

TOKIKO

DINER DE LA ST-SYLVESTRE

SAMEDI 31 DECEMBRE 95 € / PERS. HORS BOISSONS
MENU ENFANT 25 € / PERS. (UNE ENTREE, UN PLAT, UN DESSERT, UNE BOISSON)

Une bouteille de champagne pour deux personnes

Sur réservation

Amuse-Bouche

Déclinaison autour du Homard
Le capuccino, la rilette, le vol-au-vent

La belle côte de Bœuf de Galice à partager, grillée au feu de bois
La belle frite fraîche, la cassolette de légumes, le mesclun de salade

Le Bleu des Basques
En mendiant, toast à la châtaigne

La trilogie des Gourmandises
Cœur coulant au chocolat, Bavarois au champagne, Dacquoise clémentine

Soirée Dansante avec DJ

Possibilité de vous accueillir en grande table familiale de 10 à 20 pers.

LE MENU « PARILLA » GRANDS GOURMETS 80 € / PERS.

À réserver 72h à l'avance

« De la tête à la queue » Minimum 2pers.

Réservez votre homard entier, et dégustez-le en 4 temps

En bisque, en salade, entier grillé à la parilla, soufflé chaud au Patxaran

Une eau de vie de la maison Brana au choix



TOKIKO



LE MENU « RETOUR DU MARCHÉ » 16/PERS.

Servi au déjeuner du mardi au vendredi midi

(INCLUANT UNE ENTREE, UN PLAT, UN DESSERT / UN CAFE)

LES INCONTOURNABLES AU DEJEUNER ET AU DINER

| | |
|--|------|
| La soupe « Garbure » | 7 € |
| * L'assiette de cabillaud fumé, perles de citron, Tarama maison | 14 € |
| Lardo di Colonnata, En tartine aillée de pain à la farine de Maïs | 13 € |
| * Le duo de choricitos et Pimientos de Padron | 9 € |
| * Le boudin noir d'Ispoure, En feuilletés, piquillos à l'ail | 11 € |
| La belle assiette de Jambon Euskal Txerri | 19 € |
| * Notre ardoise de Charcuteries Basques | 15 € |
| Le pâté Basque aux piments d'Espelette De Jean Haget « Guindillas » | 9 € |

| | |
|---|--------------------------|
| Txuleton de Galice, | 7 € / 100 GRAMMES |
| * Le poisson du moment | 24 € |
| * La belle côte de cochon de chez Peio | 24 € |
| * Les saucisses confites de Sauveterre ou | 20 € |
| * L'andouillette grillée de Viodos, La tarte tatin de boudin Noir d'Ispoure, pommes au thym du jardin | 21 € |
| * La pièce de bœuf de Galice sélectionnée par nos soins | 28 € |
| Le menu enfant (un plat, une boule de glace, une boisson) de 6 à 10 ans | 15 € |

POUR FINIR (NOS REALISATIONS SONT FAITES MAISON)

| | |
|--|------|
| * L'assiette de fromage de brebis du Pays | 10 € |
| Le Dôme Tutti-frutti, sablé croquant | 10 € |
| * Le café très gourmand, quatre belles pièces en suggestion | 14 € |
| Le gâteau Basque (Maison Gastelou) aux cerises entières | 9 € |
| * Le Cœur coulant au chocolat | 10 € |
| * Le soufflé chaud au patxaran | 12 € |



TOKIKO



LES MENUS « PARILLA » SERVIS EN SEMAINE AU DINER ET AUX DEJEUNERS LE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI
AVEC ANIMATIONS DANSANTES TOUS LES VENDREDIS SOIR DES 19H A PARTIR DU MOIS DE DECEMBRE

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE GROUPE DE MUSIQUE, N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER AU

« Découverte »

39 € / pers.

La Garbure

Une entrée au choix signalée par un*

La belle côte de cochon

Ou

La pièce de bœuf sélectionnée
par nos soins

Ou

L'andouillette grillée de Viodos

Ou

Les saucisses confites de Sauveterre

Ou

La pêche du moment

Un dessert au choix signalé par un*

Vin rouge à volonté

« Pour les gourmands »

49 € / pers, minimum 4 pers.

La Garbure

Assortiment d'entrées à partager

Txuleton, Côte de cochon, Andouillette
et saucisses confites

Un dessert au choix signalé par un*

Une bouteille de vin rouge
sélectionnée par nos soins

Pour vos événements (mariage, anniversaire, after-work, baptême),

N'hésitez pas à nous contacter au 07.69.81.31.63

ou par courriel à nicolasvatin97150@gmail.com

pour plus de précisions concernant nos tarifs et prestations.

Tous nos plats sont faits maison et préparés sur place à partir de produits bruts. L'origine des viandes bovines est Basque Français & Espagnol.

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

Prix nets service inclus, hors boissons