

M
E
N
U



TouCAN

BRASSERIE

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 Saison (Maison), pickles d'oignons rouges, sucrine <i>Seasonal 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



POISSONS - FROM THE OCEAN

Daurade Royale Grillée sur Pierres de Lave, Légumes du Marché	37,90
<i>Whole Sea Bream Grilled on Volcanic stones, Seasonal Vegetables</i>	
Dos de Cabillaud Vapeur, Purée à l'huile d'olive	37,90
<i>Steamed Cod, Olive Oil Mashed Potatoes</i>	
Solettes Meunière, Beurre Noisette, Pommes de Terre Écrasées et Épinards	33,00
<i>Solettes Meunière with Brown Butter, Mashed Potatoes and Spinach</i>	
Moules de Bouchoit 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	34,50
<i>Landes Duck Leg, Homemade Confit and Puy Lentils</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 stones with Dijonnaise 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

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

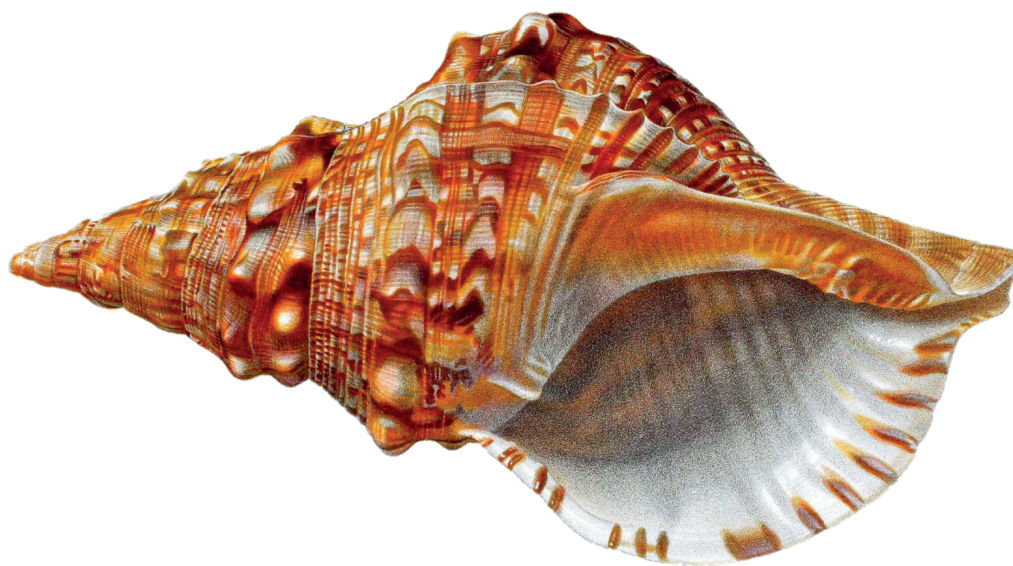
VODKA & CAVIAR

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.

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 ¹⁰	[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, Crème légère et Citron Vert <i>Rum Baba, Light Whipped Cream and Lime</i>	14,00
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
Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier ^{07/12}	[50 cl] 70,00
Château d'Yquem «Lur Saluces» ¹¹	demi 460,00
Rivesaltes Tuilé, Boucabeille ¹²	[50 cl] 55,00

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 •	115,00
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	105,00
Marguet, Shaman, Grand Cru ¹⁸ •	125,00
Dom. du Chenoy, Perles de Wallonie, Crémant	75,00
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.

VINS BLANCS

ALSACE

Pinot Blanc, Réserve Boeckel ²²	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag ²² ●	45,00
Riesling, Les Jardins, Ostertag ²² ●	55,00
Gewürztraminer, Boeckel ²⁰ ●	50,00

LOIRE

Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière ²² ●	45,00
Cheverny, Philippe Tessier ²³	45,00
Sancerre, Daulny ²³	55,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot ²³	49,00
Pouilly Fumé, Riaux, ²³	55,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette ²⁰	150,00
Montlouis, «Les Caillasses», F. Breton ²²	49,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau ¹⁹ ●	145,00

BOURGOGNE

Chardonnay, Thomas Morey ²¹	75,00
Pernand Vergelesses, Les Combottes ²² , Delarche	75,00
Chablis, 1er Cru Fourchaume ²² La Chablisienne	75,00
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, Sans Nom, Sarrazin ²²	75,00
Mercurey, Château Chamirey, Devillard ¹⁸	75,00
St-Véran, Dominique Cornin ²³	65,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard ²²	75,00
Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin ²⁰	255,00
Saint Aubin, Lou Dumont ²² ●	95,00

JURA

Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay ¹⁹	65,00
--	-------

BORDELAIS

Château Mémoires, Ménard, Sauvignon ²²	39,00
Château Carbonnieux ²¹	110,00

GRAND SUD

Provence, Perles de Blanc, Réal Martin ²³	45,00
Collioure, «Folio», Coume Del Mas ²³	60,00
Condrieu, Domaine Christophe Pichon ¹⁹	95,00
Châteauneuf du Pape, Senechaux ²²	95,00
Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille ²¹	85,00
Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille ¹⁴ [50 cl]	55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Chablis «Grand Régnard» ²³	52,00
---------------------------------------	-------

EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot ²²	110,00
Chablis, 1er Cru Fourchaume ¹⁹	140,00
Chablis, «Grand Régnard» ²²	190,00
Mercurey, Château Chamirey Devillard ²²	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 ²² ●	115,00
Domaine du Chenoy, Citadelle ²³	55,00

ITALIE

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

PORTUGAL

Branco da Gaivosa, Douro ²³	45,00
--	-------

NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon ²³	75,00
---	-------

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin ²³ ●	45,00
Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire ²³ ●	50,00
Côtes de Provence, Whispering Angel ²³	55,00

VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir, Ostertag ²³ ●	59,00
--------------------------------------	-------

LOIRE

Bourgueil, Delisle Boucard ²² ●	39,00
Saumur Champigny «Terres Rouges», A. Lambert ²² ●	45,00
Chinon, «Les Granges», Bernard Baudry ²³ ●	39,00
Sancerre, Daulny ²² ●	55,00

BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille ²¹	60,00
Nuit Saint-Georges, Villages, Chanson, Clos Belle Marguerite ¹⁸	90,00
Nuit Saint-Georges «Domaine des Perdrix» Devillard ²³	155,00
Beaune, 1 ^{er} Cru «Clos du Roi», Chanson ¹⁹	105,00
Beaune, 1 ^{er} Cru «Clos des Mouches», Drouhin ²⁰ ●	155,00
Beaune, 1 ^{er} Cru, «Clos des Fèves», Chanson ^{17/19} ●	165,00
Mercrey «Château de Chamirey», Devillard ²¹	75,00
Givry, Drouhin ²²	65,00
Pommard, «Sébastien Magnien» ²¹	90,00
Pommard, 1 ^{er} Cru, Clos des Épenots, Château Meursault ¹⁸	195,00
Vosne Romanée, Philippe Charlopin ²⁰	175,00
Gevrey-Chambertin, Chanson ^{15/18}	155,00

BEAUJOLAIS

Brouilly, G. Descombes ²² ●	45,00
Moulin à Vent, «Terres Dorées», J-P Brun ²² ●	45,00
Morgon «Côte du Py», Jean Foillard ²² ●	70,00
Morgon, Marcel Lapierre ²³ ●	70,00

BORDELAIS

St-Estèphe, Château de Pez ¹⁸	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 Brulières de Beychevelle ²⁰	65,00
Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet ¹⁹	80,00
Margaux, Zédé de Labegorce ¹⁸	70,00
Pomerol, Le Petit, Petit Village ²⁰	155,00
Pomerol, Fleur de Clinet ¹⁸	95,00
Pessac-Léognan, Larrivet Haut Brion ^{18/19}	95,00
Pessac-Léognan, Château Fieuzal ¹⁹	95,00
Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière ¹⁹	105,00
St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière ²⁰	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 ^{19/21}	145,00

CÔTES DU RHÔNE

L'Âme du Chêne, C. Depeyre ²²	45,00
Rasteau, Domaine du Trapadis ²¹ ●	45,00
Gigondas, Château du Trignon ¹⁸	49,00
Côte-Rôtie, «La Sarrasine», Bonserine ²²	115,00
Châteauneuf du Pape, Sénéchaux ²⁰	95,00
Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe ¹⁹	165,00
Crozes-Hermitage, Thalabert, Jaboulet ¹⁷	75,00

GRAND SUD

Roussillon, «Les Orris», Boucabeilles ²¹	85,00
Languedoc, Dom. de Montcalmès ²¹	65,00
Collioure, «Schistes», Domaine Coume Del Mas ²² ●	65,00
Vaucluse, «Les Dernières Terres», S. Leclercq ^{19/20} ●	45,00
Bandol, «Dom. de La Tour du Bon», Provence ²¹	75,00
Provence, «Optimum», Château Réal Martin ¹⁵ ●	85,00
Provence, Domaine de Trévallon «Alpilles» ¹⁹	195,00

SAVOIE

VINS ROUGES

Mondeuse, «Les Molières»²⁰ 55,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Pauillac, Les Tourelles de Longueville²¹ 65,00

EN MAGNUM

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

Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard²⁰ 180,00

Châteauneuf du Pâpe, Féraud²⁰ 165,00

Morgon, Marcel Lapierre²⁰ • 135,00

Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²² • 135,00

Pommerol, Petit, Petit Village²² 280,00

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

Cortil Bracco, Château de Bioul²⁰ 100,00

AUTOUR DU MONDE

SUISSE

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

Humagne du Valais, Simon Maye¹⁸ • 90,00

ESPAGNE

Rioja, «La Vendimia», Palacios Remondo²¹ 39,00

Rioja «Roda Reserva»¹⁶ 110,00

Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios¹⁴ 120,00

ITALIE

Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora, Fuori Mondo¹⁷ 85,00

Mat e O, Fuori Mondo²⁰ 90,00

Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo¹⁶ 105,00

Botrosecco, Maremma, Antinori, Toscane¹⁹ 55,00

Il Bruciato, Bolgheri, Antinori, Toscane²¹ 65,00

Tignanello, Marchesi, Antinori, Toscane¹⁹ 215,00

Chianti, Villa Antinori, Riserva²⁰ 50,00

Rosso di Montalcino, Pian Vigne, Antinori²⁰ 55,00

Brunello di Montalcino, Scopetone¹⁶ 145,00

NOUVELLE ZÉLANDE

Pinot Noir, Cloudy Bay²⁰ 75,00

GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri¹⁹ 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
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 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