

LE TOUCAN

Restaurant, Tapas, Grillades au feu de bois

Ouvert 7 jours sur 7

**GRAND ETABLISSEMENT BARTHÈS
BLAGNAC**

VINS & LIQUEURS DE 1^{ER} 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
CAFÉ RESTAURANT **BILLARDS**

PRIX MODÉRÉS
GYMNASE ESCARPOLETTE

SALONS
DE FAMILLE & DE SOCIÉTÉ,
AVEC PIANOS.
SALONS PARTICULIERS,
SALLE DE BILLARD,
CONSOMMATIONS
DE 1^{ER} 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.

''



NOS MENUS DU MIDI

Hors week-ends et jours fériés

Découvrez et laissez vous tenter par notre menu du jour !

Chaque jour est une découverte avec un plat différent, une recette de pâtes renouvelée chaque semaine, et une pièce du boucher qui évolue régulièrement selon arrivage.



Exemple de pâtes de la semaine - Toucan



Dessert de notre chef pâtissier

MENU

Entrée offerte + Plat

Entrées au choix :
Sucrine et sa garniture de saison
ou
Veluté de saison

Plats au choix :
Plat du jour
ou
Pâtes de la semaine
ou
Pièce du boucher
+ 2 €

15,5 €

MENU

Entrée offerte + Plat + Dessert

Entrées au choix :
Sucrine et sa garniture de saison
ou
Veluté de saison

Plats au choix :
Plat du jour
ou
Pâtes de la semaine
ou
Pièce du boucher
+ 2 €

Dessert :
Dessert fait maison par notre chef pâtissier

19,5 €

PITCHOUNE

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

12,5 €

Parlons desserts... c'est tout en finesse, que notre pâtissier prépare chaque jour un dessert maison. Chocolat, fruits, praliné ou café... la surprise change, mais le plaisir reste.

NOS TAPAS MIDI ET SOIR

Ardoise de charcuteries Ibériques <i>Chorizo doux, jambon de pays, coppa, fouet et saucisson</i>	15 €
Planche de fromages AOP <i>Brie, manchego, comté, rocamadour entier</i>	15 €
Camembert AOP rôti au four 🌿 <i>Amandes torréfiées, miel des Pyrénées, toasts</i>	12,5 €
La stracciatella au pesto rosso 🌿 <i>Tomates séchées et triangles de tortilla au blé</i>	9,5 €
Foie gras maison Samaran <i>Ballottine gersoise, toasts et cerises noires basques</i>	17 €
Terrine Basque au piment d'Espelette <i>Élaborée par la Maison Garcia</i>	9 €
Pluma de porc ibérique émincée - 200g <i>Pluma de la maison Garcia et sa sauce au poivre</i>	18 €
Os à moelle rôti <i>Grillé et servi sur son lit de mâche</i>	11 €
Pain cristal 🌿 <i>Sauce tomate à l'ail maison, à vous de tartiner !</i>	9 €
Assiette de jambon Ibérique en chiffonnade - 120g Maison Garcia	14 €
Dips de Poulet panés maison <i>Poulet maison Samaran et sauce buffalo maison</i>	9,5 €
Croquetas et son coulis de piquillos au jambon Ibérique ou aux Cèpes 🌿	9,5 €



Stracciatella au pesto rosso



Poireaux vinaigrette et œuf mimosa

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** 🌿



Tataki de saumon sauce teriyaki

NOS TAPAS DU SOIR UNIQUEMENT

Tataki de saumon sauce teriyaki <i>Saumon snacké, pickles d'oignons rouges, sésame, citron</i>	16 €
Oeuf parfait façon meurette <i>Tranche de poitrine fumée</i>	12,5 €
Poireaux vinaigrette et oeuf mimosa 🌿 <i>Poireaux fondant, œufs fermiers façon bouillon</i>	11,5 €
Chipirons en persillade <i>Petits calmars grillés à la plancha, finement persillés, servi en cassolette</i>	13,5 €
Mini-burger au foie gras <i>Médaille de foie gras, cheddar, compotée d'oignons</i>	12,5 €
Ceviche de lieu <i>Dés de lieu au lait de coco, sauce vierge aux agrumes</i>	14 €
Gratin de gnocchis au Manchego 🌿 <i>L'incontournable à partager</i>	9,5 €
Tapas du moment	12 €



Ceviche de lieu

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 Bergère



Tomates Burrata

Salade Bergère

Salade romaine, toasts de rocamadour chauds, billes de Mozzarella, copeaux de parmesan, amandes torréfiées, tomates séchées, raisins et oignons (fromages labélisés AOP)

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 €

Salade Gersoise

Salade romaine, magrets séchés, toasts de foie gras sur son pain cristal, gésiers, pignons de pin, gressins, oignons, tomates séchées

19,5 €

18,5 €

Tomates Burrata

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

17,5 €

NOS PLATS

Burger Bœuf 100% Maison

Bœuf du boucher, buns sésame Maison Beauhaire, cheddar, tomate, oignons confits, sauce du chef maison

18,5 €

Burger Poulet 100% Maison

Poulet croustillant maison, buns sésame Maison Beauhaire, cheddar, tomate, oignons confits, sauce du chef maison

18,5 €

SUPPLÉMENTS

+ 4 € double burger / + 2 € supp. cheddar

Lasagnes maison

Lasagnes généreuses, gratinées à la Mozzarella Di Bufala AOP

21 €

Parmigiana Végé

Aubergines panées, sauce tomate maison, Mozzarella Di Bufala AOP et parmesan gratiné

21 €



Burger Poulet 100 % Maison

NOS POISSONS

Pavé de saumon & chips de bacon

Pavé de saumon label rouge mi-cuit, chips de bacon et son risotto au vieux parmesan

24 €

Parillade du moment

Assortiment de poissons frais selon arrivage et son risotto au vieux parmesan

32 €

Bras de poulpe rôti à la plancha

Concassé de ventrèche et sa mousseline de pommes de terre maison façon Robuchon

27 €

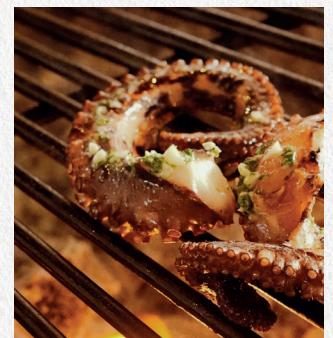
Lasagnes saumon et sa fondue de poireaux

Accompagnées d'une généreuse cuillère de stracciatella

21 €



Lasagnes au saumon



Bras de poulpe



Pavé de saumon & Chips de bacon

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 <i>Origine simmental et son beurre maître d'hôtel</i>	28,5 €
Pluma de porc Ibérique - 300g <i>Pluma de la Maison Garcia et sa sauce au poivre</i>	25 €
Onglet de Wagyu - 200g <i>Wagyu Discarlux, snacké à la plancha, servi avec sa purée maison façon Robuchon et son beurre maître d'hôtel</i>	32 €
Côte à l'os <i>Sélection persillée et son beurre maître d'hôtel, voir ardoise</i>	78 € /kg

NOS TARTARES

Tartare de Boeuf Wagyu/Simmental <i>Assaisonnement traditionnel (câpres, parmesan, échalotes, pickles de moutardes)</i>	18 €
Tartare de Saumon <i>Sauce vierge à la coco et agrumes, huile d'olive, herbes et ciboulette</i>	18 €

ACCOMPAGNEMENTS

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



Viande Wagyu

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

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



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 Panacotta

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 !