




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>08</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Francis Boulard « Les Murgiers » Extra Brut  \_\_\_\_\_ 85,00
- Veuve Cliquot Brut Premier \_\_\_\_\_ 85,00
- Louis Roederer Brut Premier \_\_\_\_\_ 90,00
- Ruinart Rosé \_\_\_\_\_ COUPE 16,00 / 115,00
- Ruinart Blanc de Blancs \_\_\_\_\_ 120,00
- Dom Pérignon<sup>06</sup> \_\_\_\_\_ 275,00
- Cristal Roederer<sup>08</sup> \_\_\_\_\_ 380,00
- Jacques Selosse, Brut Initial \_\_\_\_\_ 225,00
- Billecart-Salmon, Brut Réserve \_\_\_\_\_ 90,00
- Billecart-Salmon, Brut Rosé \_\_\_\_\_ 125,00
- Prosecco « La Tordera » \_\_\_\_\_ COUPE 7,50 / 42,00

## APÉRITIFS

- Prosecco & Liqueur de Mûre \_\_\_\_\_ 8,90
- Spritz \_\_\_\_\_ 9,00
- 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 / 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 (Mojito, Caïpirinha, Americano) \_\_\_\_\_ 10,00
- Virgin Mojito \_\_\_\_\_ 6,50

 Issu de l'agriculture biologique

## VODKA & CAVIAR

- Caviar Gourmet House « Russian Oscietra »<sup>(20 gr)</sup> \_\_\_\_\_ 47,00
- Caviar Gourmet House « Russian Oscietra »<sup>(50 gr)</sup> \_\_\_\_\_ 99,00
- Caviar Gourmet House « Russian Oscietra »<sup>(125 gr)</sup> \_\_\_\_\_ 245,00
- Vodka Petrossian<sup>(10 cl)</sup> \_\_\_\_\_ 20,00
- Vodka Petrossian<sup>(50 cl)</sup> \_\_\_\_\_ 45,00

## HUÎTRES PLATES 6 PIÈCES

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

## HUÎTRES CREUSES 6 PIÈCES

- Boudeuse, Barrau, Oléron<sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 12,00
- Spéciale Toucan N°4, Guernier, Normandie<sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 17,40
- Fine du Toucan N°3, Cadoret, Bretagne<sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 16,20
- Fine de Claire N°3, Barrau, Oléron<sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 16,20
- Perle Blanche N°5, Poget, Oléron<sup>(F) petite</sup> \_\_\_\_\_ 19,50
- Spéciale Gillardeau N°4, Gillardeau, Oléron<sup>(F) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 25,20
- Ostra Régale N°4, Bourtrais, Irlande<sup>(EIR) moyenne</sup> \_\_\_\_\_ 23,10

## COQUILLAGES

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

## CRUSTACÉS

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

## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### L'ASSIETTE DU PÊCHEUR

Bulots, Bouquet, 2 Palourdes, 3 Fines de Claire n°3,  
2 Belons n°5, 1 Langoustine  
\_\_\_\_\_ 1 pers 32,00

### L'ASSIETTE DU MAREYEUR

Bulots, Bouquet, 2 Belons n°5, 2 Sp. Toucan n°4,  
1 demi Homard, 3 Crevettes Impériales  
\_\_\_\_\_ 1 pers 48,00

### TOUCAN EN HUÎTRES

6 Fines de Claire n°3, 6 Perles Blanches n°5,  
6 Belons n°2, 6 Belons n°5  
\_\_\_\_\_ 2 pers 75,00

### TOUCAN

Bigorneaux, Bouquets, Crevettes Grises, 2 Etrilles,  
Bulots, 6 Sp. Toucan n°4, 6 Belons n°5, 2 Clams, 2  
Praires, 4 Palourdes, 4 Moules, 4 Amandes  
\_\_\_\_\_ 2 pers 85,00

### TOUCAN EN PINCES

1 Tourteau [± 450gr], 1 Homard, [±550gr], Crevettes  
Grises, 10 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
2 Etrilles, 1 Bouquet  
\_\_\_\_\_ 2 pers 115,00

### TOUCAN SUR MER

PLATEAU TOUCAN + 1 Tourteau [±450gr], 1 Homard  
[±550gr], 4 Crevettes Impériales et 2 Langoustines  
\_\_\_\_\_ 2 pers 140,00

### TOUCAN PRESTIGE

1 Homard, 8 Crevettes Impériales, 4 Langoustines,  
6 Sp. Gillardeau n°4, 4 Praires, 4 Palourdes, Bulots,  
2 Etrilles, Crevettes Grises, Bouquet, 6 Belon n°2  
\_\_\_\_\_ 2 pers 145,00

Les plateaux de fruits de mer sont disponibles pour une personne.

## ENTRÉES

- Croquettes aux Crevettes Grises <sup>(2 pc.)</sup>  
*Grey Shrimps Croquettes* <sup>(2 pc.)</sup> \_\_\_\_\_ 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 d'Écosse Bio Label Rouge, Blinis et Crème  
Aigrette  
*Smoked Salmon from Scotland, Blinis and Sour Cream* \_\_\_\_\_ 17,50
- 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
- Moules de Bouchot « Mont Saint Michel »  
*Mussels of Bouchot « Mont Saint Michel »* \_\_\_\_\_ PRIX DU JOUR
- Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates  
*Skate Wing Steam with Capers and Tomatoes* \_\_\_\_\_ 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

### LA SAISON



Nos produits sont sous réserve de disponibilité selon la saison.

### ALLERGÈNES

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

## VINS BLANCS




### ALSACE

- Pinot Blanc, «Réserve», Boeckel <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Sylvaner, Vieilles Vignes, Ostertag <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Riesling, Ostertag <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Riesling «Zellenberg», Marc Tempé <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Gewürztraminer, «Zotzenberg Grand Cru», Boeckel <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00


### BORDELAIS

- Ronan by Clinet <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Château Hostens-Picant-Ste Foy <sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 59,00
- Château de Rochemorin, Pessac-Léognan, Léognan <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Malartic Lagravière, Pessac-Léognan, Léognan <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 115,00

### LOIRE







- Muscadet, VOIR NOS TABLEAUX DE SUGGESTIONS  \_\_\_\_\_ 39,00
- Cheverny Philippe Tessier <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Pourçain «Insolite» Nebout <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Montlouis, «Les Caillasses» Franck Breton <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Quincy «Vignes d'Antan», Jacques Rouzé <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Menetou-Salon «Le Clos du Pressoir», J. Mellot <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 47,00
- Anjou-Mosse, «Agnès et René» <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 50,00
- Pouilly Fumé, «Riaux», B. Jeannot <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Pouilly Fumé, «Baron L.» de Ladoucette <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 135,00
- Pouilly, «Blanc Fumé», Didier Dagueneau <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 145,00
- Pouilly Fumé, «Pur Sang» Didier Dagueneau <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 185,00
- Pouilly Fumé, «Buisson Renard» Didier Dagueneau <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 195,00
- Pouilly Fumé, «Silex» Didier Dagueneau <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 215,00

### BOURGOGNE

- Rully, Joseph Drouhin <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Saint-Véran, Domaine Roux <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 59,00
- Chablis, «1<sup>er</sup> Cru Fourchaume», La Chablisienne <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Chablis, Le Vendangeur Masqué,  
Alice et Olivier de Moor <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 75,00
- Chablis «Grand Régnard» <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru, «Champ Nalot» Parize <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Givry, 1<sup>er</sup> Cru «La Grande Berge», Clos Salomon <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Saint-Romain, Joseph Drouhin <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Saint-Aubin «Champ Tirant», Domaine Roux <sup>17/18</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Mercurey, «Château de Chamirey» Devillard <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 75,00
- Meursault, «Clos du Domaine» Henri Darnat <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 85,00
- Meursault du Château Meursault <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 95,00

- Meursault, 1<sup>er</sup> Cru «Clos des Poruzots» Roux <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 145,00
- Meursault, «Les Narvaux», David Moret <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 90,00
- Pernand Vergelesses, 1<sup>er</sup> Cru, «Les Caradeux» Chanson <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 115,00
- Pouilly Fuissé, Sangouard-Guyot <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Pouilly Fuissé, «Ménétrières», Ferret <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 135,00
- Corton-Charlemagne, David Morret <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Corton-Vergennes, Domaine Chanson <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 195,00
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches» J. Drouhin <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 235,00
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru, «Clos des Mouches» Chanson <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 165,00
- Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Grand Cru  
«Marquis de Laguiche» Joseph Drouhin <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 185,00
- Chassagne Montrachet, 1<sup>er</sup> Cru  
Château de la Maltroye <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 145,00

### GRAND SUD

- Roussillon, Rêve d'Amour, Boucabeille <sup>19</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Roussillon, Clot l'Oum, Cine Panetonne <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 55,00
- Roussillon, «Les Orris», R. Boucabeille <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 85,00
- Collioure, «Folio», Coume Del Mas <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Collioure, «C'est Pas du Pipeau», Coume Del Mas <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Vacqueyras, «Clefs d'or», Clos des Cazaux <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- Condrieu, Christophe Pichon <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Château Simone «Palette» <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Provence, Domaine de Trévallon, «Alpilles» <sup>15</sup>  \_\_\_\_\_ 145,00
- Provence, Château Réal Martin <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Côtes Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille <sup>10</sup> 50 CL  \_\_\_\_\_ 55,00

### VINS BLANCS EN DEMI <sup>37,5 CL.</sup>

- Sancerre «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 23,00
- Chablis, 1<sup>er</sup> Cru Fourchaume «La Chablisienne» <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 37,00
- Chablis «Grand Régnard» <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 39,00

### VINS BLANCS EN MAGNUM


- Sancerre, «La Chatellenie» Joseph Mellot <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 79,00
- Chablis, «Grand Régnard» <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 145,00

## BLANCS AUTOUR DU MONDE



### BELGIQUE

- « Batte de la Reine » Château de Bioul <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- « La Falize », Chardonnay <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 115,00

### SUISSE

- « Petite Arvine » Valais, Varone <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Johannisberg Grand Cru, J-R Germanier <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 75,00

### PORTUGAL

- Alentejo, São Miguel, Sauvignon <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Douro, Aluzé, Quinta do Pessegueiro, Roger Zannier <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00

### ITALIE

- Pinot Grigio Delle Venezie, Delibori <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 35,00

### HONGRIE

- Tokaj Patjos - Furmint Dry <sup>18</sup> \_\_\_\_\_ 39,00

### ARGENTINE

- « Cristobal 1492 » Verdelho <sup>17</sup> \_\_\_\_\_ 35,00

### NOUVELLE-ZÉLANDE

- « Cloudy-Bay » Marlborough, Sauvignon <sup>19</sup> \_\_\_\_\_ 55,00

## VINS ROSÉS

### CRUS CLASSÉS CÔTES DE PROVENCE

- Perle de Rosé, Château Réal Martin <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Pétale de Rose, Régine Sumeire <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 43,00
- Château St-Maur, Roger Zannier <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 43,00
- Sénéquier \_\_\_\_\_ 39,00

### SUGGESTIONS

Inspirez-vous sur notre tableau noir !

### NOTRE CAVE






Nos vins restent sous réserve de disponibilité.

## VINS ROUGES


### ALSACE

- Pinot Noir, « Réserve Cuve n°7 », Trimbach <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Pinot Noir « Comtes d'Eguisheim », Léon Beyer <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00

### LOIRE

- Saumur Champigny « Terres Rouges », A. Lambert <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Chinon « Les Granges », Bernard Baudry <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Bourgueil, « La Coudraye », Y. Amirault <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 39,00
- Sancerre « Les Émois », Joseph Mellot <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Anjou-Mosse « Agnès et René » <sup>16</sup>  \_\_\_\_\_ 50,00


### BOURGOGNE

- Pinot Noir de Bourgogne, Sylvain Pataille <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 39,00
- Givry 1<sup>er</sup> Cru « Clos Salomon » du Gardin, Perrotto <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 65,00
- Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Roi » Chanson <sup>16/17</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>16</sup> \_\_\_\_\_ 125,00
- Pommard, « Clos des Épenots », Château Meursault <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 155,00
- Nuit Saint-Georges « Domaine des Perdrix » <sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 125,00

### BEAUJOLAIS

- Brouilly, G. Descombes <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Moulin à Vent, Terres Dorées, J-P Brun <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 45,00
- Morgon, Marcel Lapierre <sup>18</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 59,00

### CÔTES DU RHÔNE

- Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Jaboulet <sup>17</sup>  \_\_\_\_\_ 35,00
- Gigondas, Château du Trignon <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 49,00
- Châteauneuf du Pape, Domaine des Sénéchaux <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 85,00
- Châteauneuf du Pape, Vieux Télégraphe <sup>14</sup> \_\_\_\_\_ 125,00

### BORDELAIS

- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Caze <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 45,00
- St-Estèphe, Famille J-M Cazes <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 55,00
- Haut Médoc, La Demoiselle Sociando-Mallet <sup>16</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Haut Médoc, Château Bernadotte <sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 65,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- Pessac-Leognan, Château Malartic-Lagravière <sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 105,00
- St-Julien, Amiral de Beychevelle <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 115,00
- St-Émilion Grand Cru, « Clos la Gaffelière » <sup>15</sup> \_\_\_\_\_ 95,00
- Pomerol, « Fleur de Clinet », (Rarissime) <sup>13</sup> \_\_\_\_\_ 95,00

- Margaux, Chât. Rauzan, Gassies, 2<sup>ème</sup> Cru Classé<sup>09</sup> \_\_\_\_ 130,00
- Margaux, Labastide, Dauzac<sup>15</sup> \_\_\_\_ 70,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mitjaville<sup>15</sup> \_\_\_\_ 145,00

#### GRAND SUD

- Le Bon Sauvage, Boucabeille<sup>18</sup> \_\_\_\_ 39,00
- Vaucluse, « Les Dernières Terres », S. Leclerc<sup>15</sup> \_\_\_\_ 39,00
- Bandol, « Domaine de la Tour du Bon », Provence<sup>13</sup> \_\_\_\_ 49,00
- Collioure, « Schistes », Domaine Coume Del Mas<sup>17</sup> \_\_\_\_ 55,00
- Faugères, « Cuvée Tradition », Syrah, L. Barral<sup>14</sup> \_\_\_\_ 59,00
- Provence, Château Réal Martin, « Optimum »<sup>06</sup> \_\_\_\_ 65,00
- Provence, Château Simone « Palette »<sup>10</sup> \_\_\_\_ 105,00
- Provence, « Alpilles », Domaine de Trévallon<sup>09/13</sup> \_\_\_\_ 145,00

#### VINS ROUGES EN DEMI

- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>16</sup> \_\_\_\_ 55,00

#### VINS ROUGES EN MAGNUM

- Provence, «Optimum», Château Réal Martin<sup>05</sup> \_\_\_\_ 95,00
- Côtes du Rhône, «Parallèle 45», Jaboulet<sup>15</sup> \_\_\_\_ 65,00
- Morgon, Marcel Lapierre<sup>15</sup> \_\_\_\_ 105,00
- Morgon « Côte du Py », Jean Foillard<sup>15</sup> \_\_\_\_ 105,00
- Graves, Château Villa Bel Air, J-M. Cazes<sup>11</sup> \_\_\_\_ 85,00
- Pauillac, Les Tourelles de Longueville<sup>12</sup> \_\_\_\_ 195,00
- Saint-Émilion, Château Barberousse<sup>15</sup> \_\_\_\_ 95,00
- Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe<sup>15</sup> \_\_\_\_ 95,00
- Givry 1<sup>er</sup> Cru, Clos Salomon<sup>13</sup> \_\_\_\_ 120,00
- Syrah du Valais, « Cayas », Jean René Germanier<sup>15</sup> \_\_\_\_ 180,00
- Côtes de Bourg, «Roc de Cambes», F. Mitjaville<sup>07</sup> \_\_\_\_ 280,00

## ROUGES AUTOUR DU MONDE

#### SUISSE

- Syrah du Valais, « Cayas », Jean René Germanier<sup>15</sup> \_\_\_\_ 90,00
- Humagne du Valais, Simon Maye<sup>18</sup> \_\_\_\_ 90,00

#### PORTUGAL

- Douro, « Quinta do Pessegueiro », Roger Zannier<sup>13</sup> \_\_\_\_ 55,00

#### ESPAGNE

- Rioja, « La Vendimia », Palacios Remondo<sup>17/18</sup> \_\_\_\_ 29,00
- Priorat « Finca Dofi » Alvaro Palacios<sup>15</sup> \_\_\_\_ 120,00

#### ITALIE

- Refosco, « Terre di Ger », Grave, Del Friuli<sup>15</sup> \_\_\_\_ 39,00
- Brunello di Montalcino, Pietroso, Toscane<sup>11</sup> \_\_\_\_ 95,00

#### ITALIE - TOSCANE MARITIME

##### MORANDINI CORNER - MAISON FUORI MONDO

- Coquelicoter,  
Alicante Nera, Verjus de Cabernet Sauvignon<sup>18</sup> \_\_\_\_ 45,00
- Libero, Ciliegiole<sup>18</sup> \_\_\_\_ 55,00
- Pema, Cabernet Sauvignon, Amphora<sup>17</sup> \_\_\_\_ 75,00
- Lino, Sangiovese<sup>16</sup> \_\_\_\_ 90,00
- Amaë, Cabernet Sauvignon<sup>16</sup> \_\_\_\_ 105,00

#### ARGENTINE

- Malbec « Cristobal 1492 »<sup>18</sup> \_\_\_\_ 35,00
- Cheval des Andes, Pierre Lurton<sup>13</sup> \_\_\_\_ 149,00

#### U.S.A.

- Pinot Noir, « Rose Rock », Drouhin Oregon<sup>14</sup> \_\_\_\_ 65,00

#### NOUVELLE-ZÉLANDE

- Pinot Noir, « Cloudy Bay »<sup>15</sup> \_\_\_\_ 55,00

## EAUX & SOFTS

• Bru Plate 1 L	8,90
• Bru Plate 50 cl	5,10
• Bru Plate 25 cl	3,10
• Bru Pétillante 1 L	8,90
• Bru Pétillante 50 cl	5,10
• Bru Pétillante 25 cl	3,10
• Spa & Fruit Orange / Citron 25 cl	3,10
• Canada Dry 20 cl	3,10
• Coca-Cola / Coca-Cola Light 20 cl	3,10
• Schweppes Soda / Tonic 25 cl	3,10
• Fever Tree Mediterranean 25 cl	3,50
• Ice Tea 20 cl	3,10
• Jus (TOMATE / POMME / ORANGE) 20 cl	3,10
• Jus de Fruit Frais pressé 20 cl	6,20

## 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

## BOISSONS CHAUDES

• Café / Ristretto / Espresso / Décaféiné illy	3,50
• Double Espresso illy	5,50
• Macchiato / Cappuccino / Cappuccino Déca illy	3,50
• Cappuccino / 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 / French Coffee / 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
• Soft d'accompagnement	1,50

---

---

## DESSERTS

- L'assiette de Fromages par «Plateau du Berger»  
*Cheese Plate by «Plateau du Berger»* \_\_\_\_\_ 12,00
- Côtés Catalanes, Rancio Sec, Boucabeille<sup>10</sup> \_\_\_\_\_ 50 cl 55,00
- Mousse au Chocolat  
*Chocolate Mousse* \_\_\_\_\_ 8,00
- Crème Brûlée aux Pralines Roses de Lyon  
*Crème Brûlée with Lyon's Pink Praline* \_\_\_\_\_ 8,90
- Pain Perdu Brioché  
*French-Toasted Brioche* \_\_\_\_\_ 9,00
- Mœlleux au Chocolat  
*Chocolate Lava Cake* \_\_\_\_\_ 9,00

### Pour accompagner votre assiette de Fromages :

- 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, Rivesaltes<sup>16</sup> \_\_\_\_\_ VERRE 8,00 / 39,00
- Sauternes « Castelnau de Suduiraut »<sup>06</sup>  
\_\_\_\_\_ VERRE 9,00 / DEMI 50,00
- Banyuls, Quintessence, Coume Del Mas<sup>17</sup>  
\_\_\_\_\_ VERRE 12,00 / 50 cl 70,00
- Domaine Disznoko, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Tokaji<sup>07</sup> \_\_\_\_\_ 70,00
- Valais-Mitis, Amigne de Vétroz,  
JR Germanier<sup>07/12</sup> \_\_\_\_\_ 50 cl 70,00
- Jurançon, Les Jardins de Babylone  
Didier Dagueneau<sup>07</sup> \_\_\_\_\_ 50 cl 125,00
- Château d'Yquem « Lur Saluces »<sup>11</sup> \_\_\_\_\_ DEMI 460,00
- Rivesaltes Tuilé, Boucabeille<sup>12</sup> \_\_\_\_\_ 50 cl 55,00

SERVICE VOITURIER [7] / 7] . SALON PRIVÉ

SERVICE TRAITEUR (EMPORTER & LIVRAISON) [www.toucan-boutique.be](http://www.toucan-boutique.be)

[www.toucanbrasserie.com](http://www.toucanbrasserie.com)

