

M  
E  
N  
U



TouCAN

BRASSERIE

## APÉRITIFS

Apéritif Maison [Prosecco et crème de Mûre]	9,50	Campari	7,50
Kir	7,50	Apérol Spritz	13,00
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	2,50
Cynar, Suze, Sherry	7,00	Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	3,50
Pineau des Charentes	7,00		
Muscat de Rivesaltes	8,00		

## 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	2 pièces 24,00
<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	33,50
<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	17,40
Belon N°2, Cadoret, <i>Bretagne</i> [F] moyenne	31,20
Zeelande 000, A. <i>Eensgerinheid</i> [NL] moyenne	35,40

**HUÎTRES CREUSES** [6 pc.]

Boudeuse, Courdavault, <i>Oléron</i> [F] petite	16,80
Spéciale Toucan N°4, Guernier, <i>Normandie</i> [F] moyenne	27,00
Fine de Claire N°3, Courdavault, <i>Oléron</i> [F] moyenne	21,60
Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, <i>Oléron</i> [F] moyenne	39,00
Papillon, Gillardeau, <i>Oléron</i> [F] petite	33,00

**COQUILLAGES**

Bulots [la portion]	13,80
Bigorneaux [la portion]	13,80
Palourdes [les 9 pièces]	16,20
Praires de Cancale [les 9 pièces]	16,20
Oursin [pièce]	prix du jour

**CRUSTACÉS**

Crevette Impériale de Madagascar [pièce]	3,80
Bouquet de Crevettes Roses [la portion]	12,50
Crevettes Grises [la portion]	15,00
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	55,00
50 gr	125,00
125 gr	275,00
Vodka Petrossian [20 cl]	45,00
Vodka Petrossian [50 cl]	95,00

# LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## SEAFOOD PLATTERS

### L'ASSIETTE DU PÊCHEUR

1 pers 47,00

Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3,  
2 Belons n°5, 1 Langoustine

### L'ASSIETTE DU MAREYEUR

1 pers 72,00

Bulots, Bouquet, 2 Belons n°5, 2 Sp. Toucan n°4,  
1 demi Homard, 3 Crevettes Impériales

### TOUCAN EN HUÎTRES

2 pers 90,00

6 Fines de Claire n°3, 6 Papillon Gillardeau,  
6 Belons n°2, 6 Belons n°5

### TOUCAN EN PINCES

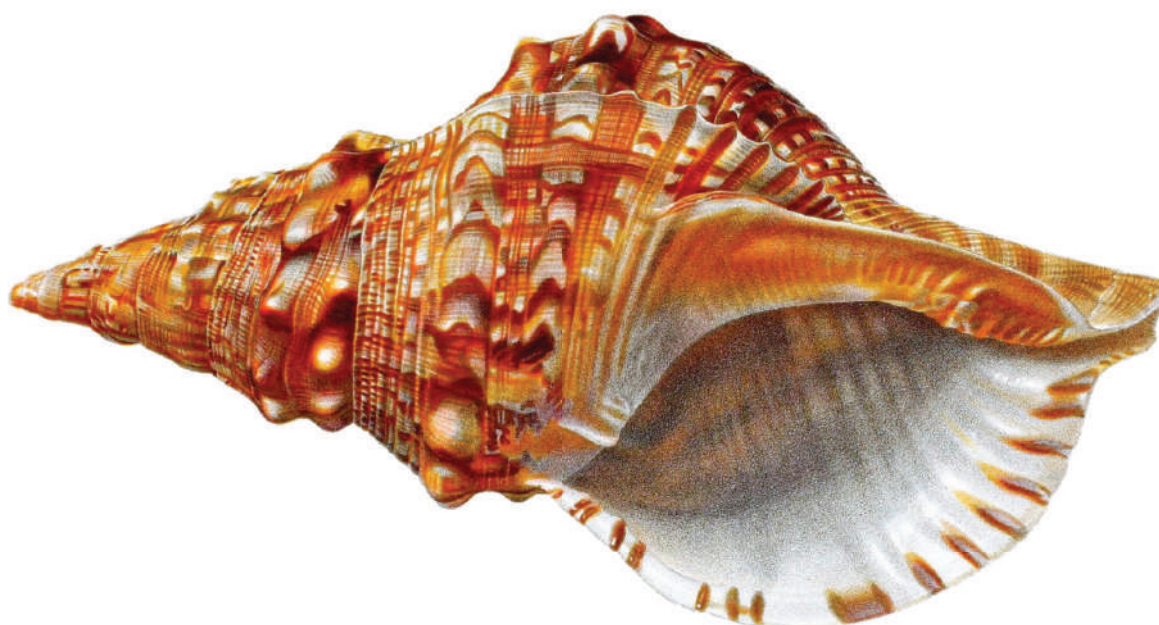
2 pers 205,00

1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard [±550gr], Crevettes Grises,  
12 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, 1 Bouquet

### TOUCAN PRESTIGE

2 pers 245,00

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	35, <sup>20</sup>
<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	37, <sup>90</sup>
<i>Skin-Fried Cod Fillet, Crushed Potatoes, dried tomatoes, arugula</i>	
Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33, <sup>00</sup>
<i>«Pan-Fried Solettes», Shrimps, Crushed Potatoes and Spinach</i>	
Moules de bouchot Marinières - vin blanc - crème à l'ail	29, <sup>00</sup> / 31, <sup>00</sup>
<i>«Bouchot» mussels - Marinières - with wine - garlic and cream</i>	

## VIANDES - FROM THE FARM

Tartare de Bœuf à l'Italienne [Parmesan, Roquette, Tartufata]	29, <sup>90</sup>
<i>Italian Beef Tartare [Parmigiano Cheese, Rucola, Tartufata]</i>	
Filet Américain préparé par Vous...ou par Nous, Pommes Frites à la Graisse de Bœuf	26, <sup>50</sup>
<i>Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries</i>	
Cuisse de Canard des Landes, Confitte Maison et Lentilles du Puy	34, <sup>50</sup>
<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, <sup>00</sup>
<i>Troyes's Andouillette AAAAA on volcanic stone with Mustard Sauce</i>	
Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin et Légumes du Marché	32, <sup>90</sup>
<i>Lamb Shank with Honey, Rosemary</i>	
Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne	34, <sup>50</sup>
<i>Roast Knuckle of Pork with Whole Grain Dijon Mustard Sauce</i>	

## SPÉCIAL BŒUF - BEEF SPECIALS

Entrecôte Black Angus	43, <sup>00</sup>
<i>Black Angus Rib Steak</i>	
Contrefilet Maturé	45, <sup>00</sup>
<i>Beef Sirloin</i>	
Côte de Bœuf Maturée	12, <sup>00</sup> / 100gr
<i>Rib-eye Steak</i>	
Sauce Béarnaise ou Poivre	3, <sup>50</sup>
<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>	18,00
↳ 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>	145,00
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, Daulny <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] 3,80
Canada Dry	[20 cl] 3,80
Coca-Cola / Coca-Cola Light	[20 cl] 3,80
Schweppes Soda / Tonic	[20 cl] 3,80
Ice Tea	[20 cl] 3,80
Jus [tomate / pomme / orange]	[20 cl] 3,50
Jus de Fruit Frais pressé	[20 cl] 7,00
Fever Tree Mediterranean	[20 cl] 5,50

## 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] 5,00
Kriek Belle-Vue	[25 cl] 4,00
Jupiler 0.0%	[25 cl] 4,00
Duvel	[33 cl] 6,00
Chimay Bleue	[33 cl] 6,00
Carlsberg	[25 cl] 4,00
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 4,00

## ALCOOLS

Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	9,50
Irish Whisky Jameson	9,50
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]	3,50

## BOISSONS CHAUDES

Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3,50
Double Espresso illy	5,50
Macchiato / Cappuccino illy	3,70
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