

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	3, ⁵⁰
Pineau des Charentes	7, ⁰⁰	Fever Tree [en accompagnement d'un alcool]	4, 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	90, 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 ¹⁰	285, ⁰⁰
Virginie T., Blanc de Blancs 1er Cru	120, ⁰⁰
Virginie T., Blanc de Noirs ¹⁵	130, ⁰⁰
Veuve Clicquot, Brut	115, ⁰⁰
Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut	115, ⁰⁰
Marguet, Shaman, Grand Cru ¹⁸ •	125, ⁰⁰
Dom. du Chenoy, Perle 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.

ENTRÉES - À PARTAGER (OU NON)

STARTERS - TO SHARE (OR NOT)

Planche de Charcuterie, Sélection du Moment	16,00
<i>Plate of Charcuterie</i>	
Sardines « La Guildive » [natures, au citron ou piquantes] et pain grillé	14,00
<i>« La Guildive » Sardines [natural, with lemon or spicy] and Toasts</i>	
Terrine de Saison, Pickles d'Oignons Rouges; Pain Grillé	18,00
<i>Seasonal Terrine, Pickels Red Onions and Toasts</i>	
Chipirons au Piment d'Espelette	18,00
<i>Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper</i>	
OS à moëlle, Caviar de Hareng	21,20
<i>Bone Marrow, Herring Caviar</i>	
Croquette aux Crevettes Grises, Persil Frit et Citron	2 pièces 24,00
<i>Grey Shrimps Croquette, Fried Parsley and Lemon</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 «Castelnaud de Suduiraut» ⁰⁷	verre 14,00

POTAGER - VEGETABLE GARDEN

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

ECAILLE - FROM THE SEA

Notre offre Ecailler ainsi que la Boutique en ligne seront de retour courant Septembre !

Pour vous faire patienter, Notre Chef vous propose la Sélection ci-après :

Sélection d'Huîtres Creuses du Moment	Prix du Jour
<i>Seasonal Cupped Oysters</i>	
Bouquet de Crevettes Roses	15,00
<i>Pink Prawn Bouquet</i>	

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>	

VOLAILLES - FROM THE POULTRY YARD

Cuisse de Canard des Landes, Confitte Maison et Lentilles du Puy	34, ⁵⁰
<i>Landes Duck Leg, Homemade Confit and Puy Lentils</i>	
Vol-Au-Vent, Frites	28, ⁰⁰
<i>Vol-Au-Vent, French Fries</i>	

VIANDES - FROM THE FARM

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 Dijonaise Sauce</i>	
Souris d'Agneau rôtie au four, Ail et Romarin, Grenailles et Légumes du Marché	32, ⁹⁰
<i>Oven-Roasted Lamb Shank, Garlic and Rosemary, Baby Potatoes 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

Filet Américain préparé par Vous...ou par Nous,	26, ⁵⁰
<i>Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries</i>	
Tartare de Boeuf à l'Italienne (Parmesan, Roquette, Tartufata)	29, ⁹⁰
<i>Italian Beef Tartare (Parmiggiano, Rucola, Tartufata)</i>	
Burger de Boeuf Charolais , Frites, Salade	29, ⁸⁰
<i>Charolais Steak Burger, French Fries, Salad</i>	
Entrecôte Black Angus	43, ⁰⁰
<i>Black Angus Rib Steak</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>	

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] 55,00
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
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

VINS BLANCS

ALSACE

Pinot Blanc, Réserve Boeckel ²⁴	39,00
Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag ²⁴ ●	45,00
Riesling, Les Jardins, Ostertag ²⁴ ●	65,00
Gewürztraminer, Boeckel ²⁰ ●	50,00

LOIRE

Muscadet Sur Lie, Domaine de la Pepière ²⁵ ●	45,00
Cheverny, Philippe Tessier ²⁵	49,00
Sancerre, Daulny ²⁴	55,00
Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot ²⁵	49,00
Pouilly Fumé, Riaux, ²²	55,00
Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette ²⁴	150,00
Montlouis, «Les Caillasses», F. Breton ²²	49,00
Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau ¹⁹ ●	145,00

BEAUJOLAIS

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

BOURGOGNE

Pernand Vergelesses, Les Combottes ²³ , Delarche	75,00
Chablis, 1 ^{er} Cru Fourchaume ²²	95,00
La Chablisienne	
Chablis «Grand Régnard» ²⁵	95,00
Chablis 1 ^{er} Cru Les Beuroys, Laroche ²³	85,00
Hautes Côtes de Nuits, Perdrix, Devillard ²³	105,00
Beaune, 1 ^{er} Cru, «Clos des Mouches», Drouhin ^{16/18}	270,00
Meursault du Château Meursault ²²	145,00
Rully, Sans Nom, Sarrazin ²³	75,00
Mercurey, Château Chamirey, Devillard ¹⁸	75,00
St-Véran, Dominique Cornin ²⁴	65,00
St-Romain, J. Drouhin ²²	115,00
St-Aubin, 1 ^{er} Cru, Roch. Dumay, M. Colin ²²	145,00
Pouilly Fuissé, Dom. Garenne, Devillard ²³	75,00
Chassagne Montrachet, 1 ^{er} Cru «Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin ²²	255,00

BORDELAIS

Château Mémoires, Ménard, Sauvignon ²⁴	39,00
Château Carbonnieux ²¹	110,00

GRAND SUD

Provence, Perle de Blanc, Réal Martin ²⁵	60,00
Châteauneuf du Pape, Senechaux ²³	95,00
Châteauneuf du Pape, L'Oratoire ²⁴	105,00
Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille ²¹	85,00

EN DEMI

Demandez nos suggestions à notre sommelier

Chablis «Grand Régnard» ²⁴	52,00
---------------------------------------	-------

EN MAGNUM

Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot ²⁵	110,00
Chablis, 1 ^{er} Cru Fourchaume ²²	175,00
Chablis, «Grand Régnard» ²⁴	190,00
Mercurey, Château Chamirey Devillard ²²	150,00
Domaine des Terres Dorées, J-P Brun Classic Chardonnay ²⁴	105,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

«Terre Charlot» Château de Bioul ²⁴ ●	65,00
Domaine «La Falize», Chardonnay ²² ●	115,00
Domaine du Chenoy, Citadelle ²⁴	65,00

ITALIE

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

PORTUGAL

Branco da Gaivosa, Douro, A. de Sousa ²³	45,00
---	-------

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin ²⁵ ●	60,00
Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire ²⁵ ●	50,00

VINS ROUGES

ALSACE

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

LOIRE

Bourgueil, Delisle Boucard ²⁴ ●	39,00
Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert ²³ ●	45,00
Chinon, « Les Granges », Bernard Baudry ²³ ●	45,00
Sancerre, Daulny ²³ ●	55,00

BOURGOGNE

Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille ²⁴	60,00
Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix » Devillard ²³	155,00
Mercurey « Château de Chamirey », Devillard ²⁴	75,00
Givry, Devillard, Dom. de la Ferté ²⁴	65,00
Beaune, 1 ^{er} Cru, Clos des Mouches, Drouhin ²²	270,00
Pommard, 1 ^{er} Cru, Clos des Épenots, Château Meursault ¹⁸	195,00

BEAUJOLAIS

Brouilly, G. Descombes ²³ ●	45,00
Moulin à Vent, « Terres Dorées », J-P Brun ²⁴ ●	45,00
Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ²³ ●	85,00
Morgon, Marcel Lapiere ²⁵ ●	75,00

BORDELAIS

St-Estèphe, Château de Pez ¹⁸	105,00
St-Estèphe, Château de Phélan Ségur ¹⁹	125,00
St-Julien, Les Fiefs de Lagrange ¹⁹	80,00
Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹⁸	115,00
Pauillac, Echo Lynch Bages ²⁰	115,00
Haut Médoc, Les Brulières de Beychevelle ²⁰	65,00
Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille, Château Martet ¹⁹	80,00
Pomerol, Le Petit, Petit Village ²⁰	155,00
Pomerol, Fleur de Clinet ²⁰	95,00
Pessac-Léognan, Château Fieuzal ¹⁹	95,00
Pessac-Léognan, Château Malartic-Lagravière ^{18/19}	105,00
St-Émilion Grand Cru, Clos la Gaffelière ¹⁹	95,00
Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze ²⁰	55,00
Château Lafitte Héritage ¹⁸	105,00
L'Aurage, Caroline et Loulou, Mijtaville ¹⁹	90,00
Côtes de Bourg, « Roc de Cambes », François Mijtaville ²¹	145,00

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau, Domaine du Trapadis ²³ ●	45,00
Gigondas, Château du Trignon ²¹	49,00
Côte-Rôtie, « La Sarrasine », Bonserine ²³	115,00
Châteauneuf du Pape, Sénéchaux ²²	95,00
Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe ¹⁹	165,00
Crozes-Hermitage, Thalabert, Jaboulet ²¹	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 ²¹ ●	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 » ^{13/20}	195,00
Faugères, Domaine Léon Barral ²⁰	60,00
Provence, Chât. Simone Palette ^{19/20}	105,00

VINS ROUGES

Demandez nos suggestions à notre sommelier

EN MAGNUM

Vaucluse, Les Davids, Cuvée E. Boschman	120,00
Mercurey, Chamirey, Devillard ²⁰	180,00
Morgon, Marcel Lapierre ²⁰ ●	145,00
Morgon « Côte du Py », Jean Foillard ²² ●	165,00
Pomerol, Petit, Petit Village ²²	280,00
Pauillac, Les Tourelles de Longueville ¹⁸	220,00
Côtes-de-Bourg, Roc de Cambes, Mitjaville ²⁰	280,00
Cortil Bracco, Château de Bioul ²⁰	100,00

AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

Terra Nova, Dom. du Chenoy ²⁵	49,00
--	-------

ESPAGNE

Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo ²²	45,00
--	-------

ITALIE

Chianti, Villa Antinori, Riserva ²²	50,00
Brunello di Montalcino, Scopetone ¹⁶	145,00

NOUVELLE ZÉLANDE

Pinot Noir, Cloudy Bay ^{19/20}	75,00
---	-------

PORTUGAL

Branco da Gaivosa, Douro, A. de Sousa ²³	45,00
---	-------

GÉORGIE

Tika Svanidze Vancko Saperavi Qvevri ¹⁹	90,00
--	-------

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

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

*** FOND DE CAVE ***

CHAMPAGNES

Philippe Gonet, Ter Noir	95,00
--------------------------	-------

VINS BLANCS

Côtes Catalanes, Sous-Voile, Boucabeille ¹⁴	
	[50 cl] 55,00

VINS ROUGES

Syrah du Valais, Cayas, Jean René Germanier ¹⁵ ●	70,00
Humagne du Valais, Simon Maye ¹⁸ ●	70,00
Château La Gaffelière, Saint-Emilion Grand Cru ¹³	150,00
Mondeuse, « Les Molières » ²⁰	55,00
Rioja « Roda Reserva » ¹⁶	110,00



DIVERS

EAUX & SOFTS

Bru Plate	[50 cl]	6, ¹⁰
	[100 cl]	8, ⁹⁰
	[25 cl]	3, ¹⁰
Bru Pétillante	[50 cl]	6, ¹⁰
	[100 cl]	8, ⁹⁰
	[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
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
Whisky Français (Voir Brieux)	
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	4, ⁰⁰
Double Espresso illy	5, ⁵⁰
Macchiato / Cappuccino illy	4, ⁵⁰
Cappuccino Déca illy	4, ⁵⁰
Lait Russe illy	4, ⁹⁰
Chocolat Chaud	5, ⁵⁰
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