



LA CARTE



■ BRASSERIE ■

HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne (F) petite 13,20
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne (F) moyenne 23,40
- Colchester, A. Bird* (GB) moyenne 25,20
- Zeelande 00, A. Eensgezinde* (NL) moyenne 25,20

HUÎTRES CREUSES 6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron* (F) petite 12,00
- Spéciale Toucan n°4, Guernier, Normandie (F) moyenne 17,40
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron (F) moyenne 16,20
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne (F) moyenne 16,20
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron* (F) petite 19,50
- Spéciale Gillardeau, Gillardeau, Oléron (F) moyenne 22,50
- Spéciale Verte N°2, Barrau, Oléron* (f) grosse 23,10

COQUILLAGES

- Clam (pièce) 4,20
- Bulots (la portion) 8,00
- Bigorneaux (la portion) 8,50
- Amandes (les 9 pièces) 9,00
- Palourdes (les 9 pièces) 12,15
- Praires de Cancale (les 9 pièces) 14,40
- Moules (les 12 pièces) 10,20
- Oursin* (pièces) PRIX DU JOUR

CRUSTACÉS

- Crevette Impériale de Madagascar (pièce) 1,60
- Bouquet de Crevettes Roses (la portion) 7,00
- Crevettes Grises (la portion) 8,20
- Étrille (pièce) 1,80
- Langoustine (pièce) PRIX DU JOUR
- Tourteau** PRIX DU JOUR
- Homard** (+/- 550gr) PRIX DU JOUR

ASSIETTES DE FRUITS DE MER 1 PERS

- L'Assiette du Pêcheur 32,00
Bulots, Bouquets de Crevettes Roses, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire, 2 Belons n°5, 1 Langoustine
- L'Assiette du Mareyeur 48,00
Bulots, Bouquets de Crevettes Roses, 2 Sp. Toucan n°3, 2 Belons n°5, 1/2 Homard, 3 Crevettes Impériales

PLATEAUX DE FRUITS DE MER 2 PERS

- Toucan en Huîtres 70,00
6 Fines de Claire n°3, 6 Perles Blanche n°5, 6 Belons n°2, 6 Belons n°5
- Toucan 80,00
Bulots, Bigorneaux, Bouquets de Crevettes Roses, Crevettes Grises, 2 Etrilles, 6 Sp. Toucan n°3, 6 Belons n°5, 2 Praires, 4 Palourdes, 4 Moules, 4 Amandes, 2 Clams
- Toucan en Pinces 105,00
1 Tourteau (+/- 450gr), 1 Homard (+/- 550gr), 10 Crevettes Impériales, Crevettes Grises, 4 Langoustines, 2 Etrilles, Bouquets
- Toucan Sur Mer 135,00
Même assortiment Plateau TOUCAN, + 1 Tourteau (+/- 450gr), 1 Homard (+/- 550gr), 4 Crevettes Impériales, 2 Langoustines
- Toucan Prestige 140,00
1 Homard (+/- 550gr), 8 Crevettes Impériales, 4 Langoustines, Bulots, Crevettes Grises, 2 Etrilles, 4 Palourdes, 6 Belons n°2, 6 sp. Gillardeau, 4 Praires, Bouquet

VODKA & CAVIAR

- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » (12gr) 35,00
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » (30gr) 75,00
- Caviar Petrossian Daurenki® « Royal » (125gr) 245,00
- Vodka Petrossian (10cl) 20,00
- Vodka Petrossian (50cl) 50,00

PLATEAUX

Chaque Plateau peut être accompagné de Caviar, Champagne, Vodka (voir le prix à la Carte).
Les plateaux sont également disponible pour 1 personne

ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande consulter la liste des allergènes.

* EN SAISON / ** SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

LES INCONTOURNABLES

A PARTAGER TO SHARE

- Jambon de Kintoa, Pierre Oteiza
Plate of Kintoa Ham, Pierre Oteiza _____ 16,00
- Planche de Charcuterie du Pays Basque
Plate of Basque Country Charcuterie _____ 14,00

ENTRÉES STARTERS

- Salade Fraîcheur
Fresh Salad of the Day _____ PRIX DU MARCHÉ
- Salade de Tomates de Linkebeek et Herbes Fraîches
Tomato Salad from Linkebeek with Fresh Herbs _____ 15,00
- Salade Niçoise au Thon frais Grillé
Niçoise Salad with Grilled Tuna _____ 23,80
- Salade aux Crevettes Grises de nos Côtes
Belgian Shrimps Salad _____ 16,50
- Croquette de Crevettes d'Ostende, Persil frit et Citron ****
Ostend Shrimps Croquette, Fried Parsley
and Lemon _____ PIÈCE 9,00
- Cassolette de Chipirons au Piment d'Espelette
Pan-Fried Chipirones with Espelette Pepper _____ 16,00
- Os à Mœlle, Toast et Salade
Marrow Bone, Toast and Salad _____ 15,00
- Terrine de Foie Gras de Canard « Maison »
et Confit de Saison ****
Home Made Duck Foie Gras and
Season Marmelade _____ 20,50

Pour accompagner votre / with your Foie Gras :

- Verre de Sauterne « Castelnau de Suduiraut »⁰⁷
Glass of Sauternes « Castelnau de Suduiraut »⁰⁷ _____ 9,00

PÂTES ET LÉGUMES PASTA AND VEGGIE

- Assiette de Légumes Saisonniers,
Huile d'Olive Extra Vierge et Herbes Fraîches
Seasonal Vegetables Sprinkled with
Extra Virgin Olive Oil and Fresh Herbs _____ 10,50 / 16,00
- Pâtes du Moment
Pasta, Recipe of the Day _____ PRIX DU JOUR

POISSONS FROM THE OCEAN

- Daurade Royale Entière Grillée ***
et Légumes du Marché
Grilled Sea Bream, and Seasonal Vegetables _____ 25,50
- Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Pommes de Terre
Écrasées, Câpres et Fines Herbes
Cod Roasted on Skin, Crushed Potatoes,
Capers and Fresh Herbs _____ 26,50
- Solettes Meunières, Crevettes Grises
et Rapé de Citron
« Pan-Fried Solettes », Shrimps and
Grated Lemon Zest _____ 29,00
- Moules de Bouchot « Mont-Saint-Michel » *
Mussels of Bouchot « Mont-Saint-Michel » * _____

PRIX DU
MARCHÉ

VIANDES FROM THE FARM

- Filet Américain préparé par Vous...
ou par Nous, Pommes Frites à la Graisse de Bœuf **
Beef Tartare prepared by You...
or by Us, French Fries _____ 18,50
- Tartare de Bœuf à l'Italienne
Beef Tartare _____ 24,80
- Andouillette *** AAAAA de Troyes Tirée à
la Ficelle, Moutarde à la Violette
Troye's Andouillette AAAAA with
Violet Mustard Sauce _____ 22,00
- Cuisse de Canard des Landes, Confité Maison,
Lentilles du Puy
Home-Made « Landes » Duck Leg Confit, Lentils _____ 22,50
- Jambonneau Rôti au Four Moutarde à l'Ancienne
Roast Knuckle of Pork with Whole
Grain Dijon Mustard Sauce _____ 23,00
- Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin
Lamb Shank with Honey, Rosemary _____ 23,00

Spécial Bœuf : CONSULTEZ LE TABLEAU DES VIANDES
ET DES VIANDES MATURÉES
Red meat : SEE OUR BLACKBOARD OF MEAT AND MATURED MEAT

NOS PLATS / OUR DISHES

Nos plats sont accompagnés de légumes frais, cuits à la vapeur / Our dishes are served with fresh steamed vegetables.

*** PIÈCES GRILLÉES SUR PIERRES DE LAVE / GRILLED ON SLABS OF VOLCANIC STONE

**** CES PLATS VOUS SONT PROPOSÉS TOUS LES JOURS DE 12H00 À LA FERMETURE /
THESE DISHES ARE SERVED FROM 12 AM UNTIL CLOSING TIME.

BULLES & CHAMPAGNES

- Drappier Brut Nature « Zéro Dosage »
COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00
- Drappier Brut « La Grande Sendrée »⁰⁶ 105,00
- Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut, BIO 69,00
- Louis Roederer Brut Premier 90,00
- Ruinart Rosé 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs 115,00
- Dom Pérignon⁰⁵ 235,00
- Cristal Roederer⁰² 270,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00
- Louis Roederer « Blanc de Blancs »¹⁰ 125,00
Cuvée sélection exclusive du Cristal
- Jacques Selosse Brut Initial 185,00
- Jacquesson - Cuvée 740 95,00

DOUCEURS

Pour l'Apéritif, le Fromage ou le Dessert

- Mas Cristine, Rivesaltes¹⁴ VERRE 6,00 / 39,00
- Sauterne « Castelnau de Suduiraut »⁰⁸
VERRE 9,00 / DEMI 50,00
- Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas¹²
VERRE 12,00 / DEMI 70,00
- Domaine Disznoko, 1^{er} Grand Cru Classé, Tokaji⁰⁷ 70,00
- Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier⁰⁷
DEMI 70,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces »⁹⁸ 350,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces »⁰¹ DEMI 460,00

VINS DU PATRON

- Vin du Pays d'Oc « Clos de Belloc »
Réserve (rouge, blanc ou rosé)
Le verre 4,50
Le quart 8,00
Le demi 16,00
La bouteille 25,00
- Vin au verre VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS
Wine with glass SEE OUR BLACKBOARD OF SUGGESTIONS

VINS BLANCS

ALSACE

- Pinot Blanc, Réserve Boeckel¹⁵ 30,00
- Riesling, Saint Hippolyte, Marc Tempé¹⁴, BIO 45,00
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel¹⁴ 45,00

BORDELAIS

- Château Reynon, Sauvignon Blanc¹⁴ 37,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁴ 45,00

LOIRE

- Muscadet, Amphibolite¹⁵, BIO 39,00
- Cheverny Philippe Tessier¹⁵ 39,00
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁵ 39,00
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir »,
Joseph Mellot¹⁵ 39,00
- Anjou-Mosse, « Agnès et René »^{13/14}, BIO 50,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot¹⁵ 45,00
- Pouilly Fumé, Domaine Alain Cailbourdin,
« Triptyque »¹² 75,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette¹² 135,00
- Touraine, Lionel Gosseume, Clima n°1¹⁵ 39,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin¹⁴ 45,00
- St-Véran, Domaine Roux¹⁵ 45,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume, « La Chablisienne »¹⁴ 59,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁴ 70,00
- Givry, 1^{er} Cru, « Champ Nalot » Domaine Parize¹⁴ 53,00
- Saint-Romain, David Moret¹⁵ 55,00
- Givry, 1^{er} Cru « La Grande Berge »,
Clos Salomon¹³ 65,00
- St-Aubin « La Pucelle », Domaine Roux¹⁴ 55,00
- Meursault, « Clos du Domaine » Henri Darnat¹⁴ 85,00
- Meursault, « Les Narvaux » David Moret¹⁵ 90,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru,
« Les Caradeux » Chanson^{11/13} 95,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Mouches »,
Joseph Drouhin¹² 165,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru
« Marquis de Laguiche » Joseph Drouhin¹¹ 175,00
- Corton Charlemagne David Morret¹⁵ 195,00

GRAND SUD

- Les Terrasses, Régis Boucabeille¹⁴ 30,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l'Oum¹³, BIO 55,00
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon¹² 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹⁴ 85,00
- Domaine Trévallon « Alpilles »¹⁴ 145,00

BLANCS AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul¹⁴ _____ 39,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone¹³ _____ 55,00

ITALIE

- Grave del Friuli, Pinot Grigio, Terre di Ger¹⁴ _____ 33,00
37,5 CL

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho¹⁵ _____ 33,00

VINS BLANCS EN DEMI

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁵ _____ 22,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁴ _____ 27,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne »¹⁴ _____ 27,00
1,5 L
- Chablis « Grand Regnard »¹³ _____ 35,00

VINS BLANCS EN MAGNUM

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁴ _____ 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »¹⁴ _____ 140,00
- Optimum, Château Réal Martin^{15 (Confidentiel)} _____ 95,00

VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé,
Château Réal Martin¹⁵ _____ 30,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose,
RéGINE Sumeire¹⁵, BIO _____ 43,00

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach¹³ _____ 49,00

LOIRE

- Bourgueil, La Coudraye Y. Amirault¹⁵ _____ 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes »,
Henry Marionnet¹⁵ _____ 30,00
- Saumur Champigny « Jeunes Vignes »
Filliatreau¹⁵ _____ 35,00

- Chinon, Bernard Baudry¹⁴ _____ 39,00
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot¹⁴³ _____ 39,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »¹³, BIO _____ 50,00

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille¹⁴ _____ 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard¹³ _____ 65,00
- Givry, 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto¹⁴ _____ 65,00
- Pommard, Vieilles Vignes, Latour-Labille¹⁴ _____ 85,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru
« Les Vergelesses » Chanson¹² _____ 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson^{12/13} _____ 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi », Chanson^{11/13} _____ 85,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches »,
Chanson^{07/11} _____ 120,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson⁰⁸ _____ 125,00

BEAUJOLAIS

- Juliéas, Arnaud Briday¹⁴ _____ 33,00
- Brouilly, Joseph Drouhin¹⁴ _____ 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées J-P Brun¹³, BIO _____ 39,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁴, BIO _____ 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁵, BIO _____ 59,00

CÔTES DU RHÔNE

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁴ _____ 29,00
- Rasteau, Côtes du Rhône Villages
Domaine du Trapadis¹⁴, BIO _____ 39,00
- Gigondas, Château du Trignon¹¹ _____ 49,00
- Côte-Rôtie, Les Jumelles, Jaboulet¹² _____ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹² _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape
Domaine du Vieux Télégraphe¹⁰ _____ 125,00

BORDELAIS

- Haut Brillette, Moulis en Médoc¹² _____ 39,00
 - Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze¹³ _____ 45,00
 - St-Estèphe, Château Haut-Beauséjours,
Cru Bourgeois¹⁴ _____ 55,00
 - St-Estèphe, Château de Pez⁰⁵ _____ 120,00
 - Ste-Foy-Bordeaux, Réserve de la Famille,
Ch. Martet¹² _____ 65,00
 - Haut Médoc, Les Brulière de Beychevelle¹³ _____ 65,00
 - Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹² _____ 65,00
 - Pomerol, Le Jardin de Petit-Village¹⁰ _____ 95,00
-
-

- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime)¹³ _____ 95,00
- St-Émilion Grand Cru, «Clos la Gaffelière»¹¹ _____ 75,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton¹⁰ _____ 105,00
- St-Julien, Les Fiefs de Lagrange¹² _____ 75,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹¹ _____ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière¹² _____ 105,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan¹³ _____ 95,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes¹¹ _____ 145,00
- Château Lafitte «Héritage»¹⁰ _____ 85,00

GRAND SUD

- Côtes du Roussillon Villages «Les Terrasses»
Régis Boucabeille¹⁴ _____ 29,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l'Oum,
Cie des Papillons¹³, BIO _____ 45,00
- Côteaux du Languedoc, Domaine de
Montcalmès¹² _____ 59,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas¹⁵ _____ 55,00
- Faugère, Cuvée Tradition, Syrah,
Léon Barral¹³, BIO _____ 59,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres,
Sophie Leclerc¹⁴, BIO _____ 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence,
R.&C. Hocquard¹² _____ 49,00
- Provence, Tour de l'Evêque,
Régine Sumeire⁰⁹, BIO _____ 65,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁶ _____ 55,00
- Domaine Trévallon «Alpilles» _____ 145,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

SUISSE

- Rouge de Terre, Jean René Germanier¹² _____ 45,00
- Cayas, Syrah du Valais, Jean René Germanier^{11/12} _____ 90,00

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro¹² _____ 55,00

ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo¹⁵ _____ 29,00
- Rioja, Roda Reserva, Bodegas Roda¹¹ _____ 65,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios^{10/12} _____ 120,00

ITALIE

- Sangiovese, Tuscan Soul, Ferlaino¹⁴ _____ 45,00

- Vino Nobile di Montepulciano Poliziano¹³ _____ 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso¹¹ _____ 95,00

ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»¹⁴ _____ 29,00
- Malbec «High Altitude Vineyards»¹⁴ _____ 49,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹⁰ _____ 149,00

CHILI

- Casa Lapostolle, Cabernet Sauvignon,
Rapel Valley¹² _____ 33,00

AFRIQUE DU SUD

- Cape Heights, Syrah¹⁴ _____ 29,00

VINS ROUGES EN DEMI 37,5 CL

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁴ _____ 17,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹¹ _____ 55,00

VINS ROUGES EN MAGNUM 1,5 L

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁴ _____ 65,00
- Morgon, Marcel Lapiere¹⁵, BIO _____ 105,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard¹³, BIO _____ 105,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l'Oum
Cie des Papillons⁰⁹, BIO _____ 90,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹¹ _____ 85,00
- St-Estèphe, Château Haut Beauséjour,
Cru Bourgeois¹¹ _____ 95,00
- St-Émilion, Château Barberousse¹² _____ 95,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁵ _____ 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville^{09/11/12} _____ 195,00
- Givry, 1^{er} Cru «Clos Salomon»
du Gardin Perrotto¹³ _____ 120,00

- Droit de Bouchon _____ 25,00

EAUX & SOFTS

- Bru Plate 1/2 _____ 5,10
- Bru Pétillante 1/2 _____ 5,10
- Bru Pétillante 1/4 _____ 3,10
- Spa Reine Plate 1/1 _____ 6,90
- Spa Reine Plate 1/2 _____ 4,90

· Spa Reine Plate 1/4	2,90
· Spa Barisart Pétillante 1/1	6,90
· Spa Barisart Pétillante 1/2	4,90
· Spa Barisart Pétillante 1/4	2,90
· Spa & Fruit Orange 1/4	3,10
· Spa & Fruit Citron 1/4	3,10
· Canada Dry 1/5	3,10
· Coca-Cola 1/5	3,10
· Coca-Cola Light 1/5	3,10
· Schweppes Soda 1/5	3,10
· Schweppes Tonic 1/5	3,10
· Ice Tea 1/5	3,10
· Jus de Tomate 1/5	3,10
· Jus de Pomme 1/5	3,10
· Jus d'Orange 1/5	3,10
· Jus de Fruit Pressé 1/5	6,20

BIÈRES AU FÛT

· Stella Artois Premium 25 cl	2,90
· Stella Artois Premium 33 cl	3,75
· Hoegaarden 25 cl	3,20
· Hoegaarden 33 cl	3,20
· Leffe Blonde 25 cl	2,90
· Leffe Blonde 33 cl	4,45

BIÈRES EN BOUTEILLE

· Leffe Brune 33 cl	3,75
· Kriek Belle-Vue 25 cl	3,50
· Jupiler 0.0% 25 cl	2,50
· Duvel 33 cl	3,75
· Chimay Bleue 33 cl	3,75
· Carlsberg 25 cl	2,90

APÉRITIFS

· Coupe de Champagne Drappier Brut Nature « Zéro dosage »	12,00
· Apéritif Maison (Prosecco & Liqueur de Mûre)	8,90
· Half and Half	6,50
· Kir	5,30
· Kir Royal	12,00
· Picon	4,50
· Picon Vin Blanc	7,90
· Campari Orange / Soda	6,10
· Martini Blanc / Rouge	4,50
· Ricard	4,50
· Cynar	4,50
· Suze	4,50
· Pacific Pastis sans Alcool	4,60
· Porto Rouge, Ramos Pinto	4,90
· Porto Blanc, Ramos Pinto	4,90

· Pastis Bardouin	5,90
· Lillet Blanc	6,00
· Sherry, Tio Pepe	6,00
· Muscat de Rivesaltes	6,00
· Pineau des Charentes	6,00
· Pisang Ambon	6,10
· Batida de Coco	6,10
· Pimm's cup n°1	9,00
· Cocktail	9,00

ALCOOLS

· Whisky J&B, Johnnie Walker Red	7,90
· Irish Whisky Jameson	7,90
· Whisky Johnnie Walker Black	8,90
· Whisky Bowmore (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky Chivas Regal (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky The Glenlivet (12 ans d'âge)	8,90
· Whisky Glenfiddich	8,90
· Bourbon Four Roses	6,20
· Bourbon Jack Daniel's	9,90
· Vodka Absolut	6,20
· Vodka Smirnoff	6,20
· Gin Gordon	7,90
· Gin Bombay Sapphire	7,90
· Gin Hendrick's	12,00
· Belgian Gin Clover	14,50
· Rhum Bacardi	6,20
· Rhum Blanc Havana Club	6,20
· Rhum Havana Club (3 ans d'âge)	7,90
· Rhum Havana Club (7 ans d'âge)	8,50
· Rhum Matusalem	9,50
· Rhum Clément	12,50
· Genièvre	4,90
· Sambucca	7,90
· Grappa, Nino	7,90
· Eaux de vie G. Miclo : Mirabelle, Poire William, Framboise Sauvage	8,90
· Marc de Gewürztraminer, G. Miclo	8,90
· Cognac Otard	5,90
· Cognac Grande Champagne Delamain « X.O »	9,90
· Calvados Réserve, Louis Dupont	8,90
· Bas-Armagnac (15 ans d'âge), Marc Darroze	8,90
· Vieille Prune de Souillac, Louis Roque	8,90
· Baileys	7,90
· Amaretto	7,90
· Cointreau	7,90
· Limoncello	7,90
· Grand Marnier	7,90
· Marc de Champagne	7,90
· Mandarine Napoléon	7,90
· Mojito	9,00
· Cocktail	10,00
· Soft d'accompagnement	1,50

BOISSONS CHAUDES

· Ristretto illy / Espresso illy _____	3,50	· Lait Russe illy _____	3,90
· Espresso Déca illy _____	3,50	· Chocolat Chaud _____	3,90
· Double Espresso illy _____	5,50	· Thé à la Menthe Fraîche _____	3,90
· Café illy _____	3,50	· Infusion (Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille) _____	3,50
· Décaféiné illy _____	3,50	· Irish Coffee _____	9,00
· Macchiato illy _____	3,50	· French Coffee _____	9,00
· Cappuccino illy _____	3,70	· Italian Coffee _____	9,00
· Cappuccino Déca illy _____	3,70		

DESSERTS

· Chariot de Fromages de Pascal Beillevaire « Affineur » Cheese Trolley, Pascal Beillevaire « Affineur » _____	12,00	· Baba au Rhum Rum Baba _____	9,20
· Choix de Glaces et Sorbets Faits Maison Selection of Freshly Made Ice Creams and Sorbets _____ BOULE	3,00	· Crème Brûlée à la Vanille Vanilla « Creme Brulee » _____	9,50
· Dame-Blanche « Dame Blanche » _____	9,00	· Mi-Cuit au Chocolat 75% de Cacao, Glace Vanille de Madagascar « Mi-Cuit » Chocolate 75 % Cacao with Madagascar Vanilla Ice Cream _____	10,00
· Café Glacé à l'Amaretto Amaretto Iced Coffee _____	9,00	· Café Gourmand _____	11,50
· Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes Thin Apple Pie with Almond Cream _____	9,00		

ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande consulter la liste des allergènes.

SERVICES

SERVICE VOITURIER 7/7 midi et soir | COMMANDES EN LIGNE | SERVICE TRAITEUR (emporter & livraison)
SALLE PRIVATIVE pour toutes vos réceptions privées & professionnelles

CONTACT & INFOS

Facebook.com/restaurantstoucan
TOUCAN BRASSERIE +32 2 345 30 17 | TOUCAN SUR MER +32 2 340 07 40
WWW.TOUCANBRASSERIE.COM
