

# LE TOUCAN

## DIMANCHE MIDI

Restaurant, Tapas, Grillades au feu de bois

Ouvert 7 jours sur 7

**GRAND ETABLISSEMENT BARTHÈS**  
**BLAGNAC**

VINS & LIQUEURS DE 1<sup>ER</sup> CHOIX  
POINT DE VUE SUR LA GARONNE

**SALONS**  
POUR REPAS DE NOCE.  
**SALLE DE BAL**  
AVEC MUSIQUE  
(EFFET DE 12 MUSICIENS)  
**SANS RÉTRIBUTION**  
POUR LES NOCES

JARDINS PROMENADES

**HOTEL GARNI & RESTAURANT**  
**CAFE RESTAURANT** **BILLARDS**

**PRIX MODÉRÉS**  
GYMNASSE ESCARPOLETTE

**SALONS**  
DE FAMILLE & DE SOCIÉTÉ,  
AVEC PIANOS.  
SALONS PARTICULIERS,  
SALLE DE BILLARD,  
**CONSOMMATIONS**  
DE 1<sup>ER</sup> CHOIX.

JEUX DE TOUTE SORTIE

**LE PLUS VASTE & LE PLUS CONFORTABLE DES ENVIRONS DE TOULOUSE**  
**HOTEL GARNI RESTAURANT & CAFE**

Imp. SIRVEN Toulouse

Au Toucan, tout est cuisiné sur place, chaque jour. C'est simple : on aime savoir ce que l'on met dans vos assiettes. Nous avons comme priorité votre satisfaction à travers des goûts, des saveurs et des recettes traditionnelles. Nous cuisinons avec amour et passion pour que notre histoire qui dure depuis 100 ans, perdure.



## LE MOT DU CHEF

''

Bienvenue au Toucan.  
Ici, on veut que vous vous sentiez bien, que vous mangiez bien, et que vous passiez un bon moment. On a mis tout notre cœur dans cette carte, alors prenez le temps de la découvrir.  
Et surtout... régalez-vous.

''

## MENU PITCHOUNE

12,5 €

Boisson + Plat + Dessert

*jusqu'à 10 ans*

**Boisson :** Sirop à l'eau *au choix*

**Plats au choix :** Steak haché *ou* Dips de poulet

**Dessert :** Glace enfant

## NOS TAPAS MIDI ET SOIR

### Ardoise de charcuteries Ibériques

*Chorizo doux, jambon de pays, coppa, fouet et saucisson*

15 €

### Planche de fromages AOP

*Brie, manchego, comté, rocamadour entier*

15 €

### Camembert AOP rôti au four

*Amandes torréfiées, miel des Pyrénées, toasts*

12,5 €

### Foie gras maison Samaran

*Ballottine gersoise, toasts et cerises noires basques*

17 €

### Dips de Poulet panés maison

*Poulet maison Samaran et sauce buffalo maison*

9,5 €


### Terrine Basque au piment d'Espelette

*Élaborée par la Maison Garcia*


9 €

## LES PETITES FAIMS

7,5 €

Patatas Bravas *et sa sauce du chef* 

*ou*

Assiette de frites *et sa sauce du chef* 

*ou*

Bol de salade composée 



Dips de Poulet panés maison

## FRAIS ET GOURMAND

Des recettes fraîches,  
simples et pleines de saveurs

Nos salades sont pensées comme de véritables plats, alliant fraîcheur, équilibre et gourmandise. Élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et de produits frais, elles mêlent saveurs authentiques et associations généreuses.



Salade César

### Salade César

Salade romaine, poulet pané maison label rouge, oeuf parfait, anchois de Palamos, oignons, copeaux de parmesan, tomates séchées et chips de bacon

18,5 €



Tomates Burrata

### Tomates Burrata

Carpaccio de cœur de bœuf, crumble de parmesan, pesto rosso, burrata AOP

17,5 €

## NOS TARTARES

### Tartare de Boeuf Wagyu/Simmental

Assaisonnement traditionnel (câpres, parmesan, échalotes, pickles de moutardes)

18 €

### Tartare de Saumon

Sauce vierge à la coco et agrumes, huile d'olive, herbes et ciboulette

18 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Nos tartares sont servis avec des frites maison et une sucrine

## NOS GRILLADES



Grillades

### Les origines de nos viandes

Ici, on ne plaisante pas avec la viande. Chaque pièce qui passe sur le grill et dans l'assiette vient de fournisseurs triés sur le volet : la Maison Bousquet, la Maison Samaran et la Maison Garcia. Des noms qu'on connaît, et des viandes qui font parler.

## AU FEU DE BOIS

**Pièce du boucher**  
*On va vous en parler*

**Magret de canard entier quadrillé - env. 400g**  
*Canard IGP de la Maison Samaran et sa sauce au poivre*

**Suprême de volaille laqué**  
*Filet cuit en portefeuille, laqué sauce Yakitori*

**Côtelettes d'agneau Label Rouge - 4 pièces**  
*Origine Aubrac de la Maison Bousquet et sa sauce moutarde*

**Saucisse de Toulouse en escargot - env. 300g**  
*Véritable saucisse de Toulouse de la Maison Garcia, sauce moutarde*

18,5 €

26 €

21 €

24 €

19,5 €



Magret de canard quadrillé

## LES INCON- TOURNABLES

### Entrecôte persillée - 350g

*Origine simmental et son beurre maître d'hôtel*

28,5 €

### Onglet de Wagyu - 200g

*Wagyu Discarlux, snacké à la plancha,  
servi avec sa purée maison façon Robuchon  
et son beurre maître d'hôtel*

32 €

### Côte à l'os

*Sélection persillée et son beurre maître d'hôtel,  
voir ardoise*

78 €  
/kg

### Le Wagyu, une viande d'exception à retrouver au Toucan !

Originaire du Japon, le Wagyu est reconnu dans le monde entier pour son persillage unique. Cette fine marbrure de gras qui fond à la cuisson et donne une tendreté incomparable. son nom signifie littéralement "boeuf japonais". On le cuisine avec le respect qu'impose sa noblesse et la gourmandise qu'il mérite.

## ACCOMPAGNEMENTS

Toutes nos viandes sont servies  
avec des frites maison et une sucrine



Viande Wagyu



Café gourmand

## NOS DESSERTS

100 % fait maison !

Tous nos desserts sont faits maison, ici même, par notre chef pâtissier. Ils sont servis en verrines, pour mêler générosité et précision. Nos glaces, elles, viennent de chez Barrelle, maître glacier blagnacais, servies en pot individuel de 120 ml. Artisanales, locales et pleines de goût.

### Le Tiramisu

*Il classico come in Italia*

8,5 €

### Le Banoffee

*Sa particularité, des bananes caramélisés au beurre salé...*

8,5 €

### Le Paris-Brest

*Praliné à l'ancienne, biscuit croustillant, mousse au chocolat au lait et amandes torréfiées*

8,5 €

### La Croustade revisitée

*Croustade aux pommes fondantes*

8,5 €

### La Panna cotta

*Accompagnée de son coulis du moment aux fruits frais*

8,5 €

### Café ou Thé gourmand

*Trilogie de verrines*

9,5 €



Verrines gourmandes

## CRÈMES GLACÉES

Chocolat noir 70%

5,5 €

Vanille de Madagascar

5,5 €

Fleur d'oranger pistache

5,5 €

## SORBETS

Mangue passion

5,5 €

Citron jaune de Sicile

5,5 €

Fraise

5,5 €

**Glace enfant 3 €**  
Demandez-nous !

## HOROSCOPE



**Bélier** / Toujours pressé... sauf quand l'assiette arrive !

**Taureau** / Amateur de plaisirs simples et bien faits. Bonne nouvelle : ici, vous êtes chez vous.

**Gémeaux** / Hésitant devant la carte ? Normal. Au Toucan, même votre deuxième choix est un excellent choix.

**Cancer** / Besoin de réconfort. Aujourd'hui, Le Toucan s'en charge. Assiette chaude, sourire compris.

**Lion** / Vous aimez briller. Pas de souci : votre assiette fera le spectacle.

**Vierge** / Vous observez tout. Résultat : vous remarquerez qu'ici tout est bien fait !

**Balance** / Vous cherchez l'équilibre. Au Toucan, il est parfait entre gourmandise et plaisir.

**Scorpion** / Mystérieux, intense... Comme la sauce du jour. Vous allez adorer.

**Sagittaire** / Envie d'évasion. Le Toucan vous fait voyager... sans quitter la table.

**Capricorne** / Rationnel, exigeant. Conclusion logique : vous reviendrez.

**Verseau** / Original, curieux. Ici, vous trouverez toujours un petit détail qui fait la différence.

**Poissons** / Rêveur et sensible. Attention : vous risquez d'oublier l'heure au Toucan.



## NOS PARTENAIRES

La qualité et la proximité

Nos produits sont sélectionnés avec minutie. Ils proviennent de fournisseurs implantés à deux pas du restaurant gage d'un circuit court, de produits frais et d'un vrai respect du métier. Pour la richesse du Sud-Ouest, nous faisons appel à la Maison Samaran, réputée pour ses volailles et spécialités traditionnelles, fidèles à l'esprit du terroir.



Du frais uniquement

Côté légumes et salades, notre confiance repose sur RV Primeur : des produits de saison, livrés régulièrement pour préserver fraîcheur et saveurs. Le résultat ? Une carte construite autour de produits locaux, choisis avec soin pour offrir une cuisine honnête, sincère, et respectueuse de ses racines.



PRODUITS ITALIENS

**Prix TTC en euros, service compris**  
**Liste des allergènes disponible à l'accueil**

**Merci pour votre visite !**