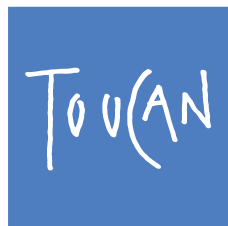




LA CARTE



■ SUR ≈ MER ■

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 Pérignon^{05/06} 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
- 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 ® « 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

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 000, A. Eensgezinheid* (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 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* (F) petite 19,50
- Spéciale Gillardeau N°4, 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

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 Pinces 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

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

ENTRÉES

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

PLATS

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

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 Boeckel¹⁵ _____ 30,00
- Riesling, Saint Hippolyte, Marc Tempé¹⁴, BIO _____ 45,00
- Gewürztraminer, Zotzenberg Grand Cru, Boeckel¹⁶ _____ 45,00

BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes¹⁵ _____ 45,00
- Château Hostens-Picant-Sté Foy¹² _____ 59,00
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan¹⁴ _____ 55,00
- Château de Fieuzal, Pessac-Léognan, Léognan¹² _____ 90,00
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan¹¹ _____ 115,00

LOIRE

- Muscadet, VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS _____ 39,00
- Cheverny Philippe Tessier¹⁶ _____ 39,00
- St-Pourçain « Insolite » Nebout¹⁵ _____ 39,00
- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁶ _____ 39,00
- Montlouis, « Les Caillasses » Franck Breton¹⁵, BIO _____ 39,00
- Quincy « Vignes d’Antan », Jacques Rouzé¹⁶ _____ 39,00
- Menetou-Salon « Le Clos du Pressoir », Joseph Mellot¹⁵ _____ 47,00
- Touraine, Lionel Gosseaume, Climat n°1¹⁶ _____ 39,00
- Anjou-Mosse, « Agnès et René »¹³, BIO _____ 45,00
- Pouilly Fumé, Riaux, B. Jeannot¹⁶ _____ 45,00
- Pouilly Fumé, Triptyque, Alain Cailbourdin, BIO¹² _____ 75,00
- Pouilly Fumé, Baron de Ladoucette¹² _____ 135,00
- Pouilly Fumé, « Pur Sang » Didier Dagueneau¹³ _____ 145,00
- Pouilly Fumé, « Buisson Renard » Didier Dagueneau¹⁴ _____ 155,00
- Pouilly Fumé, « Silex » Didier Dagueneau¹⁴ _____ 175,00

BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin¹⁵ _____ 45,00
- St-Véran, Domaine Roux¹⁶ _____ 45,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume, « La Chablisienne »¹⁵ _____ 59,00
- Chablis, Le Vendangeur Masqué, Alice et Olivier de Moor¹⁵, BIO _____ 65,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁶ _____ 70,00
- Givry, 1^{er} Cru, « Champ Nalot » Parize¹⁶ _____ 53,00
- Givry, 1^{er} Cru « La Grande Berge », Clos Salomon¹⁶ _____ 65,00
- Saint-Romain, David Moret¹⁵ _____ 55,00
- St-Aubin « Sur le Sentier du Clou », Roux¹⁶ _____ 55,00
- Mercurey, « Château de Chamirey » Devillard¹⁵ _____ 65,00
- Meursault, « Clos du Domaine » Henri Darnat¹⁵ _____ 85,00
- Meursault, 1^{er} Cru « Clos des Poruzots » Roux¹⁵ _____ 115,00
- Pernand Vergelesses, 1^{er} Cru, « Les Caradeux » Chanson¹⁴ _____ 95,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot¹⁶ _____ 55,00
- Pouilly Fuissé, Domaine J.A. Ferret¹³ _____ 135,00
- Corton Charlemagne Grand Cru, Chanson¹⁰ _____ 195,00
- Corton Charlemagne, David Morret¹⁵ _____ 195,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Mouches » Joseph Drouhin¹² _____ 65,00
- Chassagne Montrachet, 1^{er} Grand Cru « Marquis de Laguiche » Joseph Drouhin¹⁴ _____ 175,00

GRAND SUD

- Côtes du Roussillon, Château de Corneilla, Cavalcade¹² _____ 45,00
- Côtes du Roussillon, Clot de l’Oum Cine Panetonne¹², BIO _____ 55,00
- Côtes du Roussillon, « Les Orris », Régis Boucabeille¹⁵ _____ 85,00
- Collioure-Folio, Coume Del Mas¹⁶ _____ 55,00
- Collioure « C’est Pas du Pipeau », Coume Del Mas¹⁵ _____ 55,00
- Vacqueyras « Clefs d’or »
 - Domaine Le Clos des Cazaux¹² _____ 45,00
- Condrieu, Domaine Christophe Pichon¹⁵ _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹⁴ _____ 85,00
- Château Simone « Palette »¹² _____ 105,00
- Domaine de Trévallon, Alpilles¹⁴ _____ 145,00

BLANCS AUTOUR DU MONDE

BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul¹⁵ _____ 39,00

SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone¹⁵ _____ 55,00

PORTUGAL

- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier¹⁵ _____ 45,00

ITALIE

- Grave del Friuli, Pinot Grigio, Terre di Ger¹⁶ _____ 35,00

ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho¹⁵ _____ 33,00

NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough¹⁶ Sauvignon _____ 77,00

VINS BLANCS EN DEMI

37,5 CL

- Sancerre « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁶ _____ 23,00
- Chablis, 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne »¹⁵ _____ 27,00
- Chablis « Grand Regnard »¹⁶ _____ 37,00

VINS BLANCS EN MAGNUM

1,5 L

- Sancerre, « La Chatellenie » Joseph Mellot¹⁶ _____ 79,00
- Chablis, « Grand Regnard »¹⁵ _____ 140,00
- Optimum, Château Réal Martin¹⁶ _____ 95,00

VINS ROSES

CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin¹⁶ _____ 30,00
- Pétale de Rose, Régine Sumeire¹⁶, BIO _____ 43,00
- Château St-Maur, Roger Zannier¹⁶ _____ 43,00

VINS ROUGES

ALSACE

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

LOIRE

- Saumur Champigny « Jeunes Vignes » Filliatreau¹⁶ _____ 35,00
- Chinon « Les Granges », Bernard Baudry¹⁴ _____ 37,00
- Bourgueil Y. Amirault¹⁶ _____ 39,00
- Sancerre « Le Rabault », Joseph Mellot¹⁵ _____ 39,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René »¹³, BIO _____ 50,00
- Menetou-Salon « Morogues », Henry Pellé¹³ _____ 53,00

BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille¹⁴ _____ 39,00
- Givry, 1^{er} Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto¹⁴ _____ 65,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos du Roi » Chanson¹³ _____ 85,00
- Beaune, 1^{er} Cru « Clos des Mouches », Chanson¹² _____ 120,00
- Beaune, 1^{er} Cru, « Clos des Fèves » Chanson¹² _____ 125,00
- Pommard 1^{er} Cru, « Grand Clos des Épenots » Courcel⁰⁸ _____ 155,00

BEAUJOLAIS

- Juliénas, Arnaud Briday¹⁴ _____ 29,00
- Brouilly, Joseph Drouhin¹⁵ _____ 39,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun¹⁵, BIO _____ 39,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁶, BIO _____ 49,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁴, BIO _____ 59,00

CÔTES DU RHÔNE

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁴ _____ 29,00
- Gigondas, Château du Trignon¹² _____ 49,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux¹² _____ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe¹² _____ 125,00

BORDELAIS

- Haut Brillette, Moulis en Médoc¹² _____ 39,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze¹³ _____ 45,00
- St-Estèphe, Château Haut-Beauséjours, Cru Bourgeois¹⁴ _____ 49,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet¹¹ _____ 65,00
- Haut Médoc, Château Bernadotte¹⁰ _____ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville¹¹ _____ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière¹² _____ 105,00
- St-Julien, Les Fiefs de Lagrange¹² _____ 75,00
- St-Julien, Amiral de Beychevelle¹⁰ _____ 95,00
- St-Julien, La Réserve de Léoville Barton⁰⁹ _____ 105,00
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière »¹¹ _____ 95,00
- Pomerol, Fleur de Clinet, (Rarissime)⁰⁸ _____ 95,00
- Margaux, Château Rauzan, Gassies, 2^{ème} Cru Classé⁰⁹ _____ 130,00
- Côtes de Bourg, Roc de Cambes, François Mitjaville¹¹ _____ 145,00
- Héritage, « Château Lafitte »¹⁰ _____ 85,00

GRAND SUD

- Corbières, La Baronne, « Les Lanes »¹⁴, BIO _____ 29,00
- Vaucluse, Les Dernières Terres, Sophie Leclerc¹⁴, BIO _____ 39,00
- Bandol, La Tour du Bon, Provence, Hocquard¹² _____ 49,00
- Collioure, Schistes, Domaine Coume Del Mas¹⁴ _____ 55,00
- Faugères, Cuvée Tradition, Syrah, Léon Barral¹⁴, BIO _____ 59,00
- Optimum, Château Réal Martin⁰⁶ _____ 55,00
- Château Simone « Palette »¹⁰ _____ 105,00
- Domaine Le Trévallon, « Alpilles »¹³ _____ 145,00

ROUGES AUTOUR DU MONDE

PORTUGAL

- Douro, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier¹¹ _____ 55,00

ESPAGNE

- Rioja, La Vendimia, Palacios Remondo¹⁵ _____ 29,00
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios¹³ _____ 120,00

ITALIE

- Sangiovese - Merlot, Toscane, « Red » Ferlaino¹⁵ _____ 39,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso¹⁰ _____ 95,00

ARGENTINE

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

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 Longueville¹² _____ 55,00

VINS ROUGES EN MAGNUM 1,5 L

- Parallèle 45, Côtes du Rhône, Jaboulet¹⁴ _____ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre¹⁴, BIO _____ 105,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard¹⁵, BIO _____ 105,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes¹¹ _____ 85,00
- St-Estèphe, Château Haut Beauséjour, Cru Bourgeois¹¹ _____ 180,00
- 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

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

Nos glaces et desserts sont faits maison !

DOUCEURS

Pour l'Apéritif, le Fromage ou le Dessert

- | | | | |
|--|--------------------------|---|-------------|
| · Mas Cristine, Rivesaltes ¹⁴ _____ | VERRE 8,00 / 39,00 | · Valais-Mitis, Amigne de Vétroz,
JR Germanier ¹⁶ _____ | DEMI 70,00 |
| · Sauterne « Castelnau de Suduiraut » ⁰⁸
_____ | VERRE 9,00 / DEMI 50,00 | · Jurançon, Les Jardins de Babylone
Didier Dagueneau ⁰⁵ _____ | 125,00 |
| · Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas ¹²
_____ | VERRE 12,00 / DEMI 70,00 | · Château d'Yquem « Lur Saluces » ⁹⁸ _____ | 350,00 |
| · Domaine Disznoko, 1 ^{er} Grand Cru Classé, Tokaji ¹¹ _____ | 70,00 | · 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
