

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 & 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
Virginie T., Blanc de Blancs 1er Cru	120,00
Virginie T., Blanc de Noirs ¹⁵	130,00
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 9,50 / 55,00

• Issu de l'agriculture biologique
Suggestions? Inspirez-vous sur notre tableau noir !
Nos vins restent sous réserve de disponibilité.

ENTRÉES - À PARTAGER (OU NON)

STARTERS - TO SHARE (OR NOT)

Planche de Charcuterie, Sélection du Moment <i>Plate of Charcuterie</i>	16,00
Sardines « La Guildive » [nature, au citron ou piquantes] et pain grillé <i>« La Guildive » Sardines [natural, with lemon or spicy] and Toasts</i>	14,00
Terrine de Campagne Maison, pickles d'oignons rouges, sucrine <i>Homemade Terrine, Pickled Red Onions, Lettuce</i>	18,00
OS à moëlle, Caviar de Hareng <i>Bone Marrow, Herring Caviar</i>	21,20
Croquette aux Crevettes Grises, Persil Frit et Citron <i>Grey Shrimps Croquette, Fried Parsley and Lemon</i>	2 pièces 24,00
Terrine de Foie Gras de Canard Fait Maison et Confit de Saison <i>Home Made Duck Foie Gras & Season Marmelade</i>	33,50
Pour accompagner votre Foie Gras / with your Foie Gras	
↳ Sauternes «Castelnaud de Suduiraut» ⁰⁷	verre 14,00

POTAGER - VEGETABLE GARDEN

Salade du Marché <i>Salad of the Moment</i>	19,00
Assiette de Légumes du Marché, Huile d'Olive Extra Vierge <i>Seasonal Vegetables Sprinkled with Extra Virgin Olive Oil</i>	23,00



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

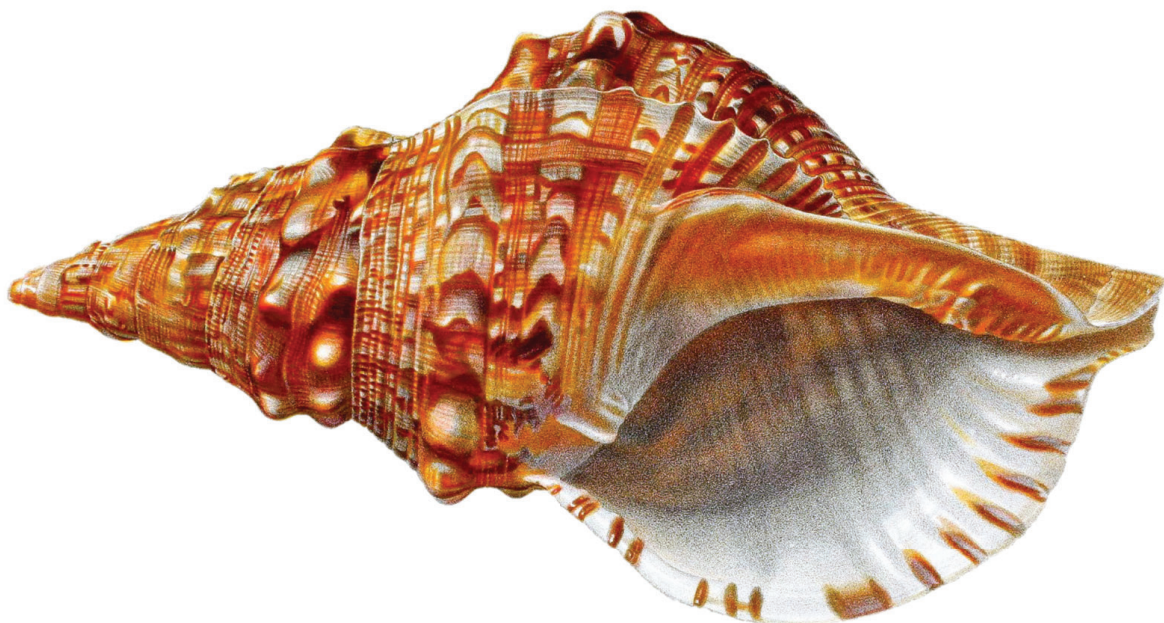
2 pers 205,00

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

Bar entier Grillé sur Pierres de Lave, Légumes du Marché au Pistou	37,90
<i>Whole Sea Bass Grilled on Volcanic stones, Seasonal Vegetables with Pistou</i>	
Dos de Cabillaud Vapeur, Jus de Coquillages, Purée à l'huile d'olive, Amandes fumées	37,90
<i>Steamed Cod, Shellfish Juice, Olive Oil Mashed Potatoes, Smoked Almonds</i>	
Solettes Meunière, Beurre Noisette aux câpres, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33,00
<i>Solettes Meunière with Brown Butter and Capers, Mashed Potatoes and Spinach</i>	
Moules de Bouchot Marinières - Vin Blanc - Crème à l'ail	29/31,00
<i>Bouchot Mussels Marinière - White Wine - Garlic Cream</i>	

VIANDES - FROM THE FARM

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, Confitte Maison et Lentilles du Puy, Oignons doux des Cévennes	34,50
<i>Landes Duck Leg, Homemade Confit and Puy Lentils, Sweet Cévennes Onions</i>	
Andouillette AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle Grillée sur Pierres de Lave, Sauce Dijonnaise	25,00
<i>Troye's Andouillette AAAAA on Volcanic stone with Dijonaise Sauce</i>	
Souris d'Agneau rôtie au four, Ail et Romarin, Cocos de Paimpol et Légumes du Marché	32,90
<i>Oven-Roasted Lamb Shank, Garlic and Rosemary, Paimpol Beans and 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 «Castelnaud 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
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
St-Aubin, Marc Colin ¹⁸	90,00
Meursault 1 ^{er} Cru «Clos Des Poruzots» Roux ²⁰	215,00
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
Domaine du Chenoy, Citadelle	55,00

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
---	-------

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
Mercrey «Château de Chamirey», Devillard ²¹	75,00
Givry, La Ferté Duviillard 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

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

* 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 Pétillante	[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
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]	15, ⁰⁰
Whisky Français (Voir Brioux)	
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 restaurantstoucan
@ toucanbrasserie
📍 toucan.brussels