



service voiturier [7j / 7]  
salon privé  
service traiteur [emporter & livraison]

f restaurantstoucan  
@ toucanbrasserie  
📍 toucan.brussels

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
Chipirons au Piment d'Espelette <i>Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper</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 &amp; Season Marmelade</i>	33,50
↳ Pour accompagner votre Foie Gras / with your Foie Gras Sauternes «Castelnaud de Suduiraut» <sup>07</sup>	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 Bouchot Marinières - Vin Blanc - Crème à l'ail	29/31,00
<i>Bouchot Mussels Marinière - White Wine - Garlic Cream</i>	
↳ <i>En Saison</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>	
Vol-Au-Vent, Frites	28,00
<i>Vol-Au-Vent, French Fries</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>	
Servies avec Sauce Béarnaise ou Poivre, Frites, Salade	
<i>Served with Béarnaise or Pepper Sauce, French Fries, Salad</i>	
Suppléments : Salade/Frites/Sauce	3,20
Légumes	4,60

## 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

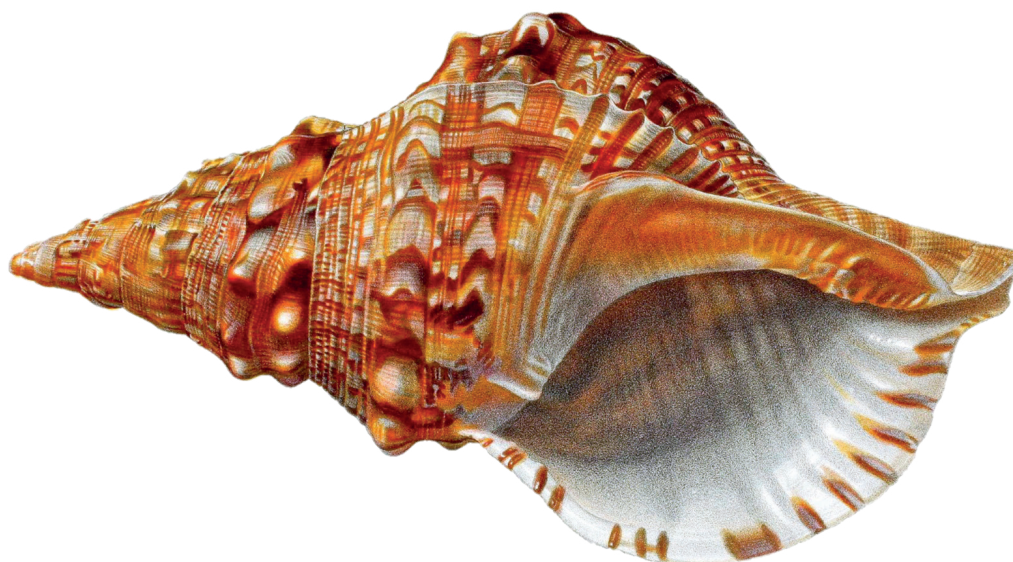
**VODKA & CAVIAR**

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

<b>L'ASSIETTE DU PÊCHEUR</b>	1 pers 47,00
Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3, 2 Belons n°5, 1 Langoustine	
<b>L'ASSIETTE DU MAREYEUR</b>	1 pers 72,00
Bulots, Bouquet, 2 Belons n°5, 2 Sp. Toucan n°4, 1 demi Homard, 3 Crevettes Impériales	
<b>TOUCAN EN HUÎTRES</b>	2 pers 90,00
6 Fines de Claire n°3, 6 Papillon Gillardeau, 6 Belons n°2, 6 Belons n°5	
<b>TOUCAN EN PINCES</b>	2 pers 205,00
1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard [±550gr], Crevettes Grises, 12 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, 1 Bouquet	
<b>TOUCAN PRESTIGE</b>	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 <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, Crème légère et Citron Vert <i>Rum Baba, Light Whipped Cream and Lime</i>	14,00
Café Gourmand	12,00

## DOUCEURS

Mas Cristine, Rivesaltes <sup>16</sup>	verre 9,00 / 45,00
Sauternes «Castelnau 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
Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier <sup>07/12</sup>	[50 cl] 70,00
Château d'Yquem «Lur Saluces» <sup>11</sup>	demi 460,00
Rivesaltes Tuilé, Boucabeille <sup>12</sup>	[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 &amp; 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» <sup>10</sup>	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 <sup>10</sup>	285,00
Virginie T., Blanc de Blancs 1er Cru	120,00
Virginie T., Blanc de Noirs <sup>15</sup>	130,00
Veuve Clicquot, Brut	110,00
Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	105,00
Marguet, Shaman, Grand Cru <sup>18</sup> •	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 <sup>22</sup>	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>22</sup> ●	45,00
Riesling, Les Jardins, Ostertag <sup>22</sup> ●	55,00
Gewürztraminer, Boeckel <sup>20</sup> ●	50,00

## LOIRE

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

## BOURGOGNE

Chardonnay, Thomas Morey <sup>21</sup>	75,00
Pernand Vergelesses, Les Combottes <sup>22</sup> , Delarche	75,00
Chablis, 1er Cru Fourchaume <sup>22</sup> La Chablisienne	75,00
Chablis «Grand Régnard» <sup>22</sup>	95,00
Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard <sup>20</sup>	105,00
Beaune, 1 <sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches», Drouhin <sup>18</sup>	235,00
Meursault du Château Meursault <sup>21</sup>	145,00
Rully, Sans Nom, Sarrazin <sup>22</sup>	75,00
Mercurey, Château Chamirey, Devillard <sup>18</sup>	75,00
St-Véran, Dominique Cornin <sup>23</sup>	65,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard <sup>22</sup>	75,00
Chassagne Montrachet, 1 <sup>er</sup> Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin <sup>20</sup>	255,00
Saint Aubin, Lou Dumont <sup>22</sup> ●	95,00

## JURA

Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay <sup>19</sup>	65,00
--	-------

## BORDELAIS

Château Mémoires, Ménard, Sauvignon <sup>22</sup>	39,00
Château Carbonnieux <sup>21</sup>	110,00

## GRAND SUD

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

## EN DEMI

*Demandez nos suggestions à notre sommelier*

Chablis «Grand Régnard» <sup>23</sup>	52,00
---------------------------------------	-------

## EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>22</sup>	110,00
Chablis, 1er Cru Fourchaume <sup>19</sup>	140,00
Chablis, «Grand Régnard» <sup>22</sup>	190,00
Mercurey, Château Chamirey Devillard <sup>22</sup>	150,00
Beaujolais, «Terres Dorées», J-P Brun <sup>22</sup>	90,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Féraud <sup>20</sup>	165,00

## AUTOUR DU MONDE

## BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul <sup>22</sup> ●	55,00
Domaine «La Falize», Chardonnay <sup>22</sup> ●	115,00
Domaine du Chenoy, Citadelle <sup>23</sup>	55,00

## ITALIE

Cervaro Della Salla, Chardonnay, Antinori, Ombrie <sup>22</sup>	135,00
--	--------

## PORTUGAL

Branco da Gaivosa, Douro, A. de Sousa <sup>23</sup>	45,00
---	-------

## NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon <sup>23</sup>	75,00
---	-------

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

## ALSACE

Pinot Noir, Ostertag <sup>23</sup> ●	59,00
--------------------------------------	-------

## LOIRE

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

## BOURGOGNE

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

## BEAUJOLAIS

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

## BORDELAIS

St-Estèphe, Château de Pez <sup>18</sup>	105,00
St-Estèphe, Château de Phélan Ségur <sup>19</sup>	125,00
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>20</sup>	65,00
Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet <sup>19</sup>	80,00
Margaux, Zédé de Labegorce <sup>18</sup>	70,00
Pomerol, Le Petit, Petit Village <sup>20</sup>	155,00
Pomerol, Fleur de Clinet <sup>18</sup>	95,00
Pessac-Léognan, Larrivet Haut Brion <sup>18/19</sup>	95,00
Pessac-Léognan, Château Fieuzal <sup>19</sup>	95,00
Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière <sup>19</sup>	105,00
St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière <sup>20</sup>	95,00
Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze <sup>20</sup>	45,00
L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville <sup>19</sup>	90,00
Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», François Mijtaville <sup>19/21</sup>	145,00

## CÔTES DU RHÔNE

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

## GRAND SUD

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

## SAVOIE

Mondeuse, «Les Molières» <sup>20</sup>	55,00
--	-------

## VINS ROUGES

## EN DEMI

*Demandez nos suggestions à notre sommelier*Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>21</sup> 65,00

## EN MAGNUM

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

Mercurey, Chamirey, Hors Ligne, Devillard<sup>20</sup> 180,00Châteauneuf du Pâpe, Féraud<sup>20</sup> 165,00Morgon, Marcel Lapierre<sup>20</sup> • 135,00Morgon «Côte du Py», Jean Foillard<sup>22</sup> • 135,00Pommerol, Petit, Petit Village<sup>22</sup> 280,00Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>18</sup> 220,00Côtes de Bourg, Dom. de Cambes, Mitjaville<sup>20</sup> 250,00Côtes-de-Bourg, Roc de Cambes, Mitjaville<sup>20</sup> 280,00Cortil Bracco, Château de Bioul<sup>20</sup> 100,00

## AUTOUR DU MONDE

## SUISSE

Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier<sup>15</sup> • 90,00Humagne du Valais, Simon Maye<sup>18</sup> • 90,00

## ESPAGNE

Rioja, «La Vendimia», Palacios Remondo<sup>21</sup> 39,00Rioja «Roda Reserva»<sup>16</sup> 110,00Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios<sup>14</sup> 120,00

## ITALIE

Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora, Fuori Mondo<sup>17</sup> 85,00Mat e O, Fuori Mondo<sup>20</sup> 90,00Amaë, Cabernet Sauvignon, Fuori Mondo<sup>16</sup> 105,00Botrosecco, Maremma, Antinori, Toscane<sup>19</sup> 55,00Il Bruciato, Bolgheri, Antinori, Toscane<sup>21</sup> 65,00Tignanello, Marchesi, Antinori, Toscane<sup>19</sup> 215,00Chianti, Villa Antinori, Riserva<sup>20</sup> 50,00Rosso di Montalcino, Pian Vigne, Antinori<sup>20</sup> 55,00Brunello di Montalcino, Scopetone<sup>16</sup> 145,00

## NOUVELLE ZÉLANDE

Pinot Noir, Cloudy Bay<sup>20</sup> 75,00

## PORTUGAL

Quinta do Pessegueiro, Douro, R. Zannier<sup>14</sup> 55,00Branco da Gaivosa, Douro, A. de Sousa<sup>23</sup> 45,00

## GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri<sup>19</sup> 90,00

Droit de Bouchon 35,00

\* Les millésimes sont susceptibles de varier selon notre disponibilité de stock.



## 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>80</sup>
Canada Dry	[20 cl] 3, <sup>80</sup>
Coca-Cola / Coca-Cola Light	[20 cl] 3, <sup>80</sup>
Schweppes Soda / Tonic	[20 cl] 3, <sup>80</sup>
Ice Tea	[20 cl] 3, <sup>80</sup>
Jus [tomate / pomme / orange]	[20 cl] 3, <sup>50</sup>
Jus de Fruit Frais pressé	[20 cl] 7, <sup>00</sup>
Fever Tree Mediterranean	[20 cl] 5, <sup>50</sup>

## BIÈRES AU FÛT

Stella Artois Premium	[25 cl] 3, <sup>50</sup>
	[33 cl] 4, <sup>25</sup>
Leffe Blonde	[25 cl] 3, <sup>90</sup>
	[33 cl] 4, <sup>75</sup>

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe Brune	[33 cl] 5, <sup>00</sup>
Kriek Belle-Vue	[25 cl] 4, <sup>00</sup>
Jupiler 0.0%	[25 cl] 4, <sup>00</sup>
Duvel	[33 cl] 6, <sup>00</sup>
Chimay Bleue	[33 cl] 6, <sup>00</sup>
Carlsberg	[25 cl] 4, <sup>00</sup>
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 4, <sup>00</sup>
Corona	[33 cl] 5, <sup>00</sup>
Corona 0.0% (sans Gluten)	[33 cl] 5, <sup>50</sup>

## ALCOOLS

Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	9, <sup>50</sup>
Irish Whisky Jameson	9, <sup>50</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>	15, <sup>00</sup>
Whisky The Macallan <sup>[12 ans d'âge]</sup>	15, <sup>00</sup>
Whisky Français (Voir Brieux)	
Bourbon Jack Daniel's	13, <sup>00</sup>
Bourbon Four Roses	13, <sup>00</sup>
Soft d'accompagnement	2, <sup>50</sup>
Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	3, <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>
Cappuccino Déca 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>

*Demandez notre sélection complète*