



MENU

TOUCAN

Aquí simplicidad tiene gusto !

NUESTRA HISTORIA

LOCALIZADO EN EL CENTRO HISTORICO DE NUESTRO BONITO PUEBLO, LE TOUCAN HA VISTO POR SUPUESTO BAILAR SUS BISABUELOS. CON MAS DE 2 SIGLOS DE EXISTENCIA, ESTE LUGAR HA JUNTADO A VARIAS GENERACIONES EN EL MISMO SALON DE BAILE, HOTEL O BAR. HOY DIA, NUESTRO EQUIPO ESTA SIEMPRE A SU DISPOSITION PARA QUE DISFRUTA DE ESTE MOMENTO ESPECIAL.

MAS QUE UN SENCILLO BAR-RESTAURANTE, ES UN VERDADERO LUGAR DE VIDA DONDE CADA CUAL PUEDE ENCONTRAR SU ESPACIO: EL SALON PARA SEGUIR LOS PARTIDOS DE SUS EQUIPOS PREFERIDOS, LA MESA REDONDA PARA COMPARTIR UNA CENA EN FAMILIA O AUN UN SALON DE FIESTAS PARA FESTEJAR.

DESDE 7 A 77 ANOS, TENEMOS EL PLACER DE HOSPEDARLOS 7 DIAS PER SEMANA EN EL PATIO O EL BAR.

BUENO ESTA AQUI PARA COMER ...

Y NUESTROS PRODUCTOS ESTAN FRESCOS Y LOCALES.

HABRIA MUCHO MAS QUE DECIR PERO AHORA USTED ES EL ACTOR DE ESTA HISTORIA.

QUE DISFRUTE !

**ABIERTO TODOS LOS
DIAS DE LA SEMANA**

LUNCH

DEL LUNES AL VIERNES

PLATO DEL DIA

ENTRADA OFRECIDA, PLATOS DEL GUSTO CASERO, COCINADOS CADA DIA

14,50€

PLATO DEL DIA + POSTRE

ENTRADA OFRECIDA, PLATOS DEL GUSTO CASERO, CON UN POSTRE GASTRONOMO

18,50€

VER LA PIZARRA



MENU PARA LOS NINOS

12,00€

BEBIDA SIROPE CON AGUA

PLATO : CARNE PICADA O DIPS DE POLLO
SERVIDOS CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA

POSTRE : HELADO



 Comidas vegetarianas

TAPAS O ENTRADA

LUNCH Y CENA

ASURTIDO DE EMBUTIDOS

CHORIZO DULCE, JAMON IBERICO, COPPA, FOUET Y SALCHICHA

~~15.00€~~

PLANCHA DE QUESOS

CABECOU, QUESO DE OVEJA, BRIE, ROQUEFORT, COMTE

~~15.00€~~

CHULETAS PICADAS- 350g

CARNE DE VACA DE GALICIA MADURADA 2 A 3 SEMANAS

~~22.00€~~

TERRINE DE FOIE GRAS CON PISTACHOS

TERRINE MAISON SAMARAN Y TOASTS

~~9.50€~~

CROQUETAS ESPAGNOLE SETAS

CROQUETAS IBERICAS CON SETAS Y AIOLI

~~9.50€~~

CROQUETAS ESPAGNOLE JAMON

CROQUETAS IBERICAS CON JAMON Y AIOLI

~~9.50€~~

PATATAS BRAVAS

SERVIDAS CON LA SALSA DEL CHEF

~~7.50€~~

DIPS DE POLLO EMPANADO

POLLO MAISON SAMARAN Y EMPANA CASERA

~~9.50€~~

REBANADA DE FOIE GRAS CASERO

FOIE GRAS DEL GERS, TOASTS Y CHUTNEY DE CEBOLLAS

~~14.50€~~

TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS Y TOASTS

TRITURADO DE ACEITUNAS, ESPECIAS Y TOASTS

~~8.00€~~

TAZA DE ENSALADA MIXTA

~~5.00€~~

PLATO DE PATATAS FRITAS

SERVIDO CON LA SALSA DEL CHEF

~~7.50€~~

PARA COMPARTIR (O NO)

SOLO PARA LA CENA

MINI-BURGERS CON FOIE GRAS

MEDALLON DE FOIE GRAS, CHEDDAR Y PURE DE CEBOLLAS
BUNS CON SESAMO, MAISON BEAUHAIRE

12,50€

SALSICHA DE TOULOUSE EN PIKA PIKA

SALSICHA ARTESANAL, BOUCHERIE DES COPAINS
SALSA GORGONZOLA CON SUPLEMENTO +3€

9,50€

CAMEMBERT ASADO AL HORNO

PROCEDENCIA, ORNE, NORMANDIE

11,00€

CROQUE-MONSIEUR CON CONFIT DE PATO

RALLADO DE CONFIT DE PATO

12,00€

PAN CON TOMATE Y JAMON CURADO

TOASTS, JAMON IBERICO Y SALSA DE TOMATE CON AJO

9,50€

GRATIN DE GNOCCHIS CON GORGONZOLA

GNOCCHIS SUAVES, GORGONZOLA Y GRATINES CON PARMESAN

9,50€

CHIPIRONES EN PERSILLADE

PEQUENOS CHIPIRONES A LA PLANCHA CON UN POCO DE PEJERIL

13,50€

HOUMOUS Y TOASTS

PURE DE GARBANZOS CON CREMA DE SESAMO

8,00€

TAKATI DE CARNE DE VACA

FILETE DE CARNE DE VACA APENAS COCIDO Y SU ESCABECHE

14,50€

TAKATI DE ATUN CARAMELIZADO Y SESAMO BLANCO Y NEGRO

TIRAS DE ATUN APENAS COCIDO Y SU ESCABECHE

16,00€

TAPAS DEL DIA

PREGUNTA NOS!

12,00€

 Comidas vegetarianas

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

16,90€

LECHUGA, CRUJIENTES DE POLLO EMPANADO LABEL ROUGE, HUEVOS, ANCHOAS, CEBOLLAS, PARMESAN Y TOMATES SECOS

ENSALADA GERMOISE

18,90€

LECHUGA, MAGRET SECO, MOLLEJA, TOASTS DE FOIE GRAS, PINOS, GRESSIN, CEBOLLAS, TOMATES SECOS

ENSALADA ROCAMADOUR

16,50€

LECHUGA, TOSTADAS CON ROCAMADOUR Y PESTO, TOCINETA CALIENTE, UVAS Y NUECES

ENSALADA BURRATA

16,50€

BURRATA, TOMATES COEUR DE LION, PESTO Y CRUMBLE DE PARMESAN

TARTARO DE CARNE DE VACA

16,50€

TARTARO DE CARNE DE VACA RECETA ITALIANA, GRESSIN, PATATAS FRITAS Y ENSALATA

TARTARO DE TUNA

17,50€

TARTARO DE TUNA CON ALBAHACA, GRESSIN Y ENSALADA MIXTA

TAZA DE PATATAS FRITAS

5,00€

TAZA DE ENSALADA MIXTA

5,00€

PARRILLAS

AL FUEGO DE BOSQUE

SERVIDAS CON PATATAS FRITAS, ENSALADA Y CROSTINOS

+ SALSA DE SU GUSTO OFRECIDA

PIECE DU BOUCHER

(PINCHOS, PAVE OU FILET)

18,50€

ONGLET DE CARNE DE VACA - 200G

MERCADO VICTOR HUGO - TRIPERIE GASCONNE

22,50€

PINCHOS DE POLLO - 200G

LAQUEADOS CON SALSA YAKITORI (SALSA EN SUPLEMENTO)

18,00€

PINCHOS DE SALSICHA DE TOULOUSE

SALSICHA ARTESANAL, BOUCHERIE DES COPAINS

18,50€

CHULETAS DE CORDERO LABEL ROUGE

CARNE PROCEDENCIA AVEYRON (3 PIEZAS)

23,00€

PINCHOS DE MAGRET DE PATO

PATO, MAISON SAMARAN

22,50€

CHULETON MADURADO - 350G

CARNE DE VACA DE GALICIA MADURADO 2 A 3 SEMANAS

26,00€

CHULETA MADURADA DE GALICIA

2 SALSAS Y LA COCCION PERFECTA

(INCLUIDO UNA TAZA DE PATATAS FRITAS Y UNA TAZA DE ENSALADA)

78,00€

LE KILO

UNA SALSA PARA SU CARNE

- PIMIENTO
- GORGONZOLA
- JUGO FUERTE
- CEBOLLETA
- CON SETAS

*3€
EN SUPLEMENTO



 Comidas vegetariananas

PLATOS

BURGER DE CARNE DE VACA

CARNE DE VACA, BUNS CON SESAMO, MAISON BEAUHAIRE, QUESO, TOMATO, CEBOLLAS CONFITADAS Y SALSA DEL CHEF - PATATAS FRITAS Y ENSALADA

17,50€

*DOUBLE STEAK **+4€**

*SUPLEMENTO PARA CHEDDAR **+2,5€**

BURGER CHICKEN

POLLO CRUJIENTE, BUNS CON SESAMO MAISON BEAUHAIRE, QUESO, TOMATO, CEBOLLAS CONFITADAS Y SALSA DEL CHEF - PATATAS FRITAS Y ENSALADA

17,50€

*DOUBLE CHICKEN **+4€**

*SUPLEMENTO PARA CHEDDAR **+2,5€**

RISOTTO VEGETARIANO CON GORGONZOLA

SERVIDO CON VERDURAS CONFITAS ESCOGIDAS POR NUESTRO CHEF

22,50€

BALLOTINES DE AVES

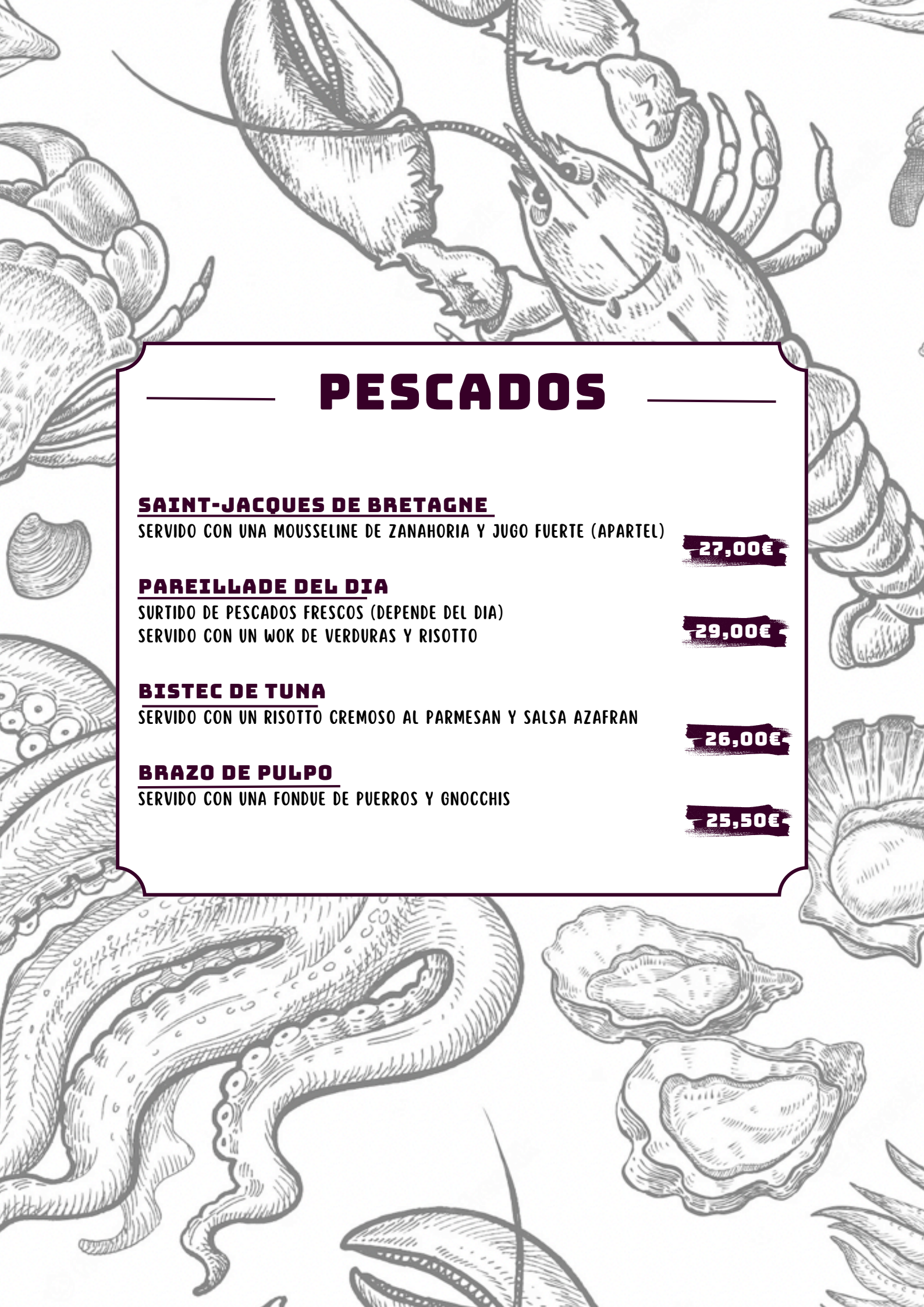
AVES LABEL ROUGE, COMTE, PESTO Y TOMATES CONFITAS SERVIDOS CON UNE MOUSSELINE DE PATATAS

24,00€

PASTA RELLENA IBERICA

PACCHERI CON FARSA DE CERDO IBERICO, SALPICADO DE PARMESAN Y SERVIDO CON SU SALSA GORGONZOLA

24,00€



PESCADOS

SAINT-JACQUES DE BRETAGNE

SERVIDO CON UNA MOUSSELINE DE ZANAHORIA Y JUGO FUERTE (APARTEL)

27,00€

PAREILLADE DEL DIA

SURTIDO DE PESCADOS FRESCOS (DEPENDE DEL DIA)

SERVIDO CON UN WOK DE VERDURAS Y RISOTTO

29,00€

BISTEC DE TUNA

SERVIDO CON UN RISOTTO CREMOSO AL PARMESAN Y SALSA AZAFRAN

26,00€

BRAZO DE PULPO

SERVIDO CON UNA FONDUE DE PUERROS Y GNOCCHIS

25,50€

POSTRES

TODOS LOS POSTRES ESTAN CASEROS

8,50€

MOUSSE AL CHOCOLATE

CACAO 70%

CREMA DE LEMON

SERVIDA EN VERRINE

TIRAMISU

TIRAMISU GRANOLA

BANOFFEE CON SPECULOS

SERVIDO EN VERRINE

GROUSTADE CON MANZANAS

SERVIDA CALIENTE CON HELADO
VANILLA DE MADAGASCAR Y CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND

TRES VERRINES DIFERENTES

THÉ GOURMAND

+1€

NUESTROS HELADOS ARTISANALES

TODOS NUESTROS HELADOS SON ECOLÓGICOS Y SE ELABORAN EN BLAGNAC, EN BARRELLE.



HELADOS : TARRO DE 120 ML

5,50€

CHOCOLATE NEGRO 70 %
VAINILLA DE MADAGASCAR
FLOR DE AZAHAR Y PISTACHO



SORBETE : TARRO DE 120 ML

5,50€

MANGO PASIÓN
LIMÓN AMARILLO DE SICILIA
FRESA

HELADO PARA NIÑOS

3,00€

COLABORADORES



DISCARLUX®



MAISON
SANARAN

Depuis 1968

Maison
GARCIA

- Artisans Charcutiers depuis 1961 -



Atouts Vins

ORANGES & CO



PRODUITS ITALIENS

SUIVEZ NOUS SUR NOS RÉSEAUX !





TOUCAN

05 61 71 12 76

ABIERTO 7D/7