

Sandwichs

Baguette blanche, multi-céréral, wrap

Nos Classiques

Américain préparé	4,50
Club TOKé	4,50
Thon maison	4,50
Rosette d'Ardèche	4,50
Boulette sauce Atelier	4,50
Poulet au curry	4,50
Filet de porc à l'estragon	4,50

Nos inspirations

Mozzarella di buffala	5,00
pesto et crumble de jambon fumé	
Gambas sauvages à la thaï	5,00
Mozzarella di buffala	5,50
pesto et jambon serrano	
Fromage frais aux herbes	5,50
tapenade d'olive et jambon serrano	
Crabe véritable	5,50
Roastbeef	5,50
parmesan, pesto et huile d'olive	
Bœuf Thaï	5,50
sauce terryaki	
Crevettes grises	6,00
Saumon fumé guacamole	6,00
Saumon fumé fromage frais aux herbes	6,00

Nos veggies

Houmous	5,00
légumes grillés de saison	
Caviar d'artichaut	5,00
légumes grillés de saison	
Mozzarella di buffala	5,00
pesto	
Feta Grecque	5,50
ajvar de poivron	

Suppléments

Version mini (1/3 de baguette)	1,10
Version maxi (3/4 de baguette)	1,80
Supplément divers	0,80
A consommer sur place	1,00

Nos salades composées

Ecossaise	16,50
Saumon fumé, mozzarella, crudités de saison, pesto, noisettes grillées, croûtons, sauce au yaourt	
Club Caesar	16,50
Poulet fumé, crudités de saison, pancetta grillée, avocat, parmesan, œuf parfait, croûtons et sauce au yaourt	
Fromage frais aux herbes	16,50
tapenade d'olive, , tartare de betterave jambon serrano, crudités de saison	
Tomate mozza (avr-nov)	16,50
Tomate, crudités de saison, mozzarella di buffala, pesto et crumble de jambon fumé	
Orientale (veggie)	16,50
Falafel, houmous, caviar d'artichaut, tartare de betterave, légumes grillés de saison, pain pitta	
Bœuf thaï	16,50
vermicelles de riz, coriandre, menthe, basilic, poivrons, chou chinois, avocat, sauce terryaki	
Khmère	16,50
Pomelo, gambas, citronnelle, coriandre, menthe, piment, cacahuètes, gingembre, vinaigrette au citron et à l'orange	

Burgers TOKé's

Servis avec potatoes, salade et sauce

Le TOKé	17,50
Bœuf, pancetta grillée, fromage Bioferme, oignons frits et caramélisés, cornichons, sauce barbecue	
Le Djan Djan	17,50
Bœuf, makayence, coppa d'Ardèche, oignons frits et caramélisés, sauce atelier	

Lunchs TOKé's

Potage maison	6,00
avec pain et beurre	
Quiche du jour	14,50
Croque-Monsieur	14,50
Fromage Bioferme, coppa d'Ardèche, salade mixte	
Colau Nivellois	14,50
Tartine gratinée à la Boulette de Nivelles, salade mixte	
Casse-croûte TOKé	16,50
Potage, croque, quiche ou mini baguette du jour et salade mixte	
Rillettes poisson ou viande	14,50
Pot de rilette au choix, salade mixte et pain grillé	
Planche de charcuterie	17,50
Assortiment de charcuteries, rillettes de canard, pain grillé et salade mixte	

Suggestions TOKées

Lunch du jour	22,00
Voir notre tableau	
Croquette aux crevettes	11,50-16,50
Entrée ou plat accompagnées de crudités de saison	
Saumon fumé	16,50
Saumon fumé maison, pain grillé, œuf parfait et crudités de saison	
Hachis Parmentier	16,50
Confit de canard, légumes de saison, sauce estragon et crudités de saison	
Contrefilet à la brésilienne	20,50
Grillé à la plancha sauce vierge, légumes cuits ou crudités, frites au four	
Linguines Toscane	16,50
Chair de saucisse Toscane, fenouil, basilic et graines de tournesol	

Les desserts maison

Moelleux au chocolat	6,00
Nougat glacé	6,00
Cheesecake à la fleur de sureau	6,00

Les petites et les grandes soifs...

Spa 50cl	4,00
Eau filtrée maison 50cl	2,50
Spa touch of	3,00
citron, pamplemousse,	
Jus Borderline	3,00
Pomme, mangue-citron vert, ananas-passion	
Ice tea bio Bos	3,00
Pêche, fruits rouges, citron gingembre	
Bionina	3,00
Orange, citron, pamplemousse, grenade	
Café, expresso	3,00
Capuccino	4,00
Thé ou infusion	3,00
Irish Coffee	8,00

Notre sélection d'apéritifs

Cava Damia brut Especial le verre	28,00
7,00	
Cava à la fleur de sureau	7,00
Champagne Janisson Brut	50,00
Apérol Spritz	8,00
Vylmer Spritz	8,00
Pastis Janot	7,00
Gin Nordès de Galice	9,00
Mojito	9,00
Verre de vin	5,00