

VINS

[OFFRE SPÉCIALE]

BULLES

- ▲ Drappier Brut Nature « Zéro Dosage » 39,50 € x =
- ▲ Drappier Brut Nature « Zéro Dosage » Magnum 75,00 € x =
- ▲ Drappier Brut « La Grande Sèndrée » 90,00 € x =
- ▲ Francis Boulard « Les Murgiers » 52,00 € x =
- ▲ Extra Brut – BIO 100,00 € x =
- ▲ Ruinart Rosé 100,00 € x =
- ▲ Ruinart Blanc de Blancs 100,00 € x =
- ▲ Louis Roederer Brut Premier 45,00 € x =

VIN BLANCS

- Muscadet « Amphibolite » 19,50 € x =
- Sancerre « La Châtellenie » – Joseph Mellot 19,50 € x =
- Chablis – 1^{er} Cru Fourchaume « La Chablisienne » 25,00 € x =
- Menetou – Salon « Le Clos du Pressoir » – Joseph Mellot 19,50 € x =
- Château Montlau – Bordeaux Blanc 14,50 € x =
- Cloudy Bay – Sauvignon 30,00 € x =

VIN ROSÉS

- Côtes de Provence – Perle de Rosé – Château Réal Martin 19,50 € x =

VIN ROUGES

- Sancerre Rouge – Le Rabault – Joseph Mellot 19,50 € x =
- Brouilly – Joseph Drouhin 19,50 € x =
- Pinot Noir de Bourgogne – Sylvain Pataille 19,50 € x =
- Parallèle 45 Jaboulet 14,50 € x =
- Graves – Tonnelles de Bel-Air – J-M Cazes 19,50 € x =

PRIX SPÉCIAL POUR LES VINS CI-DESSUS [- 50%]

les prix sont déjà calculés avec la remise

LES « VINS DE NOTRE CARTE / RESTAURANT »

SONT À EMPORTER À -15%

TAKE AWAY

N° de commande

Nom

Prénom

Adresse E-mail

Tél.

Carte de Crédit n°

Date d'expiration /

Code 2

DATE SOUHAITÉE: / / Heure

Enlèvement sur place

A livrer (supplément de 15 €)

Rue

N° Boîte

Code postal

Localité

[Nous offrons un tarif spécial pour tous les produits « A emporter ». Les prix indiqués sont déjà calculés avec la remise de 10%]

Nos deux restaurants sont ouverts pendant toute la période des fêtes. Excepté les soirs du 24 et du 31 décembre où nous vous proposons nos formules « TAKE AWAY » pour vos **Plats & Plateaux de fruits de Mer** à emporter. Pensez à vos réservations de commandes au plus tard le 23 décembre pour Noël et le 30 décembre pour la St Sylvestre.

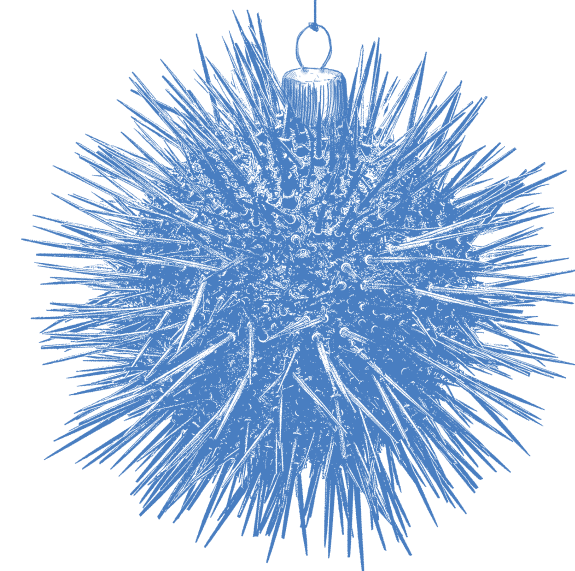
Possibilité de livraison à domicile. Commande en ligne:

www.toucan-boutique.com

Avenue Louis Lepoutre 17-19, 1050 Bruxelles – Tél: 02/340 07 40

www.toucanbrasserie.com

VOUS
FÊTES
DE FIN D'
ANNÉE



TAKE AWAY

■ BRASSERIE ■

TOUCAN

■ SUR MER ■

Découvrez nos spécialités pour cette fin d'année ▲

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

L'ASSIETTE DU PÊCHEUR

Bulots, Bouquet, deux Palourdes, trois Fines de Claire n°3, deux Belons n°5, une Langoustine

1 pers 28,80 € x =

L'ASSIETTE DU MAREYEUR

Bulots, Bouquet, deux Belons n°5, deux Sp. Toucan n°3, Un demi Homard, trois Crevettes Impériales

1 pers 43,20 € x =

TOUCAN EN HÙITRES *

Six Fines de Claire n°3, six Perles Blanches n°5, six Belons n°2, six Belons n°5

2 pers 63,00 € x =

TOUCAN *

Bulots, Bigorneaux, Bouquets, Crevettes Grises, deux Etrilles, six Sp. Toucan n°3, six Belons n°5, deux clams, deux Praires, quatre Palourdes, quatre Moules, quatre Amandes

2 pers 72,00 € x =

TOUCAN EN PINCES *

Un Tourteau [± 450gr], un Homard, [±550gr], dix Crevettes Impériales, Crevettes Grises, quatre Langoustines, deux étrilles, un Bouquet

2 pers 94,50 € x =

TOUCAN SUR MER *

Même assortiment Plateau TOUCAN + un Tourteau [±450gr] + un Homard [±550gr] + quatre Crevettes Impériales et deux Langoustines

2 pers 121,50 € x =

PRESTIGIEUX DU TOUCAN *

Un Homard, huit Crevettes Impériales, quatre Langoustines, six Sp. Gillardeau n°4, quatre Praires, quatre Palourdes, Bulots, deux Etrilles, Crevettes Grises, Bouquet, six Belon n°2

2 pers 126,00 € x =

* Disponible sur demande pour 1 personne

CRUSTACÉS

HÙITRES

Huîtres plates

- Belon n°5, Cadoret [F] Petite 1,98 € x =
- Belon n°2, Cadoret [F] Moyenne 3,51 € x =
- Colchester, A.Bird [GB] Moyenne 3,78 € x =
- Zeelande 000, A.Verwijls [NL] Moyenne 3,78 € x =

Huîtres creuses

- Boudeuse, Marennes d'Oléron [F] Petite 1,80 € x =
- Spéciale Toucan n°3 J.F Quintin [F] Moyenne 2,61 € x =
- Fine de Claire n°3, Barrau [F] Moyenne 2,43 € x =
- Spéciale Gillardeau n°4, Gillardeau [F] Moyenne 3,37 € x =
- Perle Blanche n°5, Poget [F] Petite 2,92 € x =
- Spéciale Verte n°2, Marenne d'Oléron [F] Grosse 3,47 € x =

COQUILLAGES

- Palourde [pièce] 1,21 € x =
- Praire de Cancale [pièce] 1,44 € x =
- Clam [pièce] 3,78 € x =
- Moule 0,78 € x =
- Amande 0,90 € x =
- Oursin en saison Prix du jour € x =
- Bigorneaux [la portion] 7,65 € x =
- Bulots [la portion] 7,20 € x =

CRUSTACÉS

- Etrille [pièce] 1,62 € x =
- Langoustine [pièce] 3,82 € x =
- Crevette Impériale de Madagascar [pièce] 1,44 € x =
- Crevettes Grises 7,38 € x =
- Bouquet de Crevettes Roses 6,30 € x =
- Tourteau ± 450 gr*** Prix du jour € x =
- Homard ± 550 gr*** Prix du jour € x =

CAVIAR & VODKA

- ▲ Caviar Petrossian Daurenki « Royal » ou « Sibesta » [12gr] 31,50 € x =
- ▲ Caviar Petrossian Daurenki « Royal » [30gr] 67,50 € x =
- ▲ Caviar Petrossian Daurenki « Royal » [125gr] 220,50 € x =
- Vodka Petrossian 10 cl 18,00 € x =
- Vodka Petrossian 50 cl 45,00 € x =

ALLERGÈNES avant de passer votre commande, consulter la liste des allergènes

CARTE

ENTRÉES

- ▲ Saumon Fumé d'Ecosse, Blinis & Crème Aigrette 14,85 € x =
- ▲ Foie gras de Canard, Confit de saison & Pain brioché en week's * [100gr] 29,90 € x =
- (* Bocal hermitique en verre) [200gr] 49,90 € x =
- Croquettes Crevettes [2 pièces] 14,40 € x =
- Soupe de Poissons de Roches 9,90 € x =
- Tartare d'avocat aux Crevettes Grises & Pamplemousse 13,95 € x =
- Tartare de Thon au Gingembre & Pruneaux d'Agen 16,65 € x =

PLATS

Offre spéciale en saison

- ▲ Demi-Homard Canadien Vinaigrette de Bisque & Jeunes Pousses 28,00 € x =
- ▲ Noisettes de Chevreuil, Mousseline de Racines de Persil, Purée de Kaki 32,00 € x =
- Moules de Bouchot [Cancale] 21,60 € x =
- Aile de Raie Vapeur aux Câpres et Tomates 21,60 € x =
- Grosse Sole Meunière Prix du jour € x =
- Dos de Cabillaud, Purée à l'Huile d'Olive 23,85 € x =
- Bar entier à la Plancha Prix du jour € x =
- Filet Américain Préparé 16,65 € x =
- Coquelet de Bourg en Bresse 17,55 € x =
- Jambonneau rôti au Four, Moutarde à l'Ancienne 20,70 € x =
- Cuisse de Canard des Landes confite dans la Maison, Lentilles & Légumes du Marché 20,25 € x =
- Souris d'Agneau Laquée au Miel, Flageolets au Romarin 20,70 € x =
- Andouillette AAAAA de Troyes tirée à la Ficelle, Moutarde à la Violette 19,80 € x =
- Entrecôte maturée [300gr] Sauce : Poivre vert ou Béarnaise 29,70 € x =

DESSERTS

Bûches de Noël & Cœurs de Nouvel An du SAINT-AULAYE

- ▲ Bûchette [1 pers] Mousse au Chocolat & Crème brûlée 6,00 € x =
- ▲ Cœur [1 pers] Framboise & Lait d'amande 6,00 € x =
- L'assiette de Fromages de P. Beillevaire, Affineur 10,80 € x =
- Tarte Fine aux Pommes 8,10 € x =
- Baba au Rhum 8,30 € x =
- Mousse au Chocolat Noir 7,20 € x =