

M
E
N
U



Tou(AN

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		
Cynar, Suze, Sherry	7, ⁰⁰	Soft d'accompagnement	2, ⁵⁰
Pineau des Charentes	7, ⁰⁰	Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	3, ⁵⁰
Muscat de Rivesaltes	8, ⁰⁰		

BULLES & CHAMPAGNES



Philippe Gonet, Brut Réserve	coupe 16, ⁰⁰ / 85, ⁰⁰ magnum 165, ⁰⁰
Colin, Brut Rosé, Premier cru	coupe 18, ⁰⁰ / 90, 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	demi 85, ⁰⁰ / 170, ⁰⁰
Ruinart Blanc de Blancs	demi 85, ⁰⁰ / 175, ⁰⁰
Dom Pérignon Vintage ¹⁰	285, ⁰⁰
Cristal Roederer ⁰⁸	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 ¹⁸ •	125, ⁰⁰
Prosecco Pizzolato	coupe 9, ⁵⁰ / 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, Piment d'Espelette, Pickles	25,80
<i>Black Pudding from Basque Country, Espelette Pepper & Pickles</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 & Season Marmelade</i>	
Pour accompagner votre Foie Gras / with your Foie Gras	
↳ Sauternes « Castelnau de Suduiraut » ⁰⁷	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

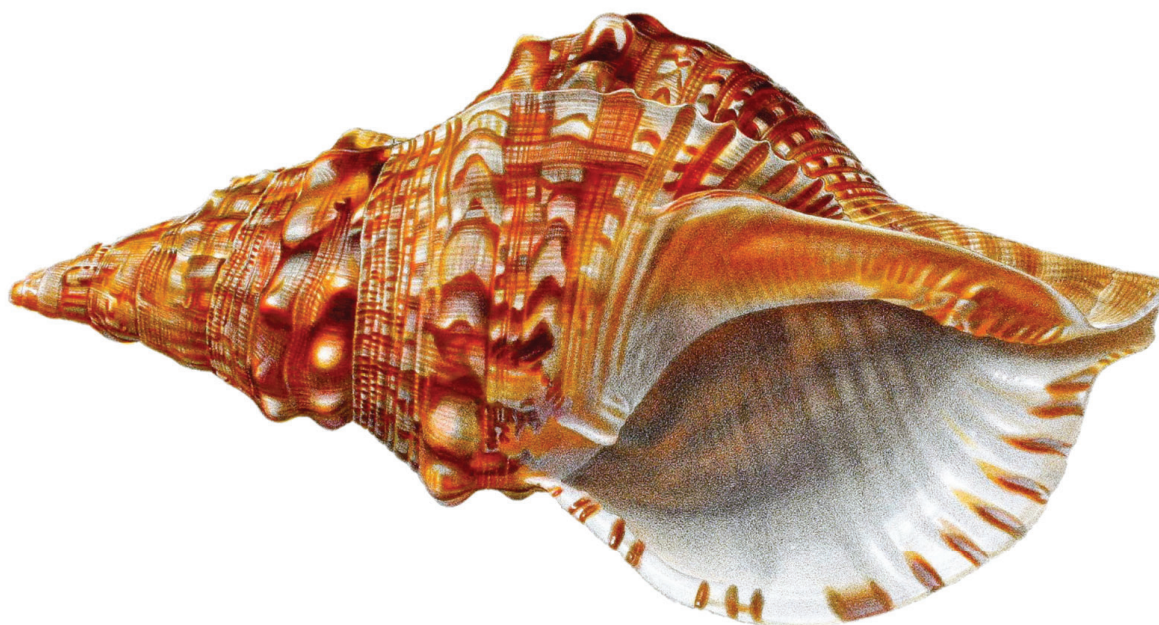
2 pers 205,⁰⁰

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, ²⁰
<i>Grilled Sea Bream on volcanic stone and Seasonal Vegetables</i>	
Dos de Cabillaud Vapeur, Aioli de Légumes, huile vierge	37, ⁹⁰
<i>Steamed Cod Fillet, Vegetable Aioli, Virgin Oil</i>	
Solettes Beurre Noisette, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33, ⁰⁰
<i>«Pan-Fried Solettes», Hazelnut Butter, Crushed Potatoes and Spinach</i>	

VIANDES - FROM THE FARM

Tartare de Bœuf à l'Italienne [Parmesan, Roquette, Tartufata]	29, ⁹⁰
<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, ⁵⁰
<i>Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries</i>	
Cuisse de Canard des Landes, Confit Maison et Lentilles du Puy	34, ⁵⁰
<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>Troye's Andouillette AAAAA on volcanic stone with Mustard Sauce</i>	
Souris d'Agneau façon gigot de 7 heures, Pommes Boulangères et Légumes du Marché	32, ⁹⁰
<i>Seven-Hour Lamb Shank, «Boulangères» Potatoes, Seasonal Vegetables</i>	
Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne	34, ⁵⁰
<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 (2 pers.)	12, ⁰⁰ / 100gr
<i>Rib-eye Steak</i>	
Sauce Béarnaise ou Poivre	3, ⁵⁰
<i>Béarnaise or Pepper Sauce</i>	
Suppléments : Salade/Frites/Pommes grenailles 3, ²⁰	Légumes 4, ⁶⁰

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»	18,00
<i>Cheese Plate by « Le Plateau du Berger»</i>	
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰	[50 cl] 85,00
Dame Blanche	12,00
<i>Dame Blanche»</i>	
Crème Brûlée	12,00
<i>Crème Brûlée</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 9,00 / 45,00
Sauternes «Castelnau de Suduiraut» ⁰⁶	verre 14,00 / demi 75,00
Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas ¹⁷	verre 15,00 / [50 cl] 90,00
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 ²²	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag ²¹ ●	45,00
Riesling, Ostertag ²¹ ●	45,00
Gewürztraminer, Boeckel ²⁰ ●,	50,00

LOIRE

Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière ²² ●	45,00
Sancerre, Daulny ²²	55,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot ^{20/21}	47,00
Pouilly Fumé, Riaux, ²³	45,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette ²⁰	145,00
Montlouis, «Les Caillasses», F. Breton ²¹	49,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau ¹⁸ ●	145,00
Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau ¹⁶ ●	185,00
Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau ¹⁸ ●	195,00
Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau ¹⁸ ●	215,00

BOURGOGNE

Chablis, «1 ^{er} Cru Les Beuroys», Laroche ²²	85,00
Chablis «Grand Régnard» ²²	95,00
Pernand Vergelesses, 1 ^{er} Cru, «Les Caradeux» Chanson ²⁰	115,00
Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard ²⁰	105,00
Beaune, 1 ^{er} Cru, «Clos des Mouches», Drouhin ¹⁸	235,00
Meursault du Château Meursault ²¹	145,00
Rully, J. Drouhin ²²	75,00
Mercurey, Château Chamirey, Devillard ¹⁸	75,00
St-Véran, Dominique Cornin ²²	65,00
Givry, sélection du moment	65,00
St-Aubin, Marc Colin ¹⁸	90,00
Meursault 1 ^{er} Cru «Clos Des Poruzots» Roux ²⁰	185,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard ²⁰	75,00
Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin ¹⁶	255,00
Corton Charlemagne Rapet ²¹	255,00

JURA

Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay ²¹	65,00
--	-------

BORDELAIS

Château Mémoires, Ménard, Sauvignon ²¹	39,00
Château Carbonnieux ²⁰	110,00

GRAND SUD

Provence, Perles de Blanc, Réal Martin ²²	45,00
Collioure, «Folio», Coume Del Mas ²¹	60,00
Condrieu, Domaine Christophe Pichon ²²	95,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud ²¹	95,00
Provence, Dom. Trévallon, «Alpilles» ¹⁹	275,00
Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille ²⁰	85,00
Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille ¹³ [50 cl]	55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Chablis «Grand Régnard» ²²	52,00
---------------------------------------	-------

EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot ²¹	90,00
Chablis, «Grand Régnard» ²²	190,00
Mercurey, Château Chamirey Devillard ¹⁸	150,00
Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun ²²	90,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud ²⁰	165,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul ²² ●	55,00
Domaine «La Falize», Chardonnay ¹⁸ ●	115,00

ITALIE

Cervaro Della Salla, Chardonnay, Antinori, Ombrie ²²	135,00
--	--------

PORTUGAL

Alentejo, São Miguel Sauvignon ²²	39,00
Branco da Gaivosa, Douro ²²	45,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon ²¹	75,00
---	-------

GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Napareuli ²⁰	45,00
--	-------

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin ²¹ ●	45,00
Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire ²¹ ●	50,00
Côtes de Provence, Whispering Angel ²¹	55,00

VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir, Ostertag ²¹ ●	59,00
--------------------------------------	-------

LOIRE

Bourgueil, Delisle Boucard ²² ●	39,00
Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert ²² ●	45,00
Chinon, « Les Granges », Bernard Baudry ²² ●	39,00
Sancerre, Daulny ²² ●	55,00

BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille ²¹	55,00
Gevrey-Chambertin, Chanson ^{18/19}	165,00
Nuit Saint-Georges, Villages, Chanson, Clos Belle Marguerite ¹⁸	90,00
Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix » ²⁰ , Devillard	155,00
Beaune, 1 ^{er} Cru « Clos du Roi », Chanson ¹⁹	105,00
Beaune, 1 ^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson ¹⁹ ●	130,00
Beaune, 1 ^{er} Cru « Clos des Mouches », Drouhin ^{16/17} ●	155,00
Beaune, 1 ^{er} Cru, « Clos des Fèves », Chanson ^{17/19} ●	165,00
Mercurey « Château de Chamirey », Devillard ²¹	75,00
Givry, La Ferté Duvillard ²¹	65,00
Pommard, « Sébastien Magnien » ¹⁷	85,00
Pommard, 1 ^{er} Cru, Clos des Épenots, Château Meursault ¹⁸	195,00
Vosne Romanée, Philippe Charlopin ²⁰	175,00
Savigny Lès Beaune, Champy ¹⁸	90,00
Saint Aubin 1 ^{er} Cru Pitangeret ²⁰ , Carillon	115,00
Gevrey-Chambertin, Drouhin ¹⁸	155,00

BEAUJOLAIS

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

BORDELAIS

St-Estèphe, Château de Pez ¹⁷	105,00
St-Estèphe, Château de Phélan Ségur ¹⁹	125,00
Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹⁸	115,00
Pauillac, Echo Lynch Bages ¹⁸	115,00
Haut Médoc, Les Brulière de Beychevelle ¹⁹	65,00
Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet ¹⁸	75,00
Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet ¹⁸	65,00
Margaux, Zédé de Labégorce ¹⁸	70,00
Pomerol, Le Petit, Petit Village ²⁰	155,00
Pomerol, Fleur de Clinet ¹⁸	95,00
Pessac-Léognan, Larrivet Haut Brion ¹⁹	95,00
Pessac-Léognan, Château Fieuzal ¹³	95,00
Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière ¹⁷	105,00
St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière ¹⁹	95,00
Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze ²⁰	45,00
L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville ¹⁹	90,00
Côtes de Bourg, « Roc de Cambes », François Mijtaville ¹⁸	145,00
Pommerol, Fleur de Clinet ¹⁸	95,00

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau, Domaine du Trapadis ²⁰ ●	45,00
Gigondas, Château du Trignon ¹⁷	49,00
Côte-Rôtie, « Les Jumelles », Jaboulet ²⁰	115,00
Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux ¹⁹	90,00
Châteauneuf du Pape, Féraud ²⁰	95,00

GRAND SUD

Roussillon, « Les Orris », Boucabeilles ²⁰	85,00
Languedoc, Dom. de Montcalmès ¹⁹	65,00
Collioure, « Schistes », Domaine Coume Del Mas ²¹ ●	65,00
Faugères, « Cuvée Tradition », Syrah, L. Barral ^{19/20} ●	59,00
Vaucluse, « Les Dernières Terres », S. Leclercq ^{19/20} ●	45,00
Bandol, « Dom. de La Tour du Bon », Provence ²⁰	65,00
Provence, « Optimum », Château Réal Martin ¹⁸ ●	85,00
Provence, Domaine de Trévallon « Alpilles » ¹⁹	195,00
Malbec Cahors Combal ¹⁸	55,00

VINS ROUGES

SAVOIE

Mondeuse, «Les Molières»²⁰ 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁹ 65,00

EN MAGNUM

Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard²⁰ 180,00

Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet²⁰ • 75,00

Châteauneuf du Pâpe, Féraud²⁰ 165,00

Morgon, Marcel Lapierre²⁰ • 135,00

Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²⁰ • 135,00

Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁸ 90,00

Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁸ 220,00

Côtes de Bourg, Dom. de Cambes, Mitjaville²⁰ 250,00

Côtes de Bourg, Roc de Cambes, Mitjaville²⁰ 280,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

Cortil Bracco, Chateau de Bioul²⁰ • 55,00

SUISSE

Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier¹⁵ • 90,00

Humagne du Valais, Simon Maye¹⁸ • 90,00

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

Mat e O, Fuori Mondo²⁰ 90,00

Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo¹⁶ 105,00

Rocca di Frassinello, Ornello, Maremma,

Toscane¹⁷ 55,00

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 145,00

Di Neri, Toscane¹⁵

ETATS-UNIS

Pinot Noir, «Rose Rock», Drouhin, Oregon¹⁴ • 75,00

NOUVELLE ZÉLANDE

Pinot Noir, Cloudy Bay¹⁹ 75,00

GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri²⁰ 90,00

Droit de Bouchon 35,00

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	[50 cl] 6, ¹⁰
	[25 cl] 3, ¹⁰
Bru Péillante	[50 cl] 6, 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
Leffe Blonde	[25 cl] 3, ⁹⁰
	[33 cl] 4, ⁷⁵

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe 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]	15, ⁰⁰
Whisky Français (Voir Brieux)	
Bourbon Jack Daniel's	13, ⁰⁰
Bourbon Four Roses	13, 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	14, 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 restauranttoucan
@ toucanbrasserie
📍 toucan.brussels