

DESSERTS

- L'assiette de Fromages de Pascal Beillevaire « Affineur »
Cheese Plate from « Pascal Beillevaire » _____ 12,00
- Dame Blanche
« Dame Blanche » _____ 9,00
- Mœlleux au Chocolat
Chocolate Lava Cake _____ 9,00
- Café Glacé à l'Amaretto
Amaretto Iced Coffee _____ 9,00
- Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes
Thin Apple Tart with Almond Cream _____ 9,00
- Sorbet « Pur Fruit » Maison, 3 Boules au choix
Home-Made « Pure Fruit » Sorbet
(Choice of 3 Scoops) _____ 9,00
- Baba au Rhum
Rum Baba _____ 9,20
- Café Gourmand _____ 11,50

DOUCEURS

POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT

- Mas Cristine, Rivesaltes¹⁴ _____ VERRE 8,00 / 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 Germanier¹² _____ DEMI 70,00
- Jurançon, Les Jardins de Babylone
Didier Dagueneau⁰⁵ _____ 125,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces »⁹⁸ _____ 350,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces » 01 _____ DEMI 460,00

ALLERGÈNES

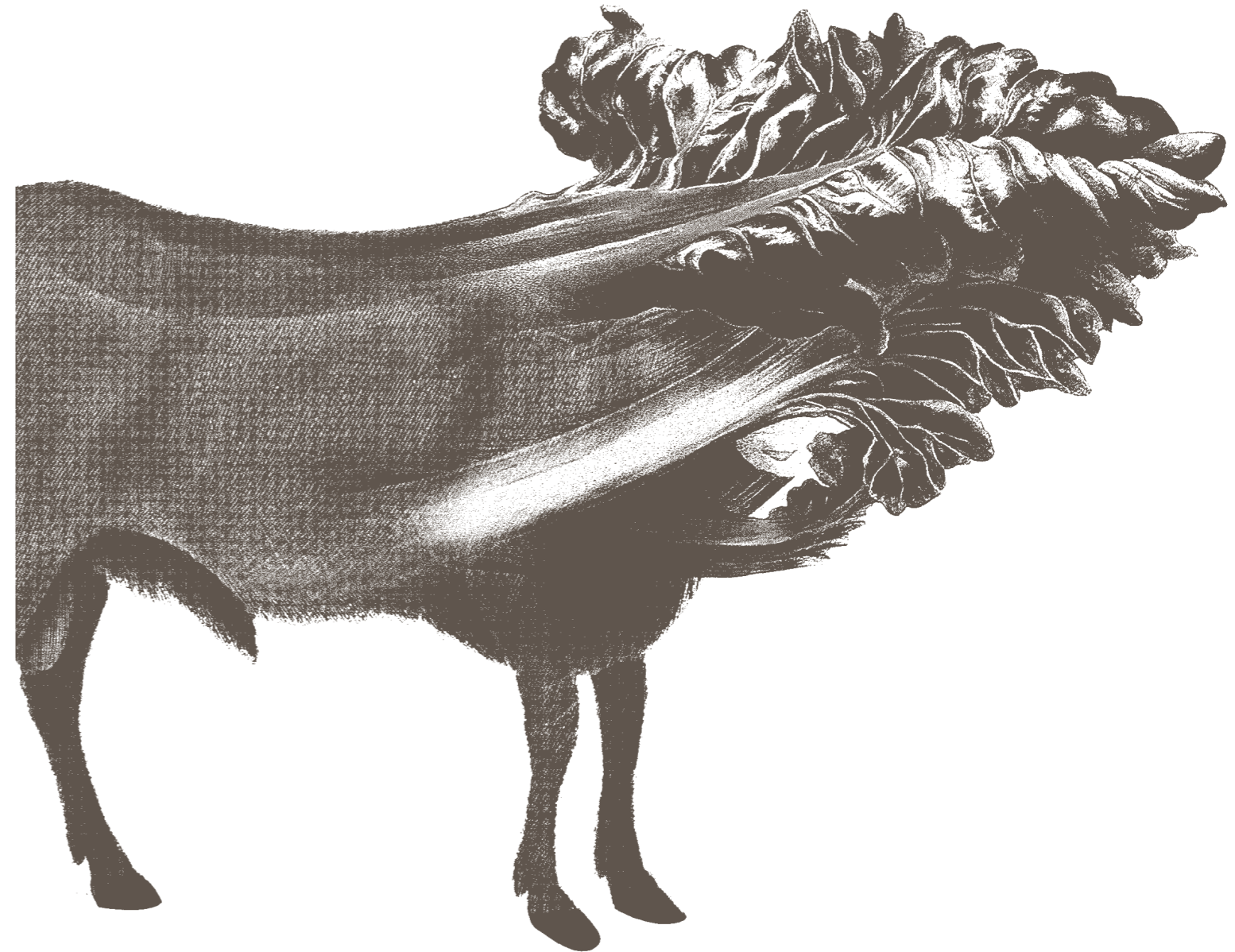
Avant de passer votre commande consulter la liste des allergènes.

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



L'ÉCAILLER

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. Eensgerinheid* ^{(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 Ostra Régal N°4, Boutrais, Irlande* ^{(IR) moy.} 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

* EN SAISON

** SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

ALLERGÈNES Avant de passer votre commande, consulter la liste des allergènes.

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 Étrilles, 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 Étrilles, 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 Étrilles, 4 Palourdes, 6 Belons n°2, 6 sp. Gillardeau, 4 Praires, Bouquet

PLATEAUX

Chaque Plateau peut être accompagné de Caviar, Champagne, Vodka (voir le prix à la Carte).

Les plateaux sont également disponibles pour 1 personne.

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

- 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

BOISSONS CHAUDES

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

APÉRITIFS

- Apéritif Maison (Prosecco et crème de Mûre) 8,90
- Kirr 5,30
- Kirr Royal 12,00
- Picon 4,50
- Picon Vin Blanc 7,90
- Martini Blanc ou Rouge 4,50
- Porto Blanc ou Rouge 4,90
- Ricard 4,50
- Pastis Baudouin 5,90
- Pastis 51 4,50
- Pacific Pastis (sans alcool) 4,60
- Cynar 4,50
- Suze 4,50
- Sherry Tio Pepe 6,00
- Muscat de Rivesaltes 6,00
- Pineau des Charentes 6,00
- Ramos Pinto 6,20
- Campari 6,10
- Apérol Spritz 7,00
- Batida de Coco 6,10
- Pisang Ambon 6,10

ALCOOLS

- Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's 7,90
- Irish Whisky Jameson 7,90
- Whisky Johnnie Walker Black 8,90
- Whisky Bowmore ^(12 ans d'âge) 8,90
- Whisky Glenfiddich ^(12 ans d'âge) 8,90
- Whisky Chivas Regal ^(12 ans d'âge) 8,90
- Whisky The Glenlivet ^(12 ans d'âge) 8,90
- Bourbon Jack Daniel's 9,90
- Bourbon Four Roses 6,20
- Vodka Absolut 6,20
- Vodka Smirnoff 6,20
- Gin Gordon 7,90
- Gin Bombay Sapphire 7,90
- Gin Hendrick's 12,00
- Gin Botanist 14,50
- Rhum Bacardi 6,20
- Rhum Blanc Havana Club 6,20
- Rhum Blanc Havana Club ^(3 ans d'âge) 7,90
- Rhum Blanc Havana Club ^(7 ans d'âge) 8,50
- Rhum Matusalem 9,50
- Rhum Clément 12,50
- Genièvre 6,90
- Sambucca 7,90
- Grappa, Nino 7,90
- Eau de Villée, Distrillerie de Biercée 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
- Soft d'accompagnement 1,50
- Fever Tree (en accompagnement d'un alcool) 2,30

GRAND SUD

- Corbières, La Baronne, «Les Lanes», BIO¹⁴ _____ 29,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l'Oum, Compagnie des Papillons¹⁵, BIO _____ 45,00
- Côteaux du Languedoc, Dom. de Montcalmès¹³ _____ 59,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas¹⁶ _____ 55,00
- Faugère, Cuvée Tradition, Syrah, L. Barral¹³, BIO _____ 59,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres, S. Leclerc¹⁵, BIO _____ 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, R.&C. Hocquard¹³ _____ 49,00
- Provence, Tour de l'Evêque, R. Sumeire⁰⁹, BIO _____ 65,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁶ _____ 55,00
- Domaine Trévallon «Alpilles»¹² _____ 145,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

SUISSE

- Cayas, Syrah du Valais, Jean René Germanier¹³ _____ 90,00

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro¹⁴ _____ 55,00

ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo¹⁶ _____ 29,00
- Rioja, Roda Reserva, Bodegas Roda¹² _____ 65,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios¹⁴ _____ 120,00

ITALIE

- Grave, Terre di Ger, Refosco, Friuli¹⁵ _____ 39,00
- Vino Nobile di Montepulciano Poliziano¹⁴ _____ 65,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso¹¹ _____ 95,00
- * Morandini Corner Maison Fuori Mondo, Toscane
- Daco, Alicante¹⁶ _____ 45,00
- Lino, Sangiovese¹⁴ _____ 75,00
- Pemà, Cabernet Sauvignon-Merlot¹⁵ _____ 75,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon¹⁴ _____ 95,00

ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»¹² _____ 29,00
- Malbec «High Altitude Vineyards»¹⁶ _____ 49,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton¹⁰ _____ 149,00

NOUVELLE ZÉLANDE

- Pinot Noir, Cloudy Bay¹³ _____ 55,00

VINS ROUGES EN DEMI

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁵ _____ 17,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹⁵ _____ 55,00
- Saint-Estèphe, Château Haut-Beauséjour¹⁴ _____ 30,00

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, Chât. 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

* Confidentiel - Sous réserve de disponibilité

BIÈRES AU FÛT

- Stella Artois Premium 25 cl _____ 2,90
- Stella Artois Premium 33 cl _____ 3,75
- Hoegaarden 25 cl _____ 2,90
- Hoegaarden 33 cl _____ 3,75
- Leffe Blonde 25 cl _____ 3,50
- Leffe Blonde 33 cl _____ 4,20

BIÈRES EN BOUTEILLE

- Leffe Brune 33 cl _____ 4,40
- Kriek Belle-Vue 25 cl _____ 3,50
- Jupiler 0.0% 25 cl _____ 2,50
- Duvel 33cl _____ 4,50
- Chimay Bleue 33cl _____ 4,50
- Carlsberg 25cl _____ 3,10

EAUX & SOFTS

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

LA BRASSERIE _ LES INCONTURNABLES

À PARTAGER _ TO SHARE

- Jambon de Kintoa tranché «National», Pierre Oteiza Plate of Kintoa Ham, Pierre Oteiza _____ 18,00
- Planche de Charcuterie Pierre Oteiza, Pays Basque Plate of Basque Country Charcuterie _____ 15,00

ENTRÉES _ STARTERS

- Potage du jour Soup of the Day _____ PRIX DU JOUR
- Tartare de Thon Rouge, Wakamé, Sésame Kimchi, Sauce Soja et Citron Vert Tartare of Red Tuna, Wakame Seaweed, Kimchi Sesame, Soy Sauce and Lime _____ 24,80
- Salade aux Crevettes Grises de nos Côtes Belgian Shrimps Salad _____ 16,50
- Carpaccio de Saint-Jacques (Dieppe), Mangue et Grenade, Mishima U Kari Scallop Carpaccio, Mango and Pomegranate, Mishima U Kari _____ 25,00
- Blanc de Seiche Façon Carbonara Carbonara of Cuttlefish Fillet _____ 21,80
- 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
- Salade de Pousses d'Épinards, Avocat, Radis Noirs et Noix, Vinaigrette Mangue Salad of Baby Spinach, Avocado, Black Radish and Walnuts, Mango Dressing _____ 17,00
- 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 & Season Marmelade _____ 19,00

Pour accompagner votre / with your Foie Gras :

- Verre de Sauternes «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
- Cocotte de Pomme de Terre et Ail Rose Potato and Rosy Garlic Cocotte _____ 9,00
- Pâtes du Moment Pasta, Recipe of the Day _____ PRIX DU JOUR

POISSONS _ FROM THE OCEAN

- Daurade Royale Grillée*** et Légumes du Marché Grilled Sea Bream, and Seasonal Vegetables _____ 25,50
- Dos de Cabillaud Rôti sur Peau, Pommes de Terre Écrasées, Chicons Confits, Feuille de Vigne et Jus au Lard Skin-Fried Cod Fillet, Crushed Potatoes and Confit of Belgian Endives, Vine Leaf, Smoky Bacon Jus _____ 27,00
- Solettes Meunières, Crevettes Grises, Pommes de terre écrasées, épinards et câpres «Pan-Fried Solettes», Shrimps crushed potatoes, spinach and capers _____ 29,00
- Moules de Bouchot «Mont-Saint-Michel» (selon arrivage) Mussels of Bouchot «Mont Saint-Michel» (according to delivery) _____ PRIX DU JOUR

VIANDES _ FROM THE FARM

- Filet Américain préparé par Vous... ou par Nous, Pommes Frites Beef Tartare prepared by You... or by Us, French Fries _____ 18,50
- Andouillette*** AAAAA de Troyes Tirée à la Ficelle, Sauce Moutarde Troye's Andouillette AAAAA with Mustard Sauce _____ 23,00
- 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 _____ 24,00
- Souris d'Agneau Laquée au Miel, Romarin Lamb Shank with Honey, Rosemary _____ 24,00

Spécial Boeuf _____ CONSULTEZ LE TABLEAU DES VIANDES
Red meat _____ SEE OUR BLACKBOARD

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.

VINS EN SUGGESTION

· Voir Tableau

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 COUPE 16,00 / 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs 115,00
- Dom Pérignon⁰⁵ 235,00
- Cristal Roederer⁰² 270,00
- Jacques Selosse Brut Initial 185,00
- Veuve Cliquot, Brut 85,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00

DOUCEURS

POUR L'APÉRITIF, LE FROMAGE OU LE DESSERT

- Mas Cristine, Rivesaltes¹⁴ VERRE 6,00 / 39,00
- Sauternes « 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 BLANCS

ALSACE

- Pinot Blanc, Réserve Boeckel¹⁶ 35,00
- Riesling Léon Beyer¹⁶ 39,00
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel¹⁶ 45,00

BORDELAIS

- Château Mémoires¹⁶ BIO 39,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁶ 45,00

LOIRE

- Muscadet, Amphibolite¹⁷ BIO 39,00
- Cheverny Philippe Tessier¹⁷ 45,00
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁷ 45,00
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir », J. Mellot¹⁷ 47,00
- Anjou-Mosse, « Agnès et René »¹³BIO 50,00
- Pouilly Fumé, Domaine de Riaux, B. Jeannot¹⁷ 45,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette¹² 135,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin¹⁶ 45,00
- St-Véran, Domaine Roux¹⁶ 45,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume, « La Chablisienne »¹⁶ 45,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁵ 70,00
- Givry, 1^{er} Cru, « Champ Nalot » Domaine Parize¹⁷ 53,00
- Givry, 1^{er} Cru « La Grande Berge », Clos Salomon¹⁶ 65,00
- St-Aubin « La Pucelle », Domaine Roux¹⁶ 55,00
- * Meursault « Clos du Domaine », Henri Darnat¹⁵ 85,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, « Les Caradeux » Chanson¹⁵ 95,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot¹⁶ 55,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Mouches », Drouhin¹⁶ 165,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru « Marquis de Laguiche » Joseph Drouhin¹¹ 175,00
- * Corton Charlemagne David Morret¹⁵ 195,00

GRAND SUD

- Condrieu, Domaine Christophe Pichon¹² 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. des Sénéchaux^{13/14} 85,00
- Domaine Trévallon « Alpilles »¹⁴ 145,00

* Confidentiel - Sous réserve de disponibilité

BLANCS AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul¹⁷ 39,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone¹⁶ 55,00

ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori¹⁷ 35,00

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho¹⁷ 35,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough¹⁷ Sauvignon 45,00

VINS BLANCS EN DEMI

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁷ 22,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Cazes¹⁴ 27,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne »¹⁵ 30,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁷ 39,00

VINS BLANCS EN MAGNUM 1,5 L.

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot^{15/16} 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »^{15/16} 140,00

VINS ROSES

- Côtes de Provence, Perle de Rosé, Chât. Réal Martin¹⁷ 30,00
- Côtes de Provence, Pétale de Rose, R. Sumeire¹⁷, BIO 43,00

VINS ROUGES

ALSACE

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach¹⁵ 49,00

LOIRE

- Bourgueil, La Coudraye Y. Amirault¹⁶ 39,00
- Gamay de Touraine « Les Charmes », H. Marionnet¹⁶ 30,00
- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert¹⁷ 45,00
- Chinon, « Les Granges », 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 Pataille¹⁵ 39,00
- Mercurey « Château de Chamirey », Devillard¹⁶ 65,00
- * Givry, 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto¹⁵ 65,00
- Pommard, Vieilles Vignes, Latour-Labille¹⁴ 85,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, Chanson¹³ 85,00
- Gevrey-Chambertin, Chanson^{13/14} 105,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi », Chanson¹⁶ 85,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson¹⁵ 120,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves », Chanson¹² 125,00

BEAUJOLAIS

- Brouilly, Joseph Drouhin¹⁶ 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées J-P Brun¹⁶ BIO 45,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁶ BIO 59,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁶ BIO 59,00

CÔTES DU RHÔNE

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁵ 29,00
- Rasteau, Domaine du Trapadis¹⁵ BIO 39,00
- Gigondas, Château du Trignon¹² 49,00
- Côte-Rôtie, Les Jumelles, Jaboulet¹³ 115,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹⁵ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Dom. du Vieux Télégraphe^{12/14} 125,00

BORDELAIS

- Haut Brillette, Moulis en Médoc¹² 39,00
- Château Villa Bel Air Graves, J-M. Caze¹⁵ 45,00
- St-Estèphe, Chât. Ht-Beauséjours, Cru Bourgeois¹⁵ 55,00
- St-Estèphe, Château de Pez⁰⁵ 120,00
- Ste-Foy-Bordeaux, Rés. familiale, Ch. Martet¹² 65,00
- Haut Médoc, Les Brulières de Beychevelle¹⁵ 65,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando Mallet¹⁴ 65,00
- Pomerol, Le Jardin de Petit-Village^{13/14} 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime)¹³ 95,00
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière »^{11/15} 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