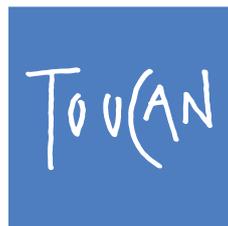


LA CARTE



■ 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. Eensgezinhed* ^{(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 Pincés 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 tranché « National », 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

- Potage du jour / Soup of the day _____ PRIX DU MARCHÉ
- Boudin Noir Basque (Christian Parra), Balsamique aux Figs et Gambas
Basque Black pudding (Christian Parra), Fig-scented Balsamic vinegar and Gambas 19,00
- Poêlée de Coques et Salicornes, Amandes, Beurre au Persil / Poached Clam and Glasswort, Almonds, Parsley Butter 18,00
- 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 moelle et Caviar Avruga (Œufs de Hareng)
Marrow Bone, Herring Roe Caviar 16,00
- 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
- 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, Confit 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, Tokaji¹¹ 70,00
- Valais-Mitis, Amigne de Vétroz, JR Germanier¹⁶
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, Boeckel¹⁶ 45,00

BORDELAIS

- Château Reynon, Sauvignon Blanc¹⁵ 37,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁵ 45,00

LOIRE

- Muscadet, Amphibolite¹⁵, BIO 39,00
- Cheverny Philippe Tessier¹⁶ 39,00
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁶ 39,00
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir »,
Joseph Mellot¹⁶ 39,00
- Anjou-Mosse, « Agnès et René »^{14/15}, BIO 50,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot¹⁶ 45,00
- Pouilly Fumé, Domaine Alain Cailbourdin,
« Triptyque »¹² 75,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette¹² 135,00
- Touraine, Lionel Gosseaume, Clima n°1¹⁵ 39,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin¹⁵ 45,00
- St-Véran, Domaine Roux¹⁶ 45,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume, « La Chablisienne »¹⁵ 59,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁵ 70,00
- Givry, 1^{er} Cru, « Champ Nalot » Domaine Parize¹⁶ 53,00
- Saint-Romain, David Moret¹⁵ 55,00
- St-Aubin « La Pucelle », Domaine Roux¹⁵ 55,00
- Meursault, « Clos du Domaine » Henri Darnat¹⁵ 85,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru,
« Les Caradeux » Chanson¹³ 95,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot¹⁶ 55,00
- 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

- 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 Bioul¹⁵ 39,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone¹⁵ 55,00

ITALIE

- Grave del Friuli, Pinot Grigio, Terre di Ger¹⁶ 33,00
37,5 CL

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho¹⁶ 33,00

VINS BLANCS EN DEMI

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁶ 22,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁴ 27,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne »^{14/15} 27,00
1,5 L
- Chablis « Grand Regnard »^{15/16} 35,00

VINS BLANCS EN MAGNUM

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot^{15/16} 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »^{15/16} 140,00
- Optimum, Château Réal Martin^{15 (Confidentiel)} 95,00

VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé,
Château Réal Martin¹⁶ 30,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose,
Régine Sumeire¹⁶, BIO 43,00

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach¹⁴ 49,00

LOIRE

- Bourgueil, La Coudraye Y. Amirault¹⁶ 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes »,
Henry Marionnet¹⁶ 30,00
- Saumur Champigny « Jeunes Vignes »
Filliatreau¹⁶ 35,00

- Chinon, Bernard Baudry¹⁴ 39,00
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot^{15/16} 39,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »¹³, BIO 50,00

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille¹⁴ 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard^{13/14} 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, Chanson¹³ 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi », Chanson¹³ 85,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches »,
Chanson^{07/11} 120,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson^{11/12} 125,00

BEAUJOLAIS

- Juliéna, Arnaud Briday¹⁴ 33,00
- Brouilly, Joseph Drouhin¹⁵ 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées J-P Brun¹⁵, BIO 39,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁵, BIO 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁶, 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 Trignon¹² 49,00
- Côte-Rôtie, Les Jumelles, Jaboulet¹³ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹² 85,00
- Châteauneuf du Pape
Domaine du Vieux Télégraphe¹² 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 Brulières de Beychevelle¹⁴ 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹² 65,00
- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village¹³ 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 Lagrange¹³ _____ 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

- Corbières, La Baronne, « Les Lanes »¹⁴, BIO _____ 29,00
- 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 Montcalmès¹³ _____ 59,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas¹⁵ _____ 55,00
- Faugère, Cuvée Tradition, Syrah, Léon Barral¹⁴, BIO _____ 59,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres, Sophie Leclerc¹⁴, BIO _____ 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, R.&C. Hocquard¹³ _____ 49,00
- Provence, Tour de l'Évêque, Régine Sumeire⁰⁹, BIO _____ 65,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁶ _____ 55,00
- Domaine Trévallon « Alpilles »¹³ _____ 145,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

SUISSE

- Rouge de Terre, Jean René Germanier¹² _____ 45,00
- Cayas, Syrah du Valais, Jean René Germanier¹² _____ 90,00

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pesseguero¹² _____ 55,00

ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo¹⁶ _____ 29,00
- Rioja, Roda Reserva, Bodegas Roda¹¹ _____ 65,00
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios¹⁴ _____ 120,00

ITALIE

- Sangiovese - Merlot, Toscane, « Red » Ferlaino¹⁵ _____ 39,00
- Vino Nobile di Montepulciano Poliziano¹³ _____ 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso¹¹ _____ 95,00
- **Morandini Corner Maison Fuori Mondo**, Toscane
- Dacco, Alicante¹⁶ _____ 45,00
- Lino, Sangiovese¹⁴ _____ 75,00
- Pemà, Cabernet Sauvignon- Merlot¹⁵ _____ 75,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon¹⁴ _____ 95,00

ARGENTINE

- Malbec « Cristobal 1492 »¹⁵ _____ 29,00
- Malbec « High Altitude Vineyards »¹⁵ _____ 49,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹⁰ _____ 149,00

CHILI

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

AFRIQUE DU SUD

- Cabernet Sauvignon, Glenelly - Stellenbosch¹² _____ 39,00

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 Lapierre¹⁶, BIO _____ 105,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁵, BIO _____ 105,00
- Château Villa Bel Air Graves, J.-M. Cazes¹² _____ 85,00
- St-Estèphe, Château Haut Beauséjour, Cru Bourgeois¹¹ _____ 95,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁵ _____ 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹² _____ 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 25cl _____ 2,90
- Stella Artois Premium 33cl _____ 3,75
- Hoegaarden 25cl _____ 3,20
- Hoegaarden 33cl _____ 3,20
- Leffe Blonde 25cl _____ 2,90
- Leffe Blonde 33cl _____ 4,45

BIÈRES EN BOUTEILLE

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

Nos glaces et desserts sont faits maison !

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
