



LA CARTE



■ SUR MER ■

## BULLES & CHAMPAGNES

- Drappier Brut Nature « Zéro Dosage »  
COUPE 12,00 / MAGNUM 125,00 / 69,00
- Drappier Brut « La Grande Sendrée »<sup>06</sup> 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 Pérignon<sup>05/06</sup> 235,00
- Cristal Roederer<sup>02</sup> 270,00
- Prosecco « La Tordera » COUPE 7,50 / 42,00
- Louis Roederer « Blanc de Blancs »<sup>10</sup> 125,00  
Cuvée sélection exclusive du Cristal
- Jacquesson - Cuvée 740 95,00

## APÉRITIFS

- Coupe de Champagne Drappier 12,00
- 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
- Porto Rouge, Ramos Pinto 4,90
- Porto Blanc, Ramos Pinto 4,90
- Lillet Blanc 6,00
- Sherry, Tio Pepe 6,00
- Manzanilla, Sanlucar 6,00
- Pineau des Charentes 6,00
- Pimm's cup n°1 9,00
- Cocktail 9,00

## VODKA & CAVIAR

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

## HÛÎTRES PLATES

6 PIÈCES

- Belon N°5, Cadoret, Bretagne (F) petite 13,20
- Belon N°2, Cadoret, Bretagne (F) moyenne 23,40
- Colchester, A. Bird<sup>\*</sup> (GB) moyenne 25,20
- Zeelande 000, A. Eensgezinde<sup>\*</sup> (NL) moyenne 25,20

## HÛÎTRES CREUSES

6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron<sup>\*</sup> (F) petite 12,00
- Spéciale Toucan n°4, Guernier, Normandie (F) moyenne 17,40
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne (F) moyenne 16,20
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron (F) moyenne 16,20
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron<sup>\*</sup> (F) petite 19,50
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron (F) moyenne 22,50
- Spéciale Verte N°2, Barrau, Oléron<sup>\*</sup> (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<sup>\*</sup> (pièces) PRIX DU JOUR

## ALLERGÈNES

Avant de passer votre commande consulter la liste des allergènes.

\* EN SAISON / \*\* SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

## 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, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3,  
2 Belons n°5, 1 Langoustine
- L'Assiette du Mareyeur \_\_\_\_\_ 48,00  
Bulots, Bouquet, 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, Bouquet, 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, Bouquet
- 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

## ENTRÉES

- Croquettes aux Crevettes Grises (2 pc.)  
Grey Shrimps Croquettes (2 pc.) \_\_\_\_\_ 18,00
- Carpaccio de Poulpe au Sésame et Wasabi  
Octopus Carpaccio with Sesame and Wasabi \_\_\_\_\_ 16,50
- Soupe de Poissons de Roche  
Fish Soup \_\_\_\_\_ 11,00
- Tempura de Crabe mou, sauce Soja et Wasabi  
Soft Crab Tempura, Soy sauce and Wasabi \_\_\_\_\_ 15,50
- Tartare d'Avocat aux Crevettes Grises  
et Pamplemousse  
Avocado Tartare with Grey Shrimps  
and Grapefruit \_\_\_\_\_ 15,50
- Tartare de Thon au Gingembre  
et pruneaux d'Agen  
Tuna Tartare with Ginger and Agen prunes \_\_\_\_\_ 18,50
- Saumon Fumé, Blinis et Crème Aigrette  
Smoked Salmon, Blinis and Sour Cream \_\_\_\_\_ 16,50
- Terrine de Foie Gras Fait Maison  
Home-Made Duck Foie Gras \_\_\_\_\_ 20,50

## PLATS

- Fish & Chips \_\_\_\_\_ 21,00
- Bar entier à la plancha  
Grilled Sea Bass « À la plancha » \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Blanc de seiche au citron vert  
Cuttlefish with lime \_\_\_\_\_ 24,50
- Moules de Bouchot « Mont-Saint-Michel »\*  
Mussels of Bouchot « Mont-Saint-Michel »\* \_\_\_\_\_ PRIX DU MARCHÉ
- Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates  
Skate Wing Steam with Capers and Tomatoe \_\_\_\_\_ 29,00
- Dos de Cabillaud, purée à l'huile d'olive  
Cod Fillet with Extra Virgin Olive Oil Mash \_\_\_\_\_ 29,00
- Grosse Sole cuite meunière  
Pan-Fried Sole \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Homard rôti au Kari-Gosse  
Roasted Lobster with Kari-Gosse \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Tartare de Boeuf au couteau, Tartufata et Roquette  
Beef Tartare with Tartufata and Rucola \_\_\_\_\_ 21,00
- Coquelet de Bourg en Bresse  
Cockerel from Bourg en Bresse \_\_\_\_\_ 21,00

## PLATEAUX

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

\* EN SAISON / \*\* SERVI ÉGALEMENT EN DEMI

## VINS DU PATRON

- Vin du Pays d'Oc «Clos de Belloc»  
Réserve (rouge ou blanc)  
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 Boeckel \_\_\_\_\_ 30,00
- Riesling, Saint Hippolyte, Marc Tempé<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 45,00
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

### BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J.-M. Cazes<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Château Hostens-Picant-Ste Foy<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 59,00
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 90,00
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 115,00

### LOIRE

- Muscadet, VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS \_\_\_\_\_ 39,00
- Cheverny Philippe Tessier<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- St-Pourçain «Insolite» Nebout<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 39,00
- Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir»,  
Joseph Mellot<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 47,00
- Touraine, Lionel Gosseaume, Climat n°1<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Anjou-Mosse, «Agnès et René»<sup>13</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 45,00
- Pouilly Fumé, Riaux, B. Jeannot<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Pouilly Fumé, Triptyque, Alain Cailbourdin, BIO<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 135,00
- Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 145,00
- Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 155,00
- Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 175,00

## BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Véran, Domaine Roux<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume, «La Chablisienne»<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 59,00
- Chablis, Le Vendangeur Masqué,  
Alice et Olivier de Moor<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 55,00
- Chablis «Grand Regnard»<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 70,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru, «Champ Nalot» Parize<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 53,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru «La Grande Berge», Clos Salomon<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Saint-Romain, David Moret \_\_\_\_\_ 55,00
- St-Aubin «Sur le Sentier du Clou», Roux<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Meursault, «Clos du Domaine» Henri Darnat<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Meursault, «Les Narvaux» David Moret<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 90,00
- Meursault, 1<sup>er</sup> Cru «Clos des Poruzots» Roux<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 115,00
- Pernand Vergelesses, 1<sup>er</sup> Cru,  
«Les Caradeux» Chanson<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pouilly Fuissé, Domaine J.A. Ferret<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 135,00
- Corton Charlemagne Grand Cru, Chanson<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Corton Charlemagne, David Morret<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches»  
Joseph Drouhin<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Grand Cru  
«Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 175,00

### GRAND SUD

- Côtes du Roussillon «Les Terrasses»,  
Boucabeille<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 30,00
- Côtes du Roussillon, Château de Corneilla,  
Cavalcade<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l'Oum  
Cine Panetonne<sup>12</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 55,00
- Côtes du Roussillon, «Les Orris»,  
Régis Boucabeille<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Collioure-Folio, Coume Del Mas<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Collioure «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Vacqueyras «Clefs d'or»  
Domaine Le Clos des Cazaux<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Château Simone «Palette»<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Domaine de Trévallon, Alpilles<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 145,00

---

---

## BLANCS AUTOUR DU MONDE

### BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00

### SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

### PORTUGAL

- Herdade de São Miguel Colheita, Sauvignon<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 33,00
- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

### ITALIE

- Grave del Friuli, Pinot Grigio, Terre di Ger<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 35,00

### ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 33,00

### NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough<sup>15</sup> Sauvignon \_\_\_\_\_ 77,00

---

## VINS BLANCS EN DEMI 37,5 CL

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 23,00
- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume « La Chablisienne »<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 27,00
- Chablis « Grand Regnard »<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 37,00

---

## VINS BLANCS EN MAGNUM 1,5 L

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 140,00
- Optimum, Château Réal Martin<sup>13/15</sup> \_\_\_\_\_ 95,00

---

## VINS ROSES

### CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin<sup>15/16</sup> \_\_\_\_\_ 30,00
- Pétale de Rose, Régine Sumeire<sup>15/16</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 43,00
- Château St-Maur, Roger Zannier<sup>15/16</sup> \_\_\_\_\_ 43,00

---

---

## VINS ROUGES

### ALSACE

- Pinot Noir, Réserve Cuve n°7, Trimbach<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 49,00

### LOIRE

- Saumur Champigny « Jeunes Vignes » Filliatreau<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 35,00
- Chinon « Les Granges », Bernard Baudry<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 37,00
- Bourgueil Y. Amirault<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »<sup>13</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 50,00
- Menetou-Salon « Morogues », Henry Pellé<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 53,00

### BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Roi » Chanson<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Mouches », Chanson<sup>08</sup> \_\_\_\_\_ 120,00
- Beaune, 1<sup>er</sup> Cru, « Clos des Fèves » Chanson<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 125,00
- Pommard 1<sup>er</sup> Cru, « Grand Clos des Épenots » Courcel<sup>08</sup> \_\_\_\_\_ 155,00

### BEAUJOLAIS

- Juliéna, Arnaud Briday<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Brouilly, Joseph Drouhin<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun<sup>13</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 39,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>15</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 49,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 59,00

### CÔTES DU RHÔNE

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Gigondas, Château du Trignon<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 125,00

## BORDELAIS

- Haut Brillette, Moulis en Médoc<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Estèphe, Château Haut-Beauséjours, Cru Bourgeois<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Haut Médoc, Château Bernadotte<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- St-Julien, Les Fiefs de Lagrange<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- St-Julien, Amiral de Beychevelle<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton<sup>09</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- St-Émilion Grand Cru, «Clos la Gaffelière»<sup>09</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime)<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Margaux, Château Rauzan, Gassies, 2<sup>ème</sup> Cru Classé<sup>09</sup> \_\_\_\_\_ 130,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, François Mitjaville<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 145,00
- Héritage, «Château Lafitte»<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 85,00

## GRAND SUD

- Côtes du Roussillon, Régis Boucabeille<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 30,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres, Sophie Leclerc<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, Hocquard<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Faugères, Cuvée Tradition, Syrah, Léon Barral<sup>13</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 59,00
- Optimum, Château Réal Martin<sup>06</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Château Simone «Palette»<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 105,00

## ROUGES AUTOUR DU MONDE

### PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

### ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo<sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Priorat «Finca Dofi» Alvaro Palacios<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 120,00

## ITALIE

- Sangiovese, Tuscan Soul, Ferlaino<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 95,00

## ARGENTINE

- Malbec «Cristobal 1492»<sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 29,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 149,00

## VINS ROUGES EN DEMI 37,5 CL

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 17,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

## VINS ROUGES EN MAGNUM

1,5 L

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>14</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 105,00
- Morgon «Côte du Py», Jean Foillard<sup>13</sup>, BIO \_\_\_\_\_ 105,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- St-Estèphe, Château Haut Beauséjour, Cru Bourgeois \_\_\_\_\_ 180,00
- Optimum, Château Réal Martin<sup>05</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru, «Clos Salomon» du Gardin, Perrotto<sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 120,00
- Droit de Bouchon \_\_\_\_\_ 25,00

## BIÈRES AU FÛT

- Stella Artois Premium 25 cl \_\_\_\_\_ 2,90
- Stella Artois Premium 33 cl \_\_\_\_\_ 3,75

## BIÈRES EN BOUTEILLE

- Leffe Blonde 33 cl \_\_\_\_\_ 3,75
- Hoegaarden 25 cl \_\_\_\_\_ 2,70
- Jupiler 0.0% 25 cl \_\_\_\_\_ 2,50

## EAUX & SOFTS

· Bru Plate 1/1	8,90
· Bru Plate 1/2	5,10
· Bru Plate 1/4	2,90
· Bru Pétillante 1/1	8,90
· Bru Pétillante 1/2	5,10
· Bru 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

## 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

## ALCOOLS

· Whisky J&B, Johnnie Walker Red, William Lawson's	7,90
· Irish Whisky Jameson	7,90
· Whisky Johnnie Walker Black	8,90
· Whisky Glenmorangie (10 ans d'âge)	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
· Whisky Macallan (12 ans d'âge)	12,50
· Whisky Laphroaig (10 ans d'âge)	12,50
· Belgian Whisky	12,50
· Whisky Redbreast (12 ans d'âge)	12,50
· Whisky The Balvenie (12 ans d'âge)	12,50
· Whisky Nikka Black	12,50
· Whisky Nikka White	12,50
· Bourbon Jack Daniel's	9,90
· Vodka Belvedere	7,90
· Vodka Petrossian	7,90
· Gin Gordon	7,90
· Gin Hendrick's	12,50
· Belgian Gin Clover	12,50
· Rhum Havana Especial	7,90
· Rhum Havana Club (3 ans d'âge)	7,90
· Rhum « 10 Cane »	8,90
· Rhum Saint James	9,50
· Rhum Matusalem	9,50
· Rhum J.M.O	12,50
· Rhum La Manny	12,50
· Rhum Clément	12,50
· Rhum Don Papa	12,50
· Genièvre	4,90
· 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 Hennessy, Fine de Cognac	7,90
· Cognac Grande Champagne Delamain « X.O »	9,90
· Cognac Hennessy « X.O »	16,50
· Calvados Réserve, Louis Dupont	8,90
· Bas-Armagnac (15 ans d'âge), Marc Darroze	8,90
· Vieille Prune de Souillac, Louis Roque	8,90
· Get 27	7,90
· Baileys	7,90
· Amaretto	7,90
· Cointreau	7,90
· Limoncello	7,90
· Grand Marnier	7,90
· Mandarine Napoléon	7,90
· Mojito	9,00
· Cocktail	10,00
· Soft d'accompagnement	1,50

---

---

## DESSERTS

- |   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| · L'assiette de Fromages de Pascal Beillevaire « Affineur »<br>Cheese Plate from « Pascal Beillevaire » _____ | 12,00 | · Café Glacé à l'Amaretto<br>Amaretto Iced Coffee _____   | 9,00  |
| · Mousse au Chocolat<br>Chocolate Mousse _____  | 8,00  | · Tarte Fine aux Pommes et Crème d'Amandes<br>Thin Apple Tart with Almond Cream _____                             | 9,00  |
| · Crème Brûlée aux Pralines Roses de Lyon<br>Crème Brûlée with Lyon's Pink Praline _____                      | 8,90  | · Sorbet « Pur Fruit » Maison, 3 Boules au choix<br>Home-Made « Pure Fruit » Sorbet<br>(Choice of 3 Scoops) _____ | 9,00  |
| · Pain Perdu Brioché<br>French-Toasted Brioche _____  | 9,00  | · Baba au Rhum<br>Rum Baba _____  | 9,20  |
| · Mœlleux au Chocolat<br>Chocolate Lava Cake _____  | 9,00  | · Café Gourmand _____   | 11,50 |

---

---

## DOUCEURS

Pour l'Apéritif, le Fromage ou le Dessert

- |  |                          |   |             |
|--|--------------------------|---|-------------|
| · Mas Cristine, Rivesaltes <sup>14</sup> _____                                   | VERRE 8,00 / 39,00       | · Valais-Mitis, Amigne de Vétroz,<br>JR Germanier <sup>2012</sup> _____     | DEMI 70,00  |
| · Sauterne « Castelnau de Suduiraut » <sup>08</sup><br>_____                     | VERRE 9,00 / DEMI 50,00  | · Jurançon, Les Jardins de Babylone<br>Didier Dagueneau <sup>05</sup> _____ | 125,00      |
| · Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas <sup>12</sup><br>_____                    | VERRE 12,00 / DEMI 70,00 | · Château d'Yquem « Lur Saluces » <sup>98</sup> _____                       | 350,00      |
| · Domaine Disznoko, 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Tokaji <sup>07</sup> _____ | 70,00                    | · Château d'Yquem « Lur Saluces » <sup>01</sup> _____                       | 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

---

---