÉES - STARTERS

Croquettes aux Crevettes Grises, Persil Frit et Citron [2 pc.] <i>Grey Shrimps Croquettes, Fried Parsley and Lemon [2 pc.]</i>	24,00
Carpaccio de Poulpe au Sésame et Wasabi <i>Octopus Carpaccio with Sesame and Wasabi</i>	18,00
Soupe de Poissons de Roche <i>Fish Soup</i>	14,00
Tempura de Crabe mou, sauce Soja et Wasabi <i>Soft Crab Tempura, Soy sauce and Wasabi</i>	19,50
Tartare d'Avocat aux Crevettes Grises et Pamplemousse <i>Avocado Tartare with Grey Shrimps and Grapefruit</i>	19,00
Tartare de Thon au Gingembre et pruneaux d'Agen <i>Tuna Tartare with Ginger and Agen prunes</i>	26,00
Saumon Fumé d'Écosse Bio Label Rouge, Blinis et Crème Aigrette <i>Smoked Salmon from Scotland, Blinis and Sour Cream</i>	25,00
Terrine de Foie Gras Fait Maison <i>Home-Made Duck Foie Gras</i>	30,00

PLATS - COURSES

Fish & Chips	24,00
Daurade Royale à la Plancha, Pommes Grenailles et Légumes de Saison <i>Grilled Sea Bream, Potatoes and Seasonal Vegetables</i>	32,00
Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates <i>Skate Wing Steamed with Capers and Tomatoes</i>	31,00
Dos de Cabillaud, purée à l'huile d'olive <i>Cod Fillet with Extra Virgin Olive Oil Mash</i>	35,00
Grosse Sole cuite meunière <i>Pan-Fried Sole</i>	prix du jour
Homard rôti au Kari-Gosse <i>Roasted Lobster with Kari-Gosse</i>	prix du jour
Coquelet de Bourg en Bresse <i>Cockerel from Bourg en Bresse</i>	25,00

Nos produits sont sous réserve de disponibilité selon la saison.
Avant de passer votre commande, consultez la liste des allergènes.

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»	13,00
<i>Cheese Plate by «Plateau du Berger»</i>	
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰	[50 cl] 55,00
Dame Blanche	12,00
<i>Dame Blanche</i>	
Mousse au Chocolat	12,00
<i>Chocolate Mousse</i>	
Crème Brûlée aux Pralines Roses de Lyon	12,00
<i>Crème Brûlée with Lyon's Pink Praline</i>	
Pain Perdu Brioché	12,00
<i>French-Toasted Brioche</i>	
Mi-Cuit au Chocolat	12,00
<i>Chocolate Lava Cake</i>	
Café Glacé à l'Amaretto	12,00
<i>Amaretto Iced Coffee</i>	
Tarte Fine aux Pommes, Crème d'Amandes et Glace Vanille	12,00
<i>Thin Apple Tart with Almond Cream and Vanilla Ice-Cream</i>	
Sorbet «Pur Fruit» Maison, 3 Boules au choix	11,50
<i>Home-Made «Pure Fruit» Sorbet [Choice of 3 Scoops]</i>	
Baba au Rhum	12,00
<i>Rum Baba</i>	
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 ^{01/07}	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 «Zellenberg», Marc Tempé¹⁸ ● 65,00
- Gewürztraminer, «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel¹⁹ ● 45,00

BORDELAIS

- Château Mémoires, Famille Ménard, Sauvignon²⁰ 39,00
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan¹⁸ 55,00
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan¹⁶ 115,00
- Château Carbonnieux²⁰ 90,00

LOIRE

- Muscadet Voir nos tableaux de suggestions ● 39,00
- Cheverny Philippe Tessier²¹ ● 45,00
- St-Pourçain «Insolite» Nebout²⁰ 39,00
- Sancerre, Daulny²¹ 45,00
- Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton²⁰ 49,00
- Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé²¹ 39,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot²⁰ 47,00
- Pouilly Fumé, «Riaux», B. Jeannot²² 45,00
- Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette¹⁸ 145,00
- 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, Le Vendangeur Masqué, Alice et Olivier de Moor²⁰ ● 75,00
- Chablis «Grand Régnard»²¹ 83,00
- Givry, 1^{er} Cru, Champ Nalot²⁰ 65,00
- Saint-Romain, Joseph Drouhin¹⁹ 85,00
- Saint-Aubin, Domaine Roux²⁰ 85,00

- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin²⁰ 195,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Cru Château de la Maltroye²⁰ 145,00
- Hautes Côtes de Nuits Perdrix 90,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, «Les Caradeux» Chanson¹⁹ 115,00
- Corton-Charlemagne, Rapet²¹ 290,00
- Beaune 1^{er} Cru, «Clos des Mouches» J. Drouhin¹⁷ 235,00
- Beaune 1^{er} Cru, «Clos des Mouches» Chanson¹⁶ 185,00
- Meursault du Château Meursault²⁰ 115,00
- Meursault, 1^{er} Cru «Clos des Poruzots» Roux¹⁹ 185,00
- Pouilly Fuissé, Dom. Garenne¹⁹ 75,00
- Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard¹⁸ 75,00
- Rully, Joseph Drouhin²⁰ 65,00
- Saint-Véran, Dominique Cornin²¹ 65,00

GRAND SUD

- Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille¹⁵ ● 85,00
- Collioure, «Folio», Coume Del Mas²¹ 60,00
- Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas²¹ 60,00
- Vacqueyras, «Clefs d'or», Clos des Cazaux²¹ 45,00
- Condrieu, Christophe Pichon¹⁹ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux^{20/21} 85,00
- Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes¹⁸ 95,00
- Château Simone «Palette»¹⁹ 105,00
- Provence, Domaine de Trévallon, «Alpilles»¹⁵ ● 195,00
- Provence, Château Réal Martin²¹ ● 55,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud^{20/21} 95,00
- Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille¹⁰ [50 cl.] ● 55,00

VINS ROSÉS

JURA

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

EN DEMI 37,5 CL

Demandez nos suggestions à notre sommelier

- Chablis «Grand Regnard»²⁰ 43,00

EN MAGNUM

- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot²¹ 90,00
- Chablis, «Grand Régnard»¹⁹ 160,00
- Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun²¹ 90,00
- Châteauneuf du Pâpe, Dom. Feraud²⁰ 165,00
- Mercurey, Ch. Chamirey, Devillard²¹ 150,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- «Terre Charlot» Château de Bioul²⁰ • 45,00
- «La Falize», Chardonnay¹⁷ • 115,00

SUISSE

- «Petite Arvine» Valais, Varone²⁰ 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier¹⁸ • 85,00

ITALIE

- Ombrie, Cervaro Della Salla, Antinori²⁰ • 135,00

PORTUGAL

- Alentejo, São Miguel, Sauvignon¹⁹ • 39,00
- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier¹⁸ • 45,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

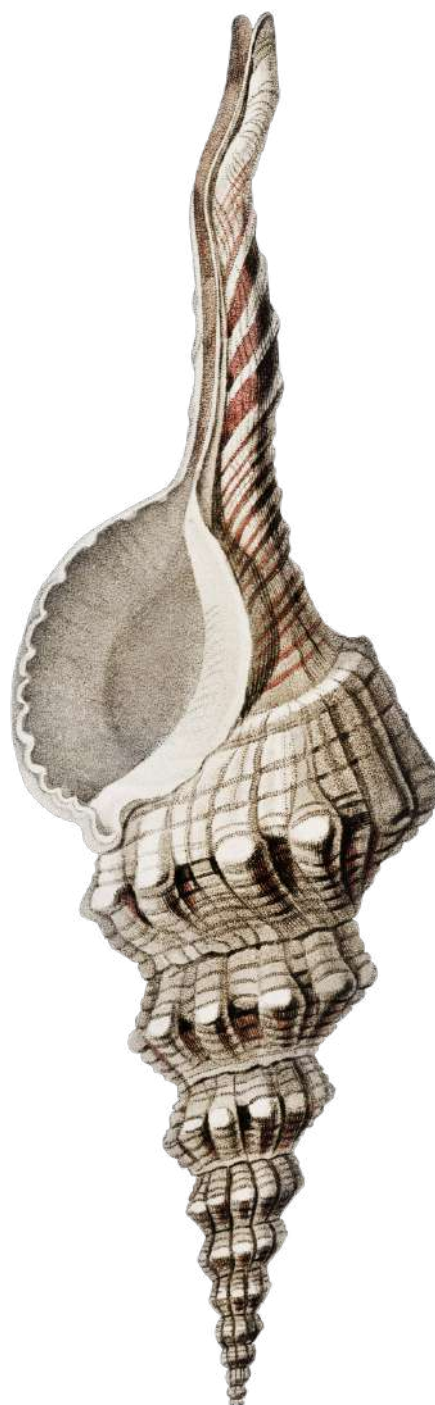
- «Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon²⁰ 75,00

GÉORGIE

- Tika Svanidze Vancko Napareuli²⁰ 45,00

CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin²¹ • 45,00
- Pétale de Rose, Régine Sumeire²¹ • 49,00
- Château St-Maur, Roger Zannier²⁰ • 49,00
- Whispering Angel, Sacha Lichine²¹ 55,00



VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Dom. Ostertag¹⁶ 59,00

LOIRE

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

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille¹⁷ 55,00
- Givry, 1^{er} Cru, Champ Nalot²⁰ 65,00
- Beaune 1^{er} Cru «Clos du Roi» Chanson¹⁷ 105,00
- Beaune 1^{er} Cru «Clos des Mouches», Chanson¹⁷ 130,00
- Beaune 1^{er} Cru «Clos des Mouches», Drouhin¹⁶ 155,00
- Beaune 1^{er} Cru, «Clos des Fèves» Chanson¹¹ 185,00
- Pommard, «Clos des Épenots», Château Meursault¹⁶ 195,00
- Nuit Saint-Georges «Domaine des Perdrix»²⁰ 125,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes²⁰ 45,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun¹⁸ 45,00
- Morgon, Marcel Lapierre²¹ 65,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard¹⁹ 65,00

CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet¹⁹ 39,00
- Gigondas, Château du Trignon¹⁶ 49,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹⁸ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe¹⁷ 125,00

BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze¹⁸ 45,00
- St-Estèphe, Château de Pez¹⁴ 105,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet¹⁷ 65,00
- St-Foy de Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet¹⁷ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁷ 115,00
- Pauillac, Echo de Lynch Bages¹⁸ 115,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan¹³ 95,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière¹² 105,00
- St-Julien, Amiral de Beychevelle¹⁵ 115,00
- St-Émilion Grand Cru, «Clos la Gaffelière»¹⁵ 95,00
- Pomerol, «Fleur de Clinet», [Rarissime]¹⁸ 95,00
- Chevalier de Lascombes¹⁵ 115,00
- Margaux, Zédé de Labegorce¹⁵ 70,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», François Mitjaville¹⁵ 145,00
- L'Aurage, Castillon, Caroline et Loulou Mitjaville¹⁹ 90,00

GRAND SUD

- Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclerc¹⁵ 45,00
- Provence, «Alpilles», Domaine de Trévallon⁰⁹ 195,00
- Provence, Château Réal Martin, «Optimum»⁰³ 75,00
- Provence, Château Simone «Palette»¹⁸ 105,00
- Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral¹⁸ 59,00
- Bandol, «Domaine de la Tour du Bon», Provence¹⁹ 55,00
- Collioure, «Schistes», Dom. Coume Del Mas¹⁸ 55,00

· EN DEMI*Demandez nos suggestions à notre sommelier*

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁷ 65,00

EN MAGNUM

- Provence, «Optimum»,
Château Réal Martin⁰⁵ 130,00
- Côtes du Rhône, «Parallèle 45»,
Jaboulet¹⁹ ● 75,00
- Morgon, Marcel Lapierre²⁰ ● 125,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²⁰ ● 125,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹² 220,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes»,
F. Mitjaville¹⁶ 280,00
- Givry, 1^{er} Cru Clos des Grandes Vignes¹⁸ 135,00
- Châteauneuf du Pâpe, Dom. Feraud²¹ 165,00

AUTOUR DU MONDE**SUISSE**

- Syrah du Valais, « Cayas »,
Jean René Germanier¹⁸ ● 90,00
- Humagne du Valais, Simon Maye¹⁸ ● 90,00

PORTUGAL

- Douro, « Quinta do Pessegueiro »,
Roger Zannier¹³ 55,00

· ESPAGNE

- Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo¹⁸ 39,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios¹³ 120,00

ITALIE

- Brunello di Montalcino, Casanova di Neri¹⁵ 145,00
- Libero, Ciliogiolo, Fuori Mondo¹⁸ 55,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo¹⁶ 105,00
- Chianti, Riserva, Antinori¹⁹ 50,00
- Tignanello, Marchesi, Antinori¹⁸ 215,00

ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»¹⁸ 45,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹³ 149,00

U.S.A.

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

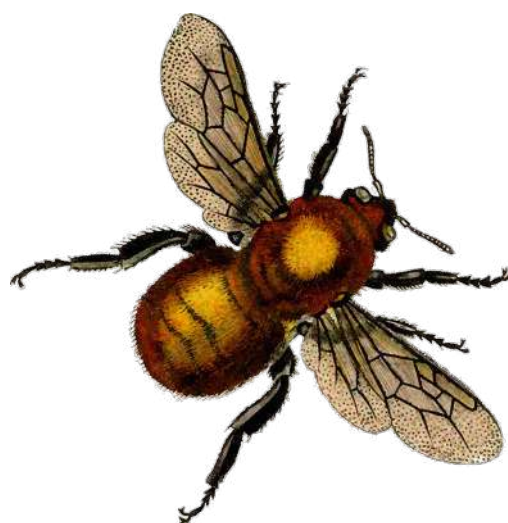
NOUVELLE-ZÉLANDE

- Pinot Noir, « Cloudy Bay »¹⁹ 65,00

GÉORGIE

- Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri¹⁹ 90,00

- Droit de Bouchon 35,00



DIVERS

EAUX & SOFTS

Bru Plate	[1l] 8,90
	[50 cl] 5,10
	[25 cl] 3,10
Bru Pétillante	[1l] 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] 6,20
Fever Tree Mediterranean	[20 cl] 5,00

BIÈRES AU FÛT

Stella Artois Premium	[25 cl] 3,50
	[33 cl] 4,25

BIÈRES EN BOUTEILLE

Lefte Blonde	[33 cl] 5,00
La Zoutoise	[33 cl] 5,00
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 4,00
Jupiler 0.0%	[25 cl] 3,50

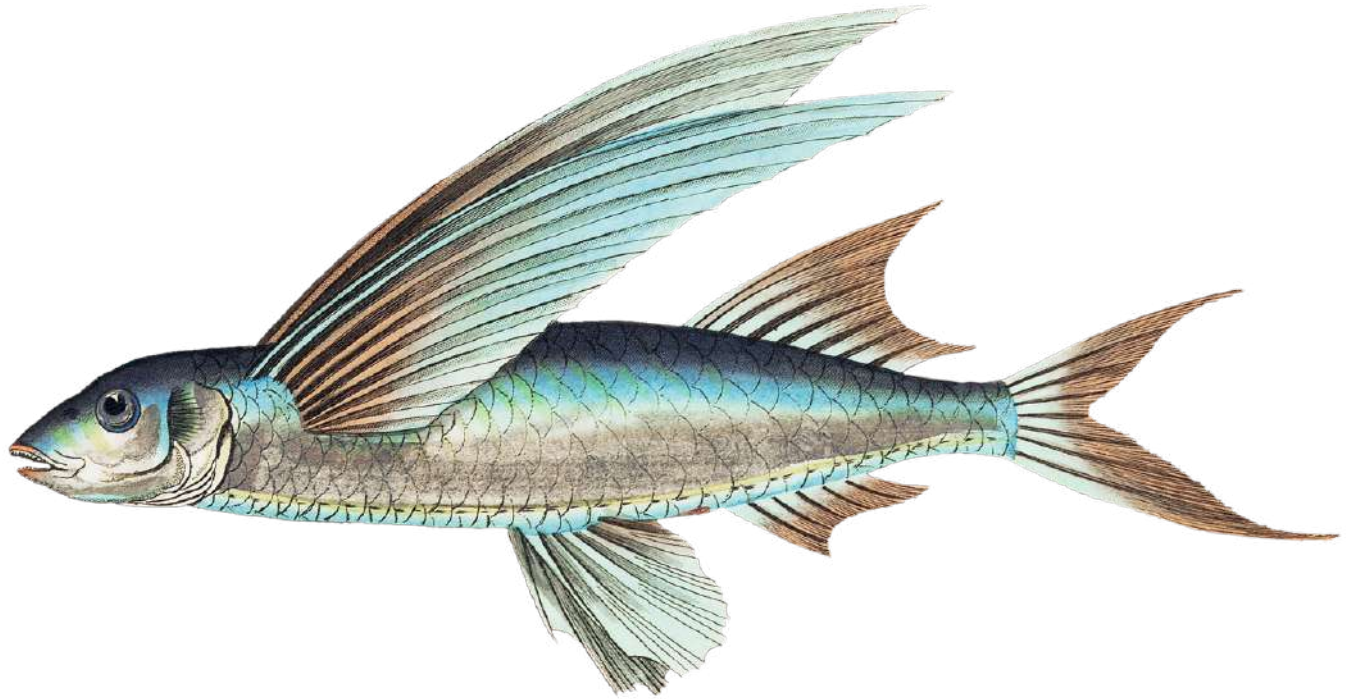
ALCOOLS

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]	14,00
Whisky The Macallan ^[12 ans d'âge]	15,00
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
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

Demander notre sélection complète



service voiturier [7j / 7]
salon privé
service traiteur [emporter & livraison]
www.toucan.brussels

f [restaurantstoucan](https://www.facebook.com/restaurantstoucan)
@ [toucanbrasserie](https://www.instagram.com/toucanbrasserie)
📍 www.toucan.brussels