

M
E
N
U



Tou(AN

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		
Cynar, Suze, Sherry	7, ⁰⁰	Soft d'accompagnement	3, 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
Drappier Brut Nature «Zéro Dosage»	95, ⁰⁰ magnum 175, ⁰⁰
Drappier Brut «La Grande Sendrée» ¹⁰	190, 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 ¹²	285, ⁰⁰
Veuve Clicquot Brut	115, ⁰⁰
Virginie T., Blanc de Blancs, 1 ^{er} cru	120, ⁰⁰
Virginie T., Blanc de Noirs ¹⁵	130, ⁰⁰
Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	115, ⁰⁰
Marguet, Shaman, Grand Cru ¹⁸ •	125, ⁰⁰
Castille rosé, Colin, 1 ^{er} cru	coupe 18, ⁰⁰ / 90, ⁰⁰
Domaine du Chenoy, Perle de Wallonie, Crémant	75, 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

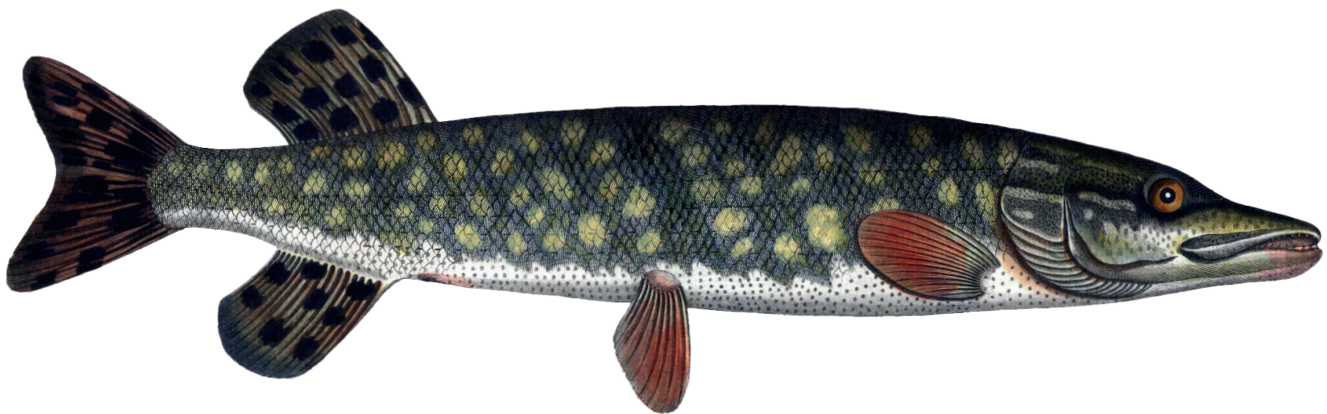
2 pers 205,⁰⁰

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>	28, 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 Aigrette <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

Nos produits sont sous réserve de disponibilité selon la saison.
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»	18,00
<i>Cheese Plate by «Plateau du Berger»</i>	
↳ Pour accompagner votre assiette de Fromages :	
Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille ¹⁰	[50 cl] 55,00
Dame Blanche	12,00
<i>Dame Blanche</i>	
Mousse au Chocolat	12,00
<i>Chocolate Mousse</i>	
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12,00
<i>Crème Brûlée with Madagascar Vanilla</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, Crème Légère et Citron vert	14,00
<i>Rum Baba, Light Whipped Cream and Lime</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 ^{01/07}	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] 175,00
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 ²² ●	45,00
Riesling, Les Jardins ²³ ●	65,00
Gewürztraminer, «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel ¹⁹ ●	50,00

BORDELAIS

Château Mémoires, Famille Ménard, Sauvignon ²²	39,00
Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan ²¹	55,00
Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan ¹⁹	115,00
Château Carbonnieux ²¹	110,00
Château Lafitte, Le Blanc	75,00

LOIRE

Muscadet	45,00
Voir nos tableaux de suggestions ●	
Cheverny Philippe Tessier ²³ ●	49,00
St-Pourçain «Insolite» Nebout ²³	45,00
Sancerre, Daulny ²³	55,00
Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton ²³	49,00
Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé ²³	45,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot ²³	49,00
Pouilly Fumé, «Riaux», B. Jeannot ²³	55,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette ²⁰	150,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau ¹⁸ ●	145,00
Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau ²⁰ ●	185,00
Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau ¹⁶ ●	195,00
Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau ¹⁹ ●	215,00

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées, J-P Brun	55,00
Classic Chardonnay ²⁴ (Disponible en Magnum)	

BOURGOGNE

Chardonnay, Thomas Morey ²¹	75,00
Chablis, «1 ^{er} Cru Beuroys», Laroche ²²	85,00
Chablis, «1 ^{er} Cru» Fourchaume ²²	75,00
La Chablisienne	

Chablis «Grand Régnard» ²³	95,00
Saint-Romain, Joseph Drouhin ²²	115,00
Saint-Aubin, Lou Dumont ²² ●	95,00
Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Grand Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin ²⁰	255,00
Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Cru, «La Maltroie» ²²	175,00
Hautes Côtes de Nuits Perdrix, Devillard ²⁰	105,00
Pernand Vergelesses, «Les Combottes» Delarche ²²	75,00
Beaune 1 ^{er} Cru, «Clos des Mouches» J. Drouhin ²⁰	235,00
Beaune 1 ^{er} Cru, «Clos des Mouches» Chanson ^{16/20}	185,00
Meursault du Château Meursault ²²	145,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard ²²	75,00
Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard ¹⁸	75,00
Rully, Sans Nom, Sarrazin ²⁰	75,00
Saint-Véran, Dominique Cornin ²²	65,00
Givry, Sans Nom, Sarrazin	65,00

GRAND SUD

Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille ²² ●	85,00
Collioure, «Folio», Coume Del Mas ²¹	60,00
Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas ²¹	60,00
Vaqueyras, «Clefs d'or», Clos des Cazaux ²²	45,00
Condrieu, Christophe Pichon ²¹	95,00
Châteauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire des Papes ²³	95,00
Château Simone «Palette» ²¹	135,00
Provence, Domaine de Trévallon, «Alpilles» ²⁰ ●	275,00
Provence, Perle de Blanc, Réal Martin ²³ ●	60,00
Châteauneuf du Pape, Dom. Sénéchaux ²²	95,00

VINS ROSÉS

JURA

Côtes du Jura, Le Naturé du Château d'Arlay¹⁸ 65,00

EN DEMI 37,5 CL

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Chablis «Grand Regnard»²³ 52,00

EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot²³ 110,00

Chablis, «Grand Régnard»²³ 190,00

Mercurey, Ch. Chamirey, Devillard¹⁹ 150,00

Domaine des Terres Dorées, J-P Brun 105,00
Classic Chardonnay²⁴

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul²² 65,00

Citadelle, Domaine du Chenoy²³ 65,00

«La Falize», Chardonnay²² 115,00

ITALIE

Ombrie, Cervaro Della Salla, Antinori²² 135,00

PORTUGAL

Branco da Gaivosa, Douro²² 45,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

«Cloudy-Bay» Marlborough, Sauvignon²³ 75,00

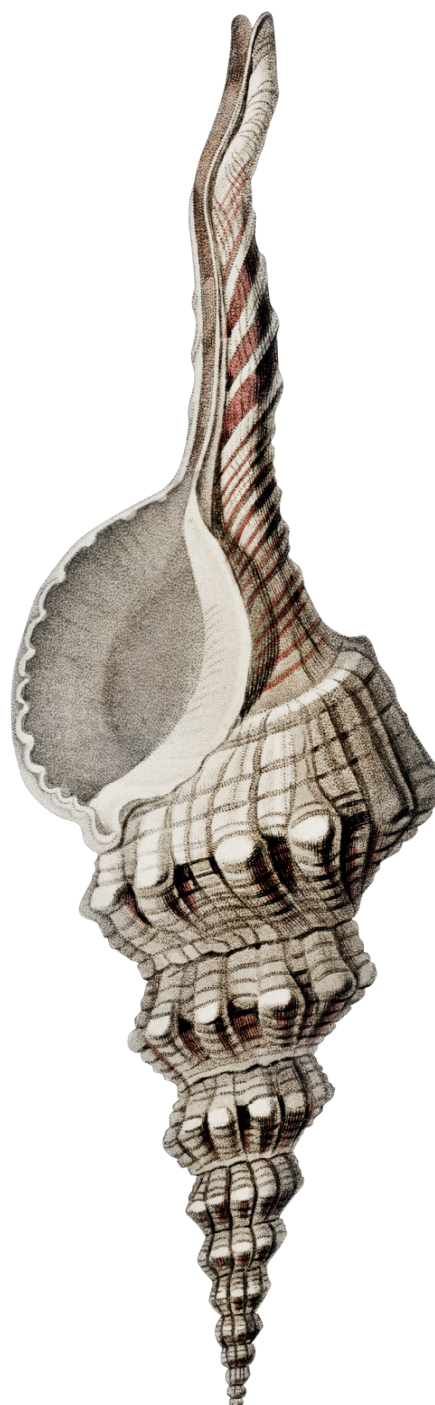
CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

Perle de Rosé, Château Réal Martin²⁴ 45,00

Pétale de Rose, Régine Sumeire²⁴ 50,00

Whispering Angel, Sacha Lichine²⁴ 55,00

Château Saint Maur, L'Excellence²⁴ 55,00



VINS ROUGES

ALSACE

Pinot Noir, Dom. Ostertag²¹ 59,00

LOIRE

Saumur Champigny «Terres Rouges»,
A. Lambert²¹ 45,00

Chinon «Les Granges», Bernard Baudry²² 39,00

Bourgueil, Delisle Boucard²³ 39,00

Sancerre Daulny²⁰ 55,00

BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille²² 60,00

Givry, Devillard, Dom. de la Ferté²³ 65,00

Beaune 1^{er} Cru «Clos des Mouches»,
Drouhin²⁰ 155,00

Pommard, «Clos des Épenots»,
Château Meursault¹⁸ 195,00

Nuit Saint-Georges
«Domaine des Perdrix», Devillard²² 155,00

Mercurey, Chât. de Chamirey, Devillard²² 75,00

Chorey-Les-Beaune, J. Drouhin²² 75,00

BEAUJOLAIS

Brouilly, G. Descombes²¹ 45,00

Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun²¹ 45,00

Morgon, Marcel Lapiere²³ 70,00

Morgon «Côte du Py», Jean Foillard²¹ 70,00

CÔTES DU RHÔNE

Gigondas, Château du Trignon¹⁸ 49,00

Châteauneuf du Pape,
Domaine des Sénéchaux²⁰ 95,00

Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe²⁰ 165,00

Crozes-Hermitage, Thalabert, Jaboulet¹⁷ 75,00

BORDELAIS

Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze¹⁸ 55,00

St-Estèphe, Château de Pez¹⁷ 105,00

St-Foy de Bordeaux, Réserve de la Famille,
Château Martet¹⁷ 80,00

Pauillac, Les Tourelles de Longueville^{18/19} 115,00

Pauillac, Echo de Lynch Bages¹⁸ 115,00

Château de Fieuzal, Pessac-Léognan¹⁹ 95,00

Pessac-Leognan,
Château Malartic-Lagravière¹⁸ 105,00

St-Julien, Amiral de Beychevelle¹⁹ 115,00

St-Julien, Les fiefs de Lagrange¹⁹ 80,00

St-Émilion Grand Cru, «Clos la Gaffelière»¹⁹ 95,00

Pomerol, Le Petit, Petit Village²⁰ 155,00

Pomerol, «Fleur de Clinet»¹⁸ 95,00

Margaux, Zédé de Labegorce¹⁸ 70,00

Margaux, Chevalier de Lescombes¹⁵ 115,00

Côtes de Bourg, «Roc de Cambes»,
François Mitjaville²¹ 145,00

L'Aurage, Castillon, Caroline et Loulou
Mitjaville¹⁹ 90,00

Château Lafitte, Héritage¹⁸ 105,00

GRAND SUD

Vaucluse, « Les Dernières Terres »,
S. Leclerc²⁰ 45,00

Provence, « Alpilles »,
Domaine de Trévallon¹³ 195,00

Provence, Château Réal Martin,
« Optimum »¹⁵ 85,00

Provence, Chât. Simone « Palette »^{14/20} 105,00

Faugères, « Cuvée Tradition », Syrah,
L. Barral¹⁹ 59,00

Bandol, « Domaine de la Tour du Bon »,
Provence²⁰ 75,00

Collioure, « Schistes », Dom. Coume Del Mas¹⁸ 65,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Pauillac, Les Tourelles de Longueville ²¹	65,00
--	-------

EN MAGNUM

Morgon, Marcel Lapierre ²² ●	135,00
Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ²¹ ●	135,00
Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹⁸	220,00
Côtes de Bourg, « Roc de Cambes », F. Mitjaville ¹⁶	280,00
Les Davids, Vaucluse, Cuvée E. Boschman	120,00
M de la Paz	120,00
Mercurey, Chamirey, Devillard ²⁰	180,00
Pomerol, Petit, Petit Village ²⁰	280,00

AUTOUR DU MONDE

ESPAGNE

Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo ²⁰	39,00
Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios ¹³	120,00

ITALIE

Brunello di Montalcino, Casanova di Neri ^{13/15}	145,00
Chianti, Riserva, Antinori ¹⁸	50,00
Tignanello, Marchesi, Antinori ¹⁹	215,00
Mat e O, Fuori Mondo ²⁰	90,00

ARGENTINE

Malbec, Terrazas ¹⁸	45,00
--------------------------------	-------

U.S.A.

Pinot Noir, « Rose Rock », Drouhin Oregon ¹⁴	75,00
---	-------

NOUVELLE-ZÉLANDE

Pinot Noir, « Cloudy Bay » ¹⁹	75,00
--	-------

Droit de Bouchon	35,00
------------------	-------

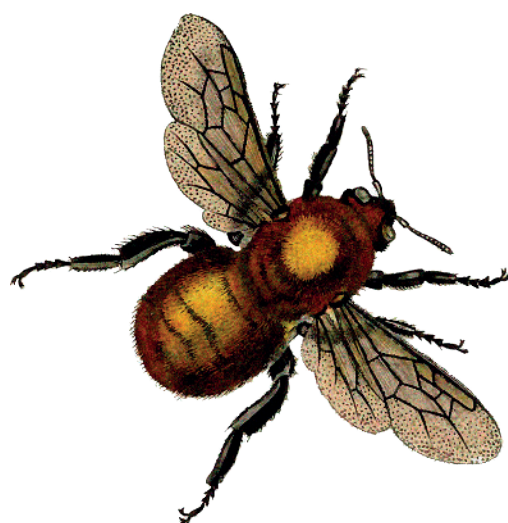
*** FOND DE CAVE ***

CHAMPAGNES

Philippe Gonet, Ter Blanc	95,00
Philippe Gonet, Ter Noir	95,00

VINS ROUGES

Beaune 1 ^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson ¹⁷	70,00
Gevrey-Chambertin, Chanson ¹⁸	70,00
Syrah du Valais, « Cayas », Jean René Germanier ¹⁸ ●	70,00
Humagne du Valais, Simon Maye ¹⁸ ●	70,00
Château La Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru ¹³	150,00
Beaune 1 ^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson ¹⁹	100,00



DIVERS

EAUX & SOFTS

Bru Plate	[50 cl] 6, ¹⁰
	[25 cl] 3, ¹⁰
Bru Pétiliante	[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, ⁸⁰
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

BIÈRES EN BOUTEILLE

Leffe Blonde	[33 cl] 5, ⁰⁰
Blanche Hoegaarden	[25 cl] 4, ⁰⁰
Jupiler 0.0%	[25 cl] 4, ⁰⁰
Corona	[33 cl] 5, ⁰⁰
Corona 0.0% (sans gluten)	[33 cl] 5, ⁵⁰

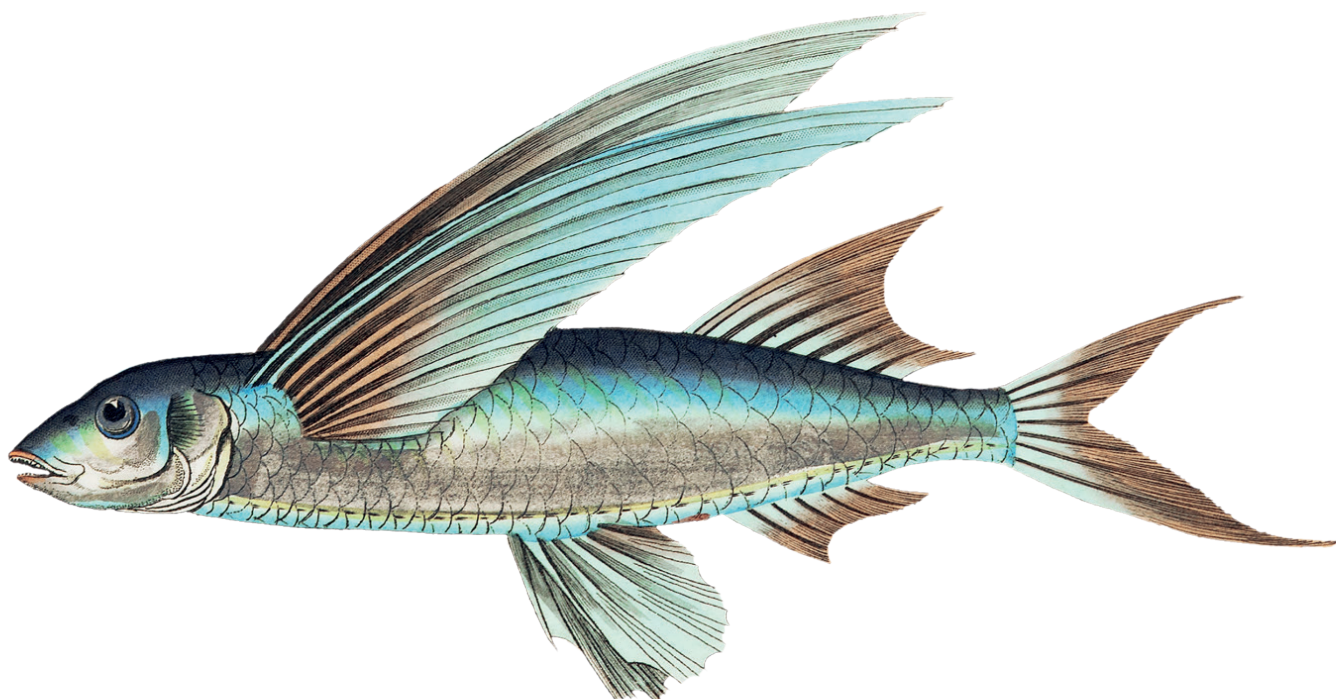
ALCOOLS

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
Bourbon Jack Daniel's	13, ⁰⁰
Bourbon Four Roses	13, ⁰⁰
Soft d'accompagnement	3, ⁵⁰
Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	4, ⁵⁰

BOISSONS CHAUDES

Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3, ⁵⁰
Double Espresso illy	5, ⁵⁰
Macchiato / Cappuccino 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]
www.toucan.brussels

f [restaurantstoucan](https://www.facebook.com/restaurantstoucan)
@ [toucanbrasserie](https://www.instagram.com/toucanbrasserie)
www.toucan.brussels