

M  
E  
N  
U



TouCAN

BRASSERIE

## APÉRITIFS

Apéritif Maison [Prosecco et crème de Mûre]	9,50
Kir	7,50
Kir Royal	17,00
Picon	7,00
Picon Vin Blanc	9,00
Martini Blanc ou Rouge	7,00
Porto Blanc ou Rouge	7,00
Ricard	7,00
Pacific Pastis [sans alcool]	7,00
Cynar, Suze, Sherry	7,00
Pineau des Charentes	7,00
Muscat de Rivesaltes	8,00

Campari	7,50
Apérol Spritz	11,00
Cocktail [Mojito, Caipirinha, Americano, Negroni]	14,00
Virgin Mojito	10,00
Vodka Absolut, Smirnoff	10,00
Gin Gordon, Bombay Sapphire	10,00
Gin Hendrick's	14,00
Gin Botanist, Monkey 47, Clover	14,50
Soft d'accompagnement	1,50
Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	2,50

## BULLES &amp; 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 » <sup>10</sup>	140,00
Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut •	95,00
Louis Roederer Brut Premier	115,00
Ruinart Rosé	coupe 22,00 / demi 85,00 / 170,00
Ruinart Blanc de Blancs	demi 85,00 / 175,00
Dom Pérignon Vintage <sup>10</sup>	285,00
Cristal Roederer <sup>08</sup>	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 <sup>18</sup> •	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>	
Sardines « La Brujula » [huile d'olive, tomates, poivre, vin] et pain grillé	16,00
<i>« La Brujula » Sardines [olive oil, tomatoes, pepper, wine] 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	25,80
<i>Black Pudding from Basque Country, Chili Puree &amp; 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 &amp; Season Marmelade</i>	
Pour accompagner votre Foie Gras / with your Foie Gras	
↳ Sauternes « Castelnau de Suduiraut » <sup>07</sup>	verre 14,00

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]	14,85
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

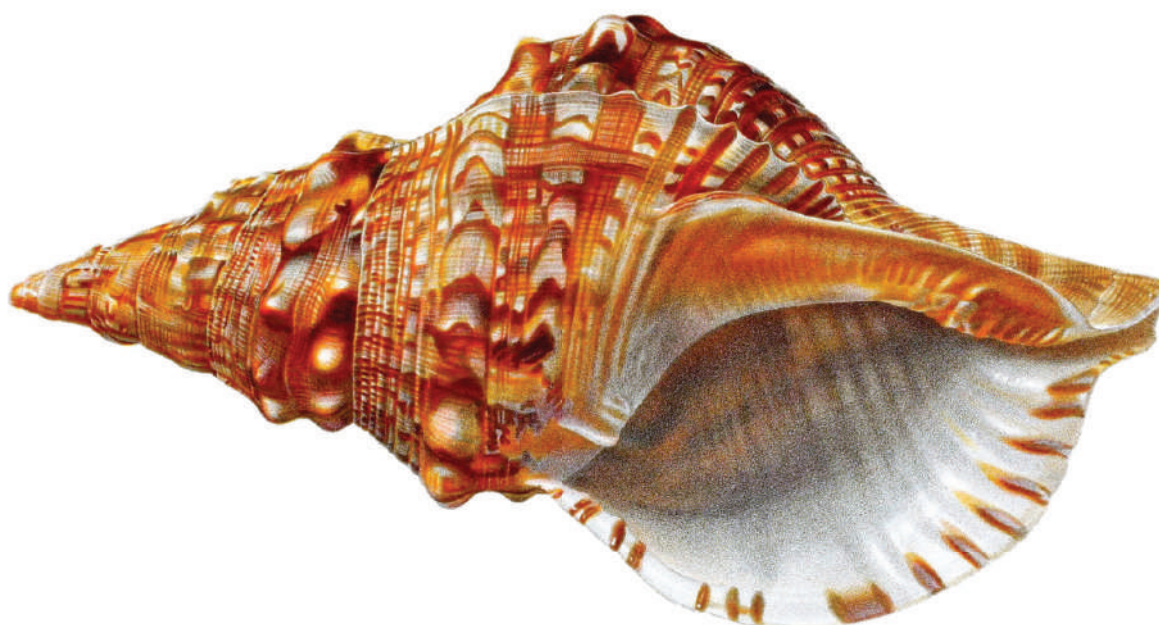
2 pers 165,00

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, Tomates séchées, roquette, huile vierge	35,00
<i>Skin-Fried Cod Fillet, Crushed Potatoes, dried tomatoes, arugula</i>	
Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33,00
<i>«Pan-Fried Solettes», Shrimps, Crushed Potatoes and Spinach</i>	
Moules de bouchot Marinières - vin blanc - crème à l'ail	29,00 / 31,00
<i>«Bouchot» mussels - Marinières - with wine - garlic and cream</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>	16,00
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille <sup>10</sup>	[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 <sup>16</sup>	verre 9,00 / 45,00
Sauternes «Castelnaud de Suduiraut» <sup>06</sup>	verre 14,00 / demi 75,00
Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas <sup>17</sup>	verre 15,00 / [50 cl] 90,00
Domaine Disznoko, 1er Grand Cru Classé, Tokaji <sup>07</sup>	70,00
Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier <sup>07/12</sup>	[50 cl] 70,00
Jurançon, Les Jardins de Babylone, Didier Dagueneau <sup>07</sup>	[50 cl] 125,00
Château d'Yquem «Lur Saluces» <sup>11</sup>	demi 460,00
Rivesaltes Tuilé, Boucabeille <sup>12</sup>	[50 cl] 55,00

## VINS BLANCS

## ALSACE

Pinot Blanc, Réserve Boeckel <sup>20/21</sup>	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>20</sup> ●	45,00
Riesling, Ostertag <sup>21</sup> ●	45,00
Gewürztraminer, Boeckel <sup>20</sup> ●	45,00

## LOIRE

Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière <sup>21</sup> ●	39,00
Cheverny Philippe Tessier <sup>21</sup> ●	45,00
Sancerre, Daulny <sup>21</sup>	55,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot <sup>20/21</sup>	47,00
Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot <sup>21</sup>	45,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette <sup>18</sup>	145,00
Montlouis, «Les Caillasses», F. Breton <sup>19</sup>	49,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau <sup>17</sup> ●	145,00
Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau <sup>16</sup> ●	185,00
Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau <sup>16</sup> ●	195,00
Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau <sup>16</sup> ●	215,00

## BOURGOGNE

Chablis, «1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume», La Chablisienne <sup>20</sup>	75,00
Chablis «Grand Régnard» <sup>20</sup>	83,00
Pernand Vergelesses, 1 <sup>er</sup> Cru, «Les Caradeux» Chanson <sup>19</sup>	115,00
Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard	90,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches», Drouhin <sup>12/16</sup>	235,00
Meursault du Château Meursault <sup>21</sup>	115,00
Rully, Michel Sarrazin <sup>20</sup>	75,00
Mercurey, Château Chamirey, Devillard <sup>18</sup>	75,00
St-Véran, Domaine Perraud <sup>21</sup>	65,00
Givry, sélection du moment	65,00
St-Aubin, 1 <sup>er</sup> Cru, Marc Colin <sup>18</sup>	135,00
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru «Clos Des Poruzots» Roux <sup>20</sup>	185,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne <sup>20</sup>	75,00
Chassagne Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin <sup>14/16</sup>	255,00
Corton Charlemagne Rapet <sup>21</sup>	290,00

## JURA

Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay <sup>18</sup>	65,00
--	-------

## BORDELAIS

Château Mémoires, Ménard, Sauvignon <sup>21</sup>	39,00
Château Carbonnieux <sup>20</sup>	90,00

## GRAND SUD

Provence, Château Réal Martin <sup>21</sup>	55,00
Collioure, «Folio», Coume Del Mas <sup>20</sup>	60,00
Condrieu, Domaine Christophe Pichon <sup>21</sup>	85,00
Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux <sup>20</sup>	95,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud <sup>20/21</sup>	90,00
Provence, Dom. Trévallon, «Alpilles» <sup>19</sup>	195,00
Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille <sup>18</sup>	85,00
Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille <sup>13</sup> [50 cl]	55,00

## EN DEMI

*Demandez nos suggestions à notre sommelier*

Chablis «Grand Régnard» <sup>21</sup>	43,00
---------------------------------------	-------

## EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>21</sup>	90,00
Chablis, «Grand Régnard» <sup>20</sup>	160,00
Mercurey, Château Chamirey Devillard <sup>18</sup>	150,00
Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun <sup>21</sup>	90,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud <sup>20</sup>	165,00

## AUTOUR DU MONDE

## BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul <sup>21</sup> ●	45,00
Domaine «La Falize», Chardonnay <sup>18</sup> ●	115,00

## SUISSE

Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier <sup>17</sup> ●	85,00
---	-------

## ITALIE

Cervaro Della Salla, Chardonnay, Antinori, Ombrie <sup>20</sup>	135,00
--	--------

## NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon <sup>20</sup>	75,00
---	-------

## GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Napareuli <sup>20</sup>	45,00
--	-------



## VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin <sup>21</sup> •	45,00
Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire <sup>21</sup> •	49,00
Côtes de Provence, Whispering Angel <sup>21</sup>	55,00

## VINS ROUGES

## ALSACE

Pinot Noir, Ostertag <sup>20</sup> •	59,00
--------------------------------------	-------

## LOIRE

Bourgueil, Delisle Boucard <sup>21</sup> •	39,00
Saumur Champigny «Terres Rouges», A. Lambert <sup>20</sup> •	45,00
Chinon, «Les Granges», Bernard Baudry <sup>20</sup> •	39,00
Sancerre, Reverdy <sup>20</sup> •	55,00

## BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille <sup>21</sup>	55,00
Gevrey-Chambertin, Chanson <sup>18/19</sup>	105,00
Nuit Saint-Georges, Villages, Chanson, Clos Belle Marguerite <sup>18</sup>	90,00
Nuit Saint-Georges «Domaine des Perdrix» <sup>18/20</sup>	125,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru «Clos du Roi», Chanson <sup>19</sup>	105,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru «Clos des Mouches», Chanson <sup>19</sup> •	130,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru «Clos des Mouches», Drouhin <sup>16/17</sup> •	155,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Fèves», Chanson <sup>17</sup> •	185,00
Mercrey «Château de Chamirey», Devillard <sup>19/20</sup>	75,00
Givry, sélection du moment	65,00
Pommard, «Vieilles Vignes», L. - Labille <sup>20</sup>	85,00
Pommard, 1 <sup>er</sup> Cru, Clos des Épenots, Château Meursault <sup>18</sup>	195,00
Vosne Romanée, Philippe Charlopin <sup>20</sup>	175,00
Savigny Lès Beaune, Champy <sup>18</sup>	90,00

## BEAUJOLAIS

Brouilly, G. Descombes <sup>20</sup> •	45,00
Moulin à Vent, «Terres Dorées», J-P Brun <sup>21</sup> •	45,00
Morgon «Côte du Py», Jean Foillard <sup>22</sup> •	70,00
Morgon, Marcel Lapierre <sup>22</sup> •	70,00

## BORDELAIS

St-Estèphe, Château de Pez <sup>14/16</sup>	105,00
Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>18</sup>	115,00
Pauillac, Echo Lynch Bages <sup>18</sup>	115,00
Haut Médoc, Les Brulières de Beychevelle <sup>19</sup>	65,00
Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet <sup>17/18</sup>	65,00
Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet <sup>17</sup>	65,00
Margaux, Zédé de Labegorce <sup>17</sup>	70,00
Margaux, Chevalier de Lascombes <sup>15</sup>	115,00
Pomerol, Le Jardin de Petit-Village <sup>16/18</sup>	95,00
Pomerol, Fleur de Clinet <sup>18</sup>	95,00
Pessac-Léognan, Larrivet Haut Brion <sup>19</sup>	75,00
Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière <sup>17</sup>	105,00
St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière <sup>18/19</sup>	75,00
Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze <sup>18</sup>	45,00
L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville <sup>19</sup>	90,00
Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», François Mijtaville <sup>15/18</sup>	145,00

## CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet <sup>19</sup> •	39,00
Rasteau, Domaine du Trapadis <sup>19/20</sup> •	45,00
Gigondas, Château du Trignon <sup>17</sup>	49,00
Côte-Rôtie, «Les Jumelles», Jaboulet <sup>20</sup>	115,00
Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux <sup>18/19</sup>	85,00
Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe <sup>19</sup>	125,00
Châteauneuf du Pape, Féraud <sup>20</sup>	95,00

## GRAND SUD

Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles <sup>18</sup>	65,00
Languedoc, Dom. de Montcalmès <sup>18</sup>	65,00
Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas <sup>21</sup> •	55,00
Faugères, «Cuvée Tradition», Syrah, L. Barral <sup>19</sup> •	59,00
Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclercq <sup>19</sup> •	45,00
Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence <sup>20</sup>	55,00
Provence, «Optimum», Château Réal Martin <sup>18</sup> •	75,00
Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles» <sup>19</sup>	195,00
Malbec Cahors Combol <sup>18</sup>	55,00

## VINS ROUGES

## SAVOIE

Mondeuse, «Les Molières»<sup>18</sup> 55,00

## EN DEMI

*Demandez nos suggestions à notre sommelier*

Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>18</sup> 65,00

## EN MAGNUM

Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard<sup>20</sup> 180,00

Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet<sup>16</sup> • 75,00

Châteauneuf du Pâpe, Féraud<sup>20</sup> 165,00

Morgon, Marcel Lapierre<sup>20</sup> • 135,00

Morgon «Côte du Py», Jean Foillard<sup>20</sup> • 135,00

Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes<sup>18</sup> 90,00

Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>18</sup> 220,00

Côtes de Bourg, Dom. de Cambes, Mitjaville<sup>20</sup> 250,00

Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Mitjaville<sup>20</sup> 280,00

## AUTOUR DU MONDE

## 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>20</sup> 39,00

Rioja «Roda Reserva»<sup>16</sup> 110,00

Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios<sup>14</sup> 120,00

## ITALIE

Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora, Fuori Mondo<sup>17</sup> 75,00

Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo<sup>16</sup> 105,00

Rocca di Frassinello, Ornello, Maremma, Toscane<sup>17</sup> 75,00

Botrosecco, Maremma, Antinori, Toscane<sup>19</sup> 55,00

Il Bruciato, Bolgheri, Antinori, Toscane<sup>20</sup> 65,00

Tignanello, Marchesi, Antinori, Toscane<sup>19</sup> 215,00

Chianti, Villa Antinori, Riserva<sup>18</sup> 50,00

Rosso di Montalcino, Pian Vigne, Antinori<sup>20</sup> 55,00

Brunello di Montalcino, Casanova<sup>16</sup> 145,00

Di Neri, Toscane<sup>15</sup>

## ETATS-UNIS

Pinot Noir, «Rose Rock», Drouhin, Oregon<sup>14</sup> • 75,00

## NOUVELLE ZÉLANDE

Pinot Noir, Cloudy Bay<sup>19</sup> 75,00

## GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri<sup>19</sup> 90,00

Droit de Bouchon 35,00

## FONDS DE CAVE

Corton Charlemagne, David Moret<sup>15</sup> 195,00

Corton Vergennes, Dom. Chanson<sup>18</sup> 195,00

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



## DIVERS

## EAUX &amp; 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
Lefte Blonde	[25 cl] 3,90 [33 cl] 4,75

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Lefte 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	9,00
Irish Whisky Jameson	9,00
Whisky Johnnie Walker Black	11,00
Whisky Bowmore <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14,00
Whisky Glenfiddich <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14,00
Whisky Chivas Regal <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14,00
Whisky The Glenlivet <sup>[12 ans d'âge]</sup>	15,00
Whisky The Macallan <sup>[12 ans d'âge]</sup>	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