

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	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	3,50
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>12</sup>	285,00
Cristal Roederer <sup>09</sup>	380,00
Veuve Clicquot 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
Castille rosé, Colin, 1er cru	coupe 18,00 / 90,00
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	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, Barrau, <i>Oléron</i> [F] petite	16,80
Spéciale Toucan N°4, Guernier, <i>Normandie</i> [F] moyenne	27,00
Fine de Claire N°3, Barrau, <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] moyenne	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 [pièces]	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.

## 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, Blinis et Crème Aigrelette <i>Smoked Salmon, Blinis and Sour Cream</i>	25,00
Terrine de Foie Gras Fait Maison <i>Home-Made Duck Foie Gras</i>	33,50

## 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>	35,20
Aile de Raie Vapeur aux Câpres <i>Skate Wing Steamed with Capers</i>	31,00
Dos de Cabillaud, purée à l'huile d'olive <i>Cod Fillet with Extra Virgin Olive Oil Mash</i>	37,90
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>	27,20

## 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»	18,00
<i>Cheese Plate by «Plateau du Berger»</i>	
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille <sup>10</sup>	[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 <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>01/07</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] 175,00
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>21</sup> ●	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>20</sup> ●	45,00
Riesling «Amzelle», Marc Tempé <sup>21</sup> ●	80,00
Gewürztraminer, «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel <sup>19</sup> ●	50,00

## BORDELAIS

Château Mémoires, Famille Ménard, Sauvignon <sup>21</sup>	39,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan <sup>18</sup>	55,00
Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan <sup>16/18</sup>	115,00
Château Carbonnieux <sup>20</sup>	110,00

## LOIRE

Muscadet	45,00
Voir nos tableaux de suggestions ●	
Cheverny Philippe Tessier <sup>22</sup> ●	45,00
St-Pourçain «Insolite» Nebout <sup>20</sup>	45,00
Sancerre, Daulny <sup>22</sup>	55,00
Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton <sup>21</sup>	49,00
Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé <sup>21</sup>	43,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot <sup>22</sup>	47,00
Pouilly Fumé, «Riaux», B. Jeannot <sup>22</sup>	45,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette <sup>19</sup>	145,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau <sup>18</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>18</sup> ●	215,00

## BOURGOGNE

Chablis, «1 <sup>er</sup> Cru Beauroys», Laroche <sup>22</sup>	85,00
Chablis, Boissonneuse, Julien Brocard <sup>21</sup> ●	95,00
Chablis «Grand Régnard» <sup>21</sup>	95,00
Saint-Romain, Joseph Drouhin <sup>19</sup>	85,00
Saint Aubin 1er Cru, Murgers, Carillon <sup>19</sup>	145,00
Chassagne Montrachet, 1 <sup>er</sup> Grand Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin <sup>20</sup>	255,00

Hautes Côtes de Nuits Perdrix, Devillard <sup>20</sup>	105,00
Pernand Vergelesses, 1 <sup>er</sup> Cru, «Les Caradeux» Chanson <sup>19</sup>	115,00
Corton-Charlemagne, Rapet <sup>21</sup>	255,00
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches» J. Drouhin <sup>17</sup>	235,00
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches» Chanson <sup>18</sup>	185,00
Meursault du Château Meursault <sup>21</sup>	145,00
Meursault, 1 <sup>er</sup> Cru «Clos des Poruzots» Roux <sup>19</sup>	185,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard <sup>20</sup>	75,00
Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard <sup>18</sup>	75,00
Rully, Michel Sarrazin <sup>20</sup>	75,00
Saint-Véran, Dominique Cornin <sup>22</sup>	65,00

## GRAND SUD

Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille <sup>21</sup> ●	85,00
Collioure, «Folio», Coume Del Mas <sup>21</sup>	60,00
Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas <sup>21</sup>	60,00
Vacqueyras, «Clefs d'or», Clos des Cazaux <sup>21</sup>	45,00
Condrieu, Christophe Pichon <sup>21</sup>	95,00
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes <sup>21</sup>	95,00
Château Simone «Palette» <sup>19</sup>	135,00
Provence, Domaine de Trévallon, «Alpilles» <sup>20</sup> ●	275,00
Provence, Perles de Blanc, Réal Martin <sup>22</sup> ●	45,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud <sup>21</sup>	95,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Sénéchaux <sup>22</sup>	90,00

## VINS ROSÉS

## JURA

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

## EN DEMI 37,5 CL

*Demandez nos suggestions à notre sommelier*

Chablis «Grand Regnard»<sup>22</sup> 52,00

## EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot<sup>21</sup> 90,00

Chablis, «Grand Régnard»<sup>21</sup> 190,00

Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun<sup>21</sup> 90,00

Châteauneuf du Pâpe, Dom. Feraud<sup>21</sup> 165,00

Mercurey, Ch. Chamirey, Devillard<sup>19</sup> 150,00

Les Davids, Vaucluse, Cuvée E. Boschman 120,00

## AUTOUR DU MONDE

## BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul<sup>22</sup> • 55,00

«La Falize», Chardonnay<sup>17</sup> • 115,00

## SUISSE

Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier<sup>18</sup> • 85,00

## ITALIE

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

## PORTUGAL

Alentejo, São Miguel, Sauvignon<sup>19</sup> • 39,00

Branco da Gaivosa, Douro<sup>22</sup> 45,00

## NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon<sup>22</sup> 75,00

## GÉORGIE

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

## CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

Perle de Rosé, Château Réal Martin<sup>21</sup> • 45,00

Pétale de Rose, Régine Sumeire<sup>21</sup> • 50,00

Whispering Angel, Sacha Lichine<sup>21</sup> 55,00



## VINS ROUGES

## ALSACE

Pinot Noir, Dom. Ostertag<sup>20</sup> 59,00

## LOIRE

Saumur Champigny «Terres Rouges»,  
A. Lambert<sup>20</sup> 45,00

Chinon «Les Granges», Bernard Baudry<sup>20</sup> 39,00

Bourgueil, Delisle Boucard<sup>20</sup> 39,00

Sancerre Daulny<sup>20</sup> 55,00

## BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille<sup>21</sup> 55,00

Givry, 1<sup>er</sup> Cru, La Ferté, Duvillard<sup>21</sup> 65,00

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>17</sup> 130,00

Beaune 1<sup>er</sup> Cru «Clos des Mouches»,  
Drouhin<sup>17</sup> 155,00

Beaune 1<sup>er</sup> Cru, «Clos des Fèves» Chanson<sup>11</sup> 165,00

Gevrey-Chambertin, Drouhin<sup>18</sup> 155,00

Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru, Les Pitangerets, Carillon<sup>20</sup>  
115,00

Pommard, «Clos des Épenots»,  
Château Meursault<sup>16</sup> 195,00

Nuit Saint-Georges  
«Domaine des Perdrix», Devillard<sup>20</sup> 155,00

Gevrey - Chambertin, Drouhin<sup>18</sup> 155,00

## BEAUJOLAIS

Brouilly, G. Descombes<sup>21</sup> 45,00

Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun<sup>18</sup> 45,00

Morgon, Marcel Lapierre<sup>21</sup> 70,00

Morgon «Côte du Py», Jean Foillard<sup>21</sup> 70,00

## CÔTES DU RHÔNE

Gigondas, Château du Trignon<sup>17</sup> 49,00

Châteauneuf du Pape,  
Domaine des Sénéchaux<sup>20</sup> 90,00

## BORDELAIS

Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze<sup>18</sup> 45,00

St-Estèphe, Château de Pez<sup>14</sup> 105,00

Haut Médoc, La Demoiselle  
Sociando-Mallet<sup>17</sup> 65,00

St-Foy de Bordeaux, Réserve de la Famille,  
Château Martet<sup>17</sup> 75,00

Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>19</sup> 115,00

Pauillac, Echo de Lynch Bages<sup>18</sup> 115,00

Château de Fieuzal, Pessac-Léognan<sup>13</sup> 95,00

Pessac-Leognan,  
Château Malartic-Lagravière<sup>18</sup> 105,00

St-Julien, Amiral de Beychevelle<sup>15</sup> 115,00

St-Julien, Les fiefs de Lagrange<sup>19</sup> 80,00

St-Émilion Grand Cru, «Clos la Gaffelière»<sup>18</sup> 95,00

Pomerol, Le Petit, Petit Village<sup>20</sup> 155,00

Pomerol, «Fleur de Clinet»<sup>18</sup> 95,00

Margaux, Zédé de Labegorce<sup>17</sup> 70,00

Côtes de Bourg, «Roc de Cambes»,  
François Mitjaville<sup>20</sup> 145,00

L'Aurage, Castillon, Caroline et Loulou  
Mitjaville<sup>19</sup> 90,00

## GRAND SUD

Vaucluse, « Les Dernières Terres »,  
S. Leclerc<sup>20</sup> 45,00

Provence, « Alpilles »,  
Domaine de Trévallon<sup>09</sup> 195,00

Provence, Château Réal Martin,  
« Optimum »<sup>03/06</sup> 85,00

Provence, Château Simone «Palette»<sup>10</sup> 105,00

Faugères, « Cuvée Tradition », Syrah,  
L. Barral<sup>18</sup> 59,00

Bandol, « Domaine de la Tour du Bon »,  
Provence<sup>19</sup> 65,00

Collioure, « Schistes», Dom. Coume Del Mas<sup>18</sup>  
65,00

**· EN DEMI***Demandez nos suggestions à notre sommelier*

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>17</sup> 65,00

**EN MAGNUM**

- Côtes du Rhône, «Parallèle 45»,  
Jaboulet<sup>21</sup> ● 75,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>21</sup> ● 135,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard<sup>20</sup> ● 135,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>12</sup> 220,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes»,  
F. Mitjaville<sup>16</sup> 280,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru Clos des Grandes Vignes<sup>18</sup> 135,00
- Châteauneuf du Pâpe, Dom. Feraud<sup>21</sup> 165,00

**AUTOUR DU MONDE****SUISSE**

- Syrah du Valais, « Cayas »,  
Jean René Germanier<sup>18</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

**· ESPAGNE**

- Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo<sup>20</sup> 39,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios<sup>13</sup> 120,00

**ITALIE**

- Brunello di Montalcino, Casanova di Neri<sup>15</sup> 145,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo<sup>17</sup>  
105,00
- Chianti, Riserva, Antinori<sup>18</sup> 50,00
- Tignanello, Marchesi, Antinori<sup>19</sup> 215,00
- Ornello, Rocca di Frasinello<sup>17</sup> 55,00

**ARGENTINE**

- Malbec, Terrazas<sup>18</sup> 45,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton<sup>13</sup> 149,00

**U.S.A.**

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

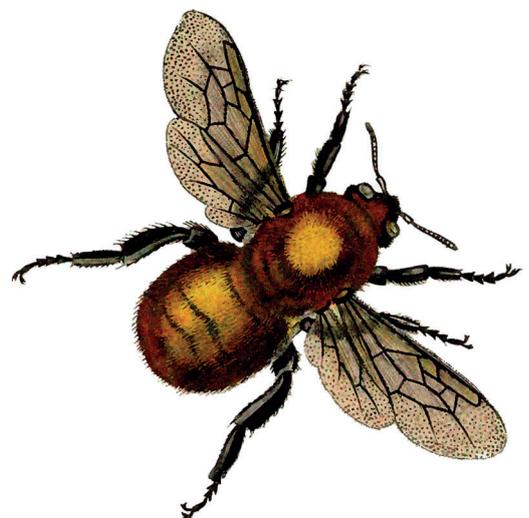
**NOUVELLE-ZÉLANDE**

- 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



## DIVERS

## EAUX &amp; SOFTS

Bru Plate	[50 cl] 6, <sup>10</sup> [25 cl] 3, <sup>10</sup>
Bru Pétillante	[50 cl] 6, <sup>10</sup> [25 cl] 3, <sup>10</sup>
Spa & Fruit Orange / Citron	[25 cl] 3, <sup>50</sup>
Canada Dry	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Coca-Cola / Coca-Cola Light	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Schweppes Soda / Tonic	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Ice Tea	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Jus [tomate / pomme / orange]	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Jus de Fruit Frais pressé	[20 cl] 6, <sup>20</sup>
Fever Tree Mediterranean	[20 cl] 5, <sup>00</sup>

## BIÈRES AU FÛT

Stella Artois Premium	[25 cl] 3, <sup>50</sup> [33 cl] 4, <sup>25</sup>
-----------------------	--

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Lefte Blonde	[33 cl] 5, <sup>00</sup>
La Zoutoise	[33 cl] 5, <sup>00</sup>
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 4, <sup>00</sup>
Jupiler 0.0%	[25 cl] 4, <sup>00</sup>

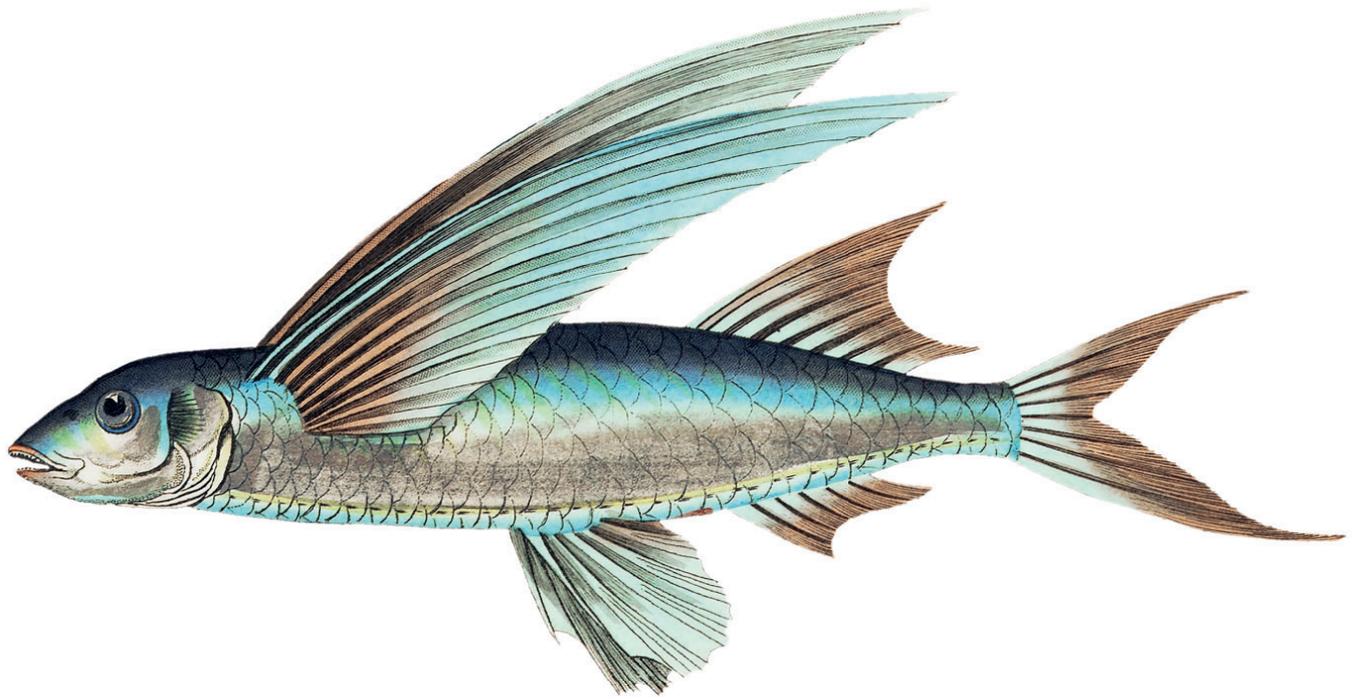
## ALCOOLS

Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	9, <sup>00</sup>
Irish Whisky Jameson	9, <sup>00</sup>
Whisky Johnnie Walker Black	11, <sup>00</sup>
Whisky Bowmore <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14, <sup>00</sup>
Whisky Glenfiddich <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14, <sup>00</sup>
Whisky Chivas Regal <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14, <sup>00</sup>
Whisky The Glenlivet <sup>[12 ans d'âge]</sup>	14, <sup>00</sup>
Whisky The Macallan <sup>[12 ans d'âge]</sup>	15, <sup>00</sup>
Bourbon Jack Daniel's	12, <sup>00</sup>
Bourbon Four Roses	12, <sup>00</sup>
Soft d'accompagnement	2, <sup>50</sup>
Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	2, <sup>50</sup>

## BOISSONS CHAUDES

Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3, <sup>50</sup>
Double Espresso illy	5, <sup>50</sup>
Macchiato / Cappuccino illy	3, <sup>70</sup>
Lait Russe illy	3, <sup>90</sup>
Chocolat Chaud	3, <sup>90</sup>
Irish Coffee / French Coffee / Italian Coffee	14, <sup>00</sup>
Thé à la Menthe Fraîche	4, <sup>20</sup>
Thé ou Infusion Dammann Frères	4, <sup>50</sup>

*Demander notre sélection complète*



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

f [restaurantstoucan](#)  
@ [toucanbrasserie](#)  
📍 [www.toucan.brussels](http://www.toucan.brussels)