



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

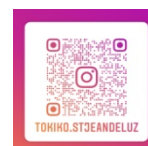
Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts.

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

SERVICE 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 MASKARADA | 19 € |
| LE PATE BASQUE AUX PIMENTS D'ESPELETTE ET GUINDILLAS - JEAN HAGET | 9 € |
| LA SELECTION GOURMET DE CHARCUTERIE « MAISON MASKARADA ET PEREKABIA » (JAMBON-CHORIZO-SAUCISSON ETC.....) | 35 € |

LES TAPAS

| | |
|---|------|
| Les croustillants de boudin noir d'Ispoure, En feuilletage, condiments piquillos à l'ail | 10 € |
| 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 (14cl)

| | |
|---|-----------|
| Blanche Tonic  | 14 € |
| (Blanche d'Armagnac Garreau, Schweppes, Baies de genièvre) | |
| Americano-Negroni | 8.5 € 10€ |
| (Martini, Campari et Noilly Prat) | |
| Mojito Basque | 8.5 € |
| (Izarra vert, menthe fraîche, citron vert, soda) | |
| Iza Tonic | 11 € |
| (Izarra jaune, Schweppes et baies de genièvre) | |
| Tinto de Verano | 7 € |
| (Vin rouge et Kas citron) | |
| Biper Sazerac | 11 € |
| (Izarra vert, Lillet blanc et piment d'Espelette) | |
| Pim's Saint-Jean | 11 € |
| (Porto rouge, Izarra jaune, citron vert et Schweppes) | |

LES COCKTAILS CREATION SANS ALCOOL (14cl)

| | |
|---|-----|
| Florida -sans Alcool | 7 € |
| (Jus d'orange, Jus d'ananas, jus de pommes) | |
| Tomate Tokiko limonade | 7 € |
| (Sirop de citron jaune et vert, tomate, gingembre frais, cassonade) | |
| Menthe Tokiko limonade | 6 € |
| (Sirop de citron jaune et vert, menthe fraiche, cassonade) | |



TOKIKO

LES CHAMPAGNES


COUPE (14 CL) BOUT. (75 CL)

| | | |
|----------------------------------|------|-------|
| CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER RUT | 10 € | 50 € |
| CHAMPAGNE RUINART | | 90 € |
| CHAMPAGNE ROEDERER BRUT | | 120 € |
| CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATE-ROSE | 14 € | 60 € |

LES VINS BLANCS

VERRE (14 CL) BOUT. (75 CL)

PAYS BASQUE & BEARN

| | | |
|--|-------|------|
| 2020-IROULEGUY- HERRI MINA | 5 € | 25 € |
| IROULEGUY-DOMAINE ILARRIA | 8 € | 42 € |
| 2018-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA | 7.5 € | 37 € |
| 2018-IROULEGUY-DOMAINE ALBEDO | 6 € | 28 € |
| 2021-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS | 6 € | 28 € |
| NOTRE « COUP DE CŒUR »  | 6 € | 58 € |

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 € | 28 € |
| JURANÇON MOELLEUX- CAPDEVIEILLE | 8 € | 32 € |
| 2020-JURANÇON MOELLEUX- LAPEYRE | 8 € | 30 € |

LOIRE

SANCERRE-DOMAINE DAGUENEAU- CUVÉE SILEX 190 €

VIN DE TABLE

EN CARAFE 50CL 15 €

ESPAGNE

| | | |
|--------------------------------|-----|------|
| 2018-RUEDA DO-PRADO REY | 4 € | 22 € |
| 2019-TXACOLI DO- TXOMIN TXANIZ | 5 € | 25 € |



TOKIKO

LES VINS ROSES

VERRE (14 CL) BOUT. (75 CL)

COTE DE PROVENCE
MAURIN DES MAURES

7 € 28 €

PAYS BASQUE

NOTRE « COUP DE CŒUR » 

6 € 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

VIN DE TABLE

EN CARAFE 50CL

15 €

LES VINS ROUGES

PAYS BASQUE & BEARN

2017-IROULEGUY-DOMAINE ABOTIA

7 € 35 €

2017-IROULEGUY-DOMAINE BRANA HARRI GORRI

7 € 34 €

2017-IROULEGUY-DOMAINE BRANA

8 € 42 €

NOTRE « COUP DE CŒUR » 

6 € 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

6 € 32 €

2019-DOMAINE LAPEYRE-GUILHEMAS

8 € 42 €

CUVÉE 1909



TOKIKO

| | VERRE (14 CL) | BOUT. (75 CL) |
|--|---------------|---------------|
| BORDEAUX | | |
| 2018-BORDEAUX AOC | 6 € | 25 € |
| HAUT-MEDOC | | |
| 2017-CHATEAU LANNESSAN | 12 € | 49 € |
| MARGAUX | | |
| 2018-ZEDE DE LABEGORCE | 14 € | 48 € |
| BOURGUEIL | | |
| 2020-CHATEAU DE MINIERE-HVE | 6 € | 25 € |
| VIN DE NAVARRE SANS SULFITE | | |
| 2019-LE NATUREL- | 4 € | 21 € |
| LANGUEDOC | | |
| NOTRE « COUP DE CŒUR »  | | |
| TXIKI XABI PAR « XAVIER VIGNON » | 4 € | 21 € |
| CETTE CUVÉE RÉALISÉE SPÉCIALEMENT POUR LE RESTAURANT TOKIKO, VOUS SÉDUIRA AUTOUR D'UNE VIANDE ROUGE, 50% SYRAH-50% GRENAÇHE | | |
| VIN DE TABLE | | |
| EN CARAFE 50CL | | 15 € |



TOKIKO

ESPAGNE

| | | |
|---|------|------|
| NAVARRÉ DO-GARNACHA SALVAJE | 7 € | 29 € |
| RIBERA DEL DUERO DO-BARDOS-ROMANTICA | 16 € | 62 € |
| 2013-RIOJA DO 1ER CRU-REMMELLURI | 17 € | 65 € |
| 2017-RIOJA DO- CAMINOS DE SACRAMENTO | 17 € | 65 € |
| 2018-RIOJA LOPEZ DE HARO HACIENDA CRIANZA | 8 € | 32 € |

LES CIDRES ET VINS DE POMMES

| | | |
|---|-----|------|
| 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 |
|---------|---------------|-------|-------|
| EVIAN | 5.5 € | 3 € | |
| BADOIT | 5.5 € | 3 € | |
| PERRIER | | | 4 € |

LES BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|--------|
| EXPRESSO, DECAFEINE 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 (4cl) : Martini rouge, blanc 5 €

Les Anisés et Bitters (4cl) : Ricard, Pastis, Campari 4 €

Les Bières

Bière Pression Basque « Eki » 33cl 4 €

Bière Pression Basque « Eki » 50cl 8 €

« Eguski » Blonde ou Blanche en bouteille 33cl 5.50 €

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 4 €

Sodas 25 cl : Schweppes, Limonade 4 €

Sirop à l'eau : Fraise, grenadine, menthe, pêche 2.5 €



TOKIKO

DIGESTIFS

| | |
|--|-------|
| PATXARAN, MANZANA VERDE, IZARRA VERT OU JAUNE (4cl) | 6.5 € |
| BAYLEY'S, GET 27, RHUM | 8 € |
| Les eaux de vie - « Martine Brana » | 11 € |
| Poire Williams, Framboise, Clémentine Corse, Gin au piment d'Espelette | |
| Les armagnacs - « Maison Garreau » | |
| Château Blanche d'Armagnac | 12 € |
| Château Garreau XO | 14 € |
| Château Garreau 1985 | 16 € |

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION