



MENU

TOUCAN

ICI, LA SIMPLICITÉ A DU GOÛT !

NOTRE HISTOIRE

SITUÉ AU CŒUR HISTORIQUE DE NOTRE BEAU VILLAGE, LE TOUCAN A PROBABLEMENT VU SWINGUER VOS ARRIÈRE-GRANDS-PARENTS. AVEC PLUS DE 2 SIÈCLES D'EXISTENCE, CE LIEU A CÔTOYÉ PLUSIEURS GÉNÉRATIONS DANS SA SALLE DE BAL, SON HÔTEL OU SON BAR.

AUJOURD'HUI, NOTRE ÉQUIPE PERPÉTUE CE SOUHAIT DE VOUS DISTRAIRE AFIN DE VOUS FAIRE PASSER UN BON MOMENT.

PLUS QU'UN SIMPLE BAR-RESTAURANT, IL EST UN VÉRITABLE LIEU DE VIE OÙ CHACUN PEUT TROUVER SON ESPACE : LE SALON POUR SUIVRE LES MATCHS DE VOS ÉQUIPES PRÉFÉRÉES, LA TABLE RONDE POUR PARTAGER UN REPAS EN FAMILLE OU ENCORE UNE SALLE DES FÊTES POUR CÉLÉBRER VOS MOMENTS IMPORTANTS.

DE 7 À 77 ANS, NOUS AVONS À CŒUR DE VOUS ACCUEILLIR 7 JOURS SUR 7 EN TERRASSE OU AU COMPTOIR.

BON, À PRIORI, VOUS C'EST POUR MANGER... ET D'AILLEURS, NOS PRODUITS SONT FRAIS ET APPROVISIONNÉS LOCALEMENT.

NOUS AURIONS TELLEMENT PLUS DE CHOSSES À VOUS RACONTER MAIS C'EST MAINTENANT À VOTRE TOUR DE PARTICIPER À CETTE HISTOIRE.

RÉGALEZ-VOUS !

OUVERT 7J/7

FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE DU JOUR

14,50€

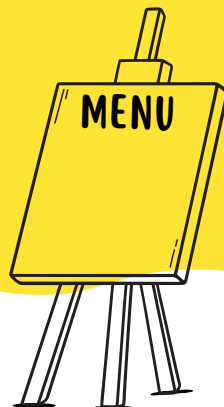
UNE ENTRÉE OFFERTE, DES PLATS FAITS MAISON, PRÉPARÉS AU JOUR LE JOUR AVEC DES PRODUITS DE SAISON

FORMULE DU JOUR + DESSERT

18,50€

UNE ENTRÉE OFFERTE, DES PLATS FAITS MAISON, ACCOMPAGNÉ D'UN DESSERT GOURMAND

VOIR L'ARDOISE



MENU ENFANT

12,00€

BOISSON : SIROP À L'EAU

PLAT : STEAK HACHÉ OU DIPS DE POULET
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

DESSERT : GLACE ENFANT



 Assortiment végétarien

TAPAS OU ENTRÉE

DISPONIBLE MIDI ET SOIR

ARDOISE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES

CHORIZO DOUX, JAMBON DE PAYS, COPPA, FOUET ET SAUCISSON

~~15.00€~~

PLANCHE DE FROMAGES

CABÉCOU, TOMME DE BREBIS, BRIE, ROQUEFORT, COMTÉ

~~15.00€~~

ENTRECÔTE ÉMINCÉE - 350g

BŒUF DE GALICE MATURÉ 2 À 3 SEMAINES

~~22.00€~~

TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉ AUX PISTACHES

TERRINE MAISON SAMARAN ET TOASTS

~~9.50€~~

CROQUETAS ESPAGNOLE AUX CÈPES

BOUCHÉES ESPAGNOLES AUX CÈPES ET SON AÏOLI MAISON

~~9.50€~~

CROQUETAS ESPAGNOLE AU JAMBON

BOUCHÉES ESPAGNOLES AU JAMBON IBÉRIQUE ET SON AÏOLI MAISON

~~9.50€~~

PATATAS BRAVAS

SERVIES AVEC LA SAUCE DU CHEF

~~7.50€~~

DIPS DE POULET PANÈS

POULET MAISON SAMARAN ET PANURE MAISON

~~9.50€~~

TRANCHE DE FOIE GRAS FAIT MAISON

FOIE GRAS DU GERS, TOASTS ET CHUTNEY D'OIGNONS

~~14.50€~~

TAPENADE D'OLIVES NOIRES ET TOASTS

CONCASSÉ D'OLIVES, AROMATES ET TOASTS

~~8.00€~~

BOL DE SALADE COMPOSÉE

~~5.00€~~

ASSIETTE DE FRITES

SERVIE AVEC LA SAUCE DU CHEF

~~7.50€~~

À PARTAGER (OU PAS)

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR

MINI-BURGERS AU FOIE GRAS

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, CHEDDAR ET COMPOTÉ D'OIGNONS
BUNS AU SÉSAME DE LA MAISON BEAUHAIRE

~~12,50€~~

SAUCISSE DE TOULOUSE EN PIKA PIKA

SAUCISSE ARTISANALE DE LA BOUCHERIE DES COPAINS
SUPPLÉMENT SAUCE GORGONZOLA +3€

~~9,50€~~

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 🌿

PROVENANCE DE L'ORNE EN NORMANDIE

~~11,00€~~

CROQUE-MONSIEUR AU CONFIT DE CANARD

EFFILOCHÉ DE CONFIT DE CANARD OCCITAN FAÇON CROQUE-MONSIEUR

~~12,00€~~

PAN CON TOMATE ET JAMBON AFFINÉ

TOASTS GRILLÉS, JAMBON IBÉRIQUE ET SA SAUCE TOMATE À L'AIL

~~9,50€~~

GRATIN DE GNOCCHIS AU GORGONZOLA 🌿

GNOCCHIS MOELLEUX, GORGONZOLA ET GRATINÉS AU PARMESAN

~~9,50€~~

CHIPIRONS EN PERSILLADE

PETITS CALAMARS GRILLÉS À LA PLANCHA, FINEMENT PERSILLÉS

~~13,50€~~

HOUMOUS MAISON ET TOASTS 🌿

PURÉE DE POIS CHICHES À LA CRÈME DE SÉSAME

~~8,00€~~

TATAKI DE BŒUF

FILET DE BŒUF JUSTE SAISI ET SA MARINADE

~~14,50€~~

TATAKI DE THON CARAMÉLISÉ ET DUO DE SÉSAME

ÉMINCÉ DE THON JUSTE SAISI ET SA MARINADE

~~16,00€~~

TAPAS DU MOMENT

DEMANDEZ-NOUS !

~~12,00€~~

 Assortiment végétarien

LES SALADES

SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, CROUSTILLANTS DE POULET PANÉS LABEL ROUGE, ŒUFS, ANCHOIS, OIGNONS, PARMESAN ET TOMATES SÉCHÉES

16,90€

SALADE GERMOISE

SALADE ROMAINE, MAGRET SÉCHÉ, GÉSIER, TARTINES DE FOIE GRAS, PIGNON DE PIN, GRESSIN, OIGNONS, TOMATES SÉCHÉES

18,90€

SALADE ROCAMADOUR

SALADE ROMAINE, TARTINES DE ROCAMADOUR PESTO, LARDONS CHAUDS, RAISINS ET NOIX

16,50€

SALADE BURRATA

BURRATA, TOMATES CŒUR,  DE BŒUF, PESTO ET CRUMBLE DE PARMESAN

16,50€

TARTARE DE BŒUF

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE FAIT AU COUTEAU, GRESSIN, FRITES ET SALADE

16,50€

TARTARE DE THON

TARTARE DE THON AU BASILIC, GRESSIN ET SALADE COMPOSÉE

17,50€

BOL DE FRITES

5,00€

BOL DE SALADE COMPOSÉE

5,00€

LES GRILLADES

CUITES AU FEU DE BOIS

SERVIES AVEC FRITES MAISON, SALADE ET CROÛTONS

+ UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX OFFERTE

PIÈCE DU BOUCHER

(BROCHETTES, PAVÉ OU FILET ... ON VOUS DIT TOUT !)

18,50€

ONGLET DE BŒUF - 200G

VICTOR HUGO - TRIPERIE GASCONE

22,50€

BROCHETTE DE POULET - 200G

LAQUÉE À LA SAUCE YAKITORI (SANS SAUCE EN +)

18,00€

BROCHETTE DE SAUCISSE DE TOULOUSE

SAUCISSE ARTISANALE DE LA BOUCHERIE DES COPAINS

18,50€

CÔTELETTES D'AGNEAUX LABEL ROUGE

VIANDE AVEYRONNAISE (3 PIÈCES)

23,00€

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD

CANARD DE LA MAISON SAMARAN

22,50€

ENTRECÔTE MATURÉE - 350G

BŒUF DE GALICE MATURÉ 2 À 3 SEMAINES

26,00€

CÔTE DE BŒUF MATURÉE DE GALICE

CHOISISSEZ 2 SAUCES & LA CUISSON PARFAITE
(INCLUS UN BOL DE FRITES ET UN BOL DE SALADE)

78,00€

LE KILO

UNE SAUCE AU CHOIX POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE:

- POIVRE
- GORGONZOLA
- JUS CORSÉ
- ÉCHALOTE
- FORESTIÈRE

*3€
EN SUPPLÉMENT



 Assortiment végétarien

LES PLATS

BURGER BŒUF

BŒUF DU BOUCHER, BUNS AU SÉSAME DE LA MAISON BEAUHAIRE, CHEESE, TOMATE, OIGNONS CONFIS ET SAUCE DU CHEF - FRITES & SALADE

17,50€

*DOUBLE STEAK

+4€

*SUPPLÉMENT CHEDDAR

+2,5€

BURGER CHICKEN

POULET CROUSTILLANT, BUNS AU SÉSAME DE LA MAISON BEAUHAIRE, CHEESE, TOMATE, OIGNONS CONFIS ET SAUCE DU CHEF - FRITES & SALADE

17,50€

*DOUBLE CHICKEN

+4€

*SUPPLÉMENT CHEDDAR

+2,5€

RISOTTO VÉGÉTARIEN AU GORGONZOLA

ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES CONFIS CHOISIS PAR NOTRE CHEF

22,50€

BALLOTINES DE VOLAILLES

VOLAILE LABEL ROUGE, COMTÉ, PESTO ET TOMATES CONFITES
ACCOMPAGNÉES D'UNE MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

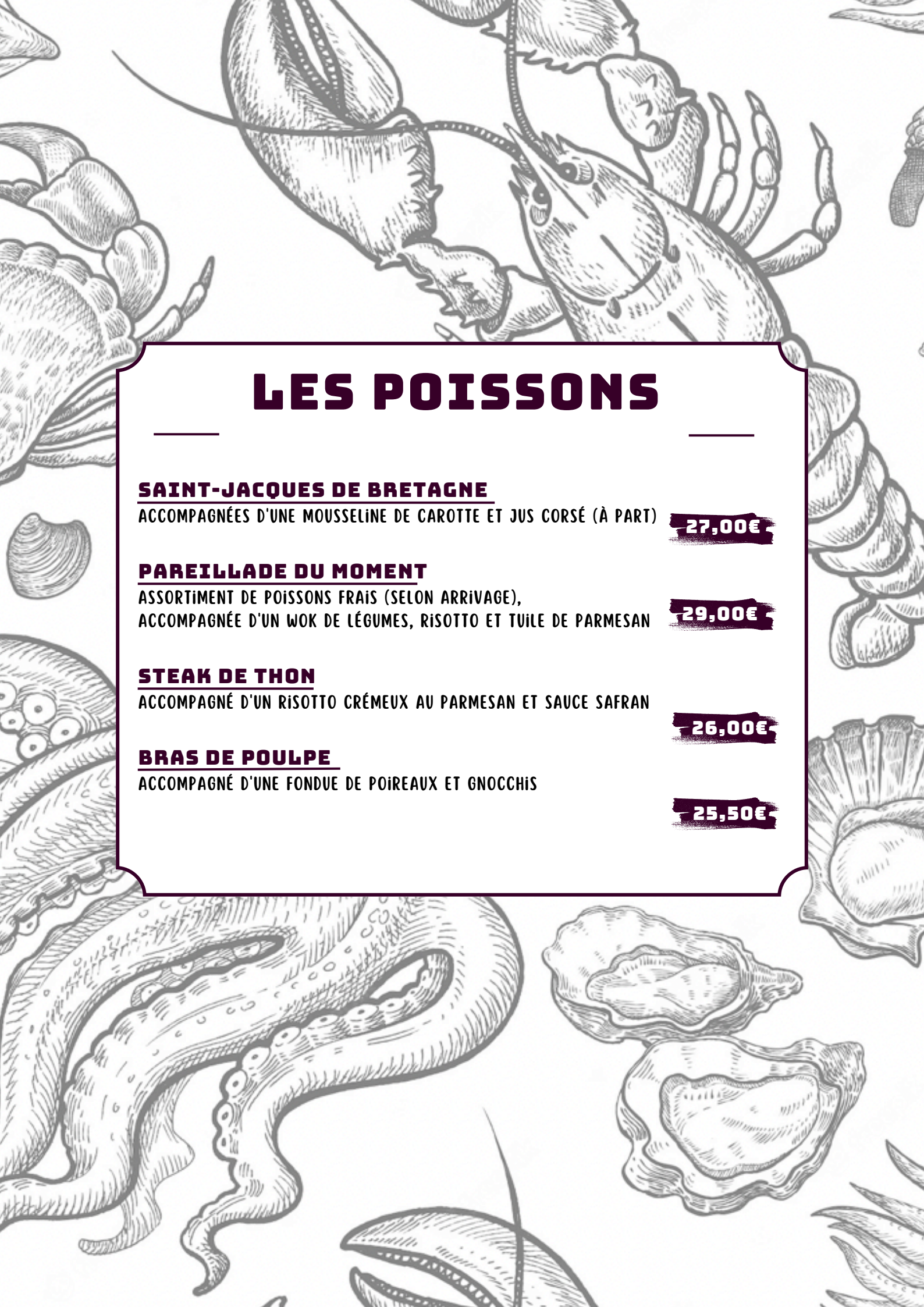
24,00€

PÂTES FARCIES IBÉRIQUES

PACCHERI À LA FARCE DE COCHON IBÉRIQUE, SAUPOUDRÉ DE PARMESAN
ET ACCOMPAGNÉ DE SA SAUCE GORGONZOLA

24,00€





LES POISSONS

SAINT-JACQUES DE BRETAGNE

ACCOMPAGNÉES D'UNE MOUSSELINE DE CAROTTE ET JUS CORSÉ (À PART)

27,00€

PAREILLADE DU MOMENT

ASSORTIMENT DE POISSONS FRAIS (SELON ARRIVAGE),
ACCOMPAGNÉE D'UN WOK DE LÉGUMES, RISOTTO ET TUILE DE PARMESAN

29,00€

STEAK DE THON

ACCOMPAGNÉ D'UN RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN ET SAUCE SAFRAN

26,00€

BRAS DE POULPE

ACCOMPAGNÉ D'UNE FONDUE DE POIREAUX ET GNOCCHIS

25,50€

LES DESSERTS

TOUS LES DESSERTS SONT FAITS MAISON

8,50€

MOUSSE AU CHOCOLAT

CACAO 70%

CRÈME DE CITRON

REVISITÉE EN VERRINE

LE TIRAMISU

TIRAMISU GRANOLA

BANOFFEE AUX SPÉGULOOS

REVISITÉ EN VERRINE

GROUSTADE AUX POMMES

SERVIE CHAUDE AVEC SA BOULE DE GLACE
VANILLE DE MADAGASCAR & CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND

TRILOGIE DE VERRINES

THÉ GOURMAND

+1€

NOS GLACES ARTISANALES

TOUTES NOS GLACES SONT BIO ET FABRIQUÉES À BLAGNAC CHEZ BARRELLE



CRÈMES GLACÉES : POT DE 120 ML

5,50€

CHOCOLAT NOIR 70%
VANILLE DE MADAGASCAR
FLEUR D'ORANGER PISTACHE



SORBETS : POT DE 120 ML

5,50€

MANGUE PASSION
CITRON JAUNE DE SICILE
FRAISE

GLACE ENFANT

3,00€

NOS PARTENAIRES



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

OUVERT 7J/7