



TOKIKO

LA CARTE DES VINS & BOISSONS

Nos plats sont cuisinés par nos équipes en cuisine, ils suivent le rythme des saisons. Ils proviennent de producteurs, artisans, bergers, éleveurs, amoureux de notre terroir, dont le mode de production a été transmis de génération en génération. Chaque produit à une histoire, représente des paysages, est une communion entre les animaux, la nature et les hommes...

Ils sont fiers de leur production et nous avons la chance de pouvoir profiter de leur savoir-faire.

Chaque produit mérite d'être connu et dégusté à sa juste valeur. Et si vous avez aimé, si vous avez envie d'en parler, alors c'est bien.

Prix nets service inclus, hors boissons

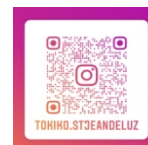
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

L'origine des viandes bovines est Française Basque & Espagnole

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition



@TokikoRestaurant



tokiko.stjeandeluz



TOKIKO

SERVI DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H

UN MOMENT ENTRE AMIS...

A PARTAGER

LES CHARCUTERIES

L'ARDOISE DE CHARCUTERIES BASQUES	15 €
L'ASSIETTE DE JAMBON-MAISON Euskal Txerri	19 €
LE PATE BASQUE AUX PIMENTS D'ESPELETTE ET GUINDILLAS - JEAN HAGET	9 €
LA SELECTION GOURMET DE CHARCUTERIE « MAISON MASKARADA » (JAMBON-CHORIZO-SAUCISSON ETC.....)	35 €

LES TAPAS

Les croustillants de boudin noir d'Ispoure, En feuilletés, piquillos à l'ail	11 €
Le duo de choricitos et pimientos de Padron,	9 €
La tartine de lardo di Colonnata En tartine de pain aillée à la farine de Maïs	13 €



TOKIKO

LES COCKTAILS CREATION

Le Cocktail Champagne du moment « by Lucyle »	13 €
Blanche Tonic  (Blanche d'Armagnac Garreau, Schweppes, Baies de genièvre)	14 €
Americano (Martini, Campari et Noilly Prat)	8.5 €
Negroni (Gin, Vermouth rouge, campari)	10 €
Mojito Basque (Izarra vert, menthe fraîche, citron vert, soda)	8.5 €
Iza Tonic (Izarra jaune, Schweppes et baies de genièvre)	11 €
Tinto de Verano (Vin rouge et Kas citron)	7 €
Biper Sazerac (Izarra vert, Lillet blanc et piment d'Espelette)	11 €
Pim's Saint-Jean (Porto rouge, Izarra jaune, citron vert et Schweppes)	11 €

LES COCKTAILS CREATION SANS ALCOOL

	VERRE (25 CL)	CARAFE. (L)
Tomate Tokiko limonade (Sirop de citron jaune et vert, tomate, gingembre frais, cassonade)	7 €	18 €
Menthe Tokiko limonade (Sirop de citron jaune et vert, menthe fraiche, cassonade)	6 €	18 €
Romarin Tokiko limonade (Sirop de citron jaune et vert, romarin frais, cassonade)	6 €	18 €



TOKIKO

VINS BLANCS AU VERRE (15cl) PAYS BASQUE & BERN

-2020-IROULEGUY- HERRI MINA	5 €
-2018-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA	7.5 €
-2021-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS	6 €

NOTRE « COUP DE CŒUR »  6 €

-2021-LA CUVÉE « DENA DELA » SUD-OUEST-SOKOA

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES FRUITÉES, FRAÎCHES ET INTENSES

-JURANÇON SEC- DOMAINE CAUHAPE	7 €
-JURANÇON MOELLEUX	8 €

VINS ROSES AU VERRE (15 cl) PAYS BASQUE & COTE DE PROVENCE

NOTRE « COUP DE CŒUR »  LA CUVÉE « DENA DELA » SUD-OUEST-SOKOA 6 €

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES FRUITÉES

-MAURIN DES MAURES	7 €
--------------------	-----

LES VINS ROUGES (15cl) PAYS BASQUE & BERN

2017-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA	7 €
2017-IROULEGUY-DOMAINE BRANA HARRI GORRI	7 €

NOTRE « COUP DE CŒUR »  6 €

2021-LA CUVÉE « DENA DELA » SUD-OUEST-SOKOA

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES DE FRUITS ROUGES ET DE CARACTÈRE

BOURGUEIL

2020-CHATEAU DE MINIERE-HVE	6 €
-----------------------------	-----

LANGUEDOC

NOTRE « COUP DE CŒUR »  TXIKI XABI PAR « XAVIER VIGNON » 4 €

HAUT-MEDOC

2017-CHATEAU LANNESAN	12 €
-----------------------	------

ESPAGNE

2017-RIOJA DO- CAMINOS DE SACRAMENTO	17 €
--------------------------------------	------



TOKIKO

LES CHAMPAGNES

	COUPE (15 CL)	BOUT. (75 CL)
CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RESERVE	13 €	75 €
CHAMPAGNE TAITTINGER CUVÉE PRESTIGE ROSE		90 €
CHAMPAGNE ROEDERER BRUT		120 €

LES VINS BLANCS

PAYS BASQUE & BERN

2020-IROULEGUY- HERRI MINA		25 €
IROULEGUY-DOMAINE ILARRIA		42 €
2018-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA		37 €
2018-IROULEGUY-DOMAINE ALBEDO		28 €
2021-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS		28 €

NOTRE « COUP DE CŒUR » 

2021-LA CUVÉE « DENA DELA » 25 €

SUD-OUEST-SOKOA

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES FRUITÉES, FRAÎCHES ET INTENSES

JURANÇON SEC- DOMAINE CAUHAPE		28 €
JURANÇON MOELLEUX		32 €

VIN DE TABLE


EN CARAFE 50CL 15 €

ESPAGNE

2018-RUEDA DO-PRADO REY		22 €
2019-TXACOLI DO- TXOMIN TXANIZ		25 €

LES VINS ROSES

PAYS BASQUE

NOTRE « COUP DE CŒUR »  22 €

LA CUVÉE « DENA DELA »

SUD-OUEST-SOKOA

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES FRUITÉES

COTE DE PROVENCE

MAURIN DES MAURES 28 €

VIN DE TABLE

EN CARAFE 50CL 15 €



TOKIKO

LES VINS ROUGES

PAYS BASQUE & BERN

2017-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA 35 €

2017-IROULEGUY-DOMAINE BRANA HARRI GORRI 34 €

2017-IROULEGUY-DOMAINE BRANA 42 €

NOTRE « COUP DE CŒUR »  25 €

2021-LA CUVÉE « DENA DELA » SUD-OUEST-SOKOA

LA MAISON EGIATEGIA, RENOMMÉE POUR SA VINIFICATION SOUS-MARINE DANS LA BAIE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, PROPOSE CETTE CUVÉE AUX NOTES DE FRUITS ROUGES ET DE CARACTÈRE

2018-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS 32 €

2019-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS CUVÉE 1909 42 €

VIN DE TABLE EN CARAFE 50CL 15 €

HAUT-MEDOC

2017-CHATEAU LANNESSAN 49 €

BORDEAUX

2018-BORDEAUX AOC 25 €

BOURGUEIL

2020-CHATEAU DE MINIERE-HVE 25 €

BOURGOGNE-MACON

2020-PIERRE-CLOS « ALBERT BICHOT » 35 €

VIN DE NAVARRE SANS SULFITE

2019-LE NATUREL 21 €

LANGUEDOC

NOTRE « COUP DE CŒUR » 
TXIKI XABI PAR « XAVIER VIGNON » 21 €

CETTE CUVÉE RÉALISÉE SPÉCIALEMENT POUR LE RESTAURANT TOKIKO,
VOUS SÉDUIRA AUTOUR D'UNE VIANDE ROUGE, 50% SYRAH-50% GRENACHE

ESPAGNE

NAVARRÉ DO-GARNACHA SALVAJE 29 €

RIBERA DEL DUERO DO-BARDOS-ROMANTICA 62 €

2017-RIOJA DO- CAMINOS DE SACRAMENTO 65 €

2018-RIOJA LOPEZ DE HARO HACIENDA CRIANZA 32 €



TOKIKO

CARTE DE VINS PRESTIGE

LES VINS BLANCS

	BOUT. (75 CL)	MAG. (150 CL)
LOIRE		
SANCERRE-DOMAINE DAGUENEAU- CUVÉE SILEX	190 €	
BOURGOGNE		
2014-BEAUNE GREVES LE CLOS BLANC	€	
2012-POUILLY-FUISSE LES COMBES VIEILLES VIGNES	€	
2015-POUILLY-FUISSE MISE EN BOUCHE	€	
2015-CHARDONNAY M .BOUZEREAU	€	
CHABLIS		
2011-MONTEE DE TONERRE - LA CHABLISSIENNE		€
2014-MONTEE DE TONERRE - LA CHABLISSIENNE	€	
2015-L'HOMME MORT - LA CHABLISSIENNE	€	
2010-MONT DE MILIEU - LA CHABLISSIENNE		€
2009-CHATEAU GRENOUILLE - LA CHABLISSIENNE		€
LES VINS ROUGES		
BEAUJOLAIS		
2015-MOULIN A VENT-CHATEAU DES JACQUES- CLOS DU GRAND CARQUELIN	€	€
2015-MOULIN A VENT-CHATEAU DES JACQUES- CLOS DES ROCHESGRES	€	
2010-MOULIN A VENT-CHATEAU DES JACQUES- CLOS DES ROCHESGRES		€
2016-MORGON COTE DU PY	€	
2010-MORGON COTE DU PY		€
SAINT-EMILION		
2007-CHATEAU FONPLEGADE		...€
MARGAUX		
2018-ZEDE DE LABEGORCE	14 €	48 €



TOKIKO

FRONSAC

2008-CHATEAU LA ROUSSELLE ... €

BEAUNE

2015-BEAUNE THEURON L.JADOT €

COTE DE BEAUNE

2010-CORTON-POUGETS GRAND CRU €

COTE DU RHONE

2009-COTE RÔTIE GUIGAL €

2009-COTE ROTIE LA TURQUE €

VALLEE DU RHONE

2014-SAINT-JOSEPH DOMAINE BERNARD GRIPPA €

COTE DE NUITS

2009-CHAMBOLLE-MUSIGNY LES DRAZEYS L.JADOT €

2012-VILLA SYMPOSIA .. €



TOKIKO

LES CIDRES ET VINS DE POMMES

	VERRE (15 CL)	BOUT. (75 CL)
DOMAINE EZTIGAR	3 €	12 €
DOMAINE EZTIGAR - CUVEE BIKAINA	4 €	19 €
DOMAINE BORDATTO - BIHOTZ (VIN DE POMMES MOELLEUX)	8 €	35 €

LES EAUX

	BOUT. (75 CL)	50 CL	33 CL
ABATILLES PLATES	5.5 €	3 €	
ABATILLES PETILLANTES	5.5 €	3 €	
PERRIER			4 €

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINE EXPRESSO	3 €
EXPRESSO, NOISETTE	3.50 €
CAFE-CREME, DECAFEINE-CREME, CAPUCCINO, LATTEMACCHIATO	4 €
THE, INFUSION, CHOCOLAT CHAUD	4.50 €



TOKIKO

APERITIF

Txapa- Maison Brana (6cl)	5 €
Les Vermouths (6cl) : Martini rouge, blanc, noilly prat	5 €
Les Anisés et Bitters (4cl) :	
Ricard, Pastis, Campari	4 €
Suze,	4 €
Picon,	6 €

Les Bières pression

Bière Basque « Eki » 25cl	4 €
Bière Basque « Eki » 50cl	8 €

Les Bières bouteilles

« Eguski » blonde, blanche ou Ipa	5.50 €
Izanaia (bière de pain) 33 cl	4.50 €
Bière sans alcool -Heineken	4 €

Les Softs Drinks

Jus de Fruits 25 cl : Orange, Ananas, Pomme	4 €
Jus de pommes- Domaine Eztigar	5 €
Sodas 33 cl : Coca-cola, Coca-Cola 0% ,Orangina (25cl)	4 €
Sodas 25 cl : Schweppes, Limonade	4 €
Sirop à l'eau : Fraise,citron, orgeat, grenadine, menthe, pêche (25cl) 2.5 €	

Nos jus de fruits Coup de Coeur

MAISON OLATU- PAYS BASQUE

L'été indien	7 €
Mangue, carotte, gingembre	
Bidaia juice	7 €
Passion, ananas, pomme, spiruline	
Red euskadi	7 €
Grenade, pomme, fraise, acaï bio	
ACE	7 €
Carotte, orange, citron	
Detox	7 €
Pomme, concombre, ananas, matcha, aloe vera	
Thé glacé	8 €
Arôme pêche	



TOKIKO

DIGESTIFS (4cl)

PATXARAN, MANZANA VERDE, IZARRA VERT OU JAUNE (4cl)	6.5 €
BAYLEY'S, GET 27, vin de liqueur sans sulfite « Eden »	8 €
Les eaux de vie - « Martine Brana »	11 €
Poire Williams, Framboise, Clémentine Corse	
Les armagnacs - « Maison Garreau »	
Château Blanche d'Armagnac	12 €
Château Garreau XO	14 €
Château Garreau 1985 VSOP	16 €

LES ALCOOLS FORTS

GIN

Hendricks 10 € - Tanqueray 10 € - Piments d'Espelette 9 €

WHISKY

JB 3.5 € - Jameson 3.5 € - Talisker 10 € - Oban 18 € - Jack Daniels 7 €

RHUMS

Havana 3.5 € - Diplomatico 12 €

VODKA

Smirnoff 8 €

COMPLEMENT SODA

Supplément 8 €

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION