

Ta»k»kito



cuisine de voyages, sans gluten

Il était une fois...

Once upon a time

Érase una vez

Er was eens

从前有一个

...une histoire de voyages

Ta»k«ito®

♥ **Formule du midi** **19,90**
1 Entrée, 1 Plat du midi et 1 Boisson

Boissons formule :

Citronnade maison

Ginger ale maison

Indian iced tea

Infusion du moment, non sucrée

Entrées formule :

Nachos chili cheddar 🌿

Fromage 'Halloumi' grillé

Guacamole frais, chips **V** 🌿

Gazpacho frais maison **V**

Plats du midi

Assiette du midi, au choix : **14,90**
Effiloché poulet OU Halloumi grillé OU Dahl curry, **V**
accompagné de légumes et de riz assaisonné 🌿

Petite Salade du Soleil, au choix : **14,90**
Aiguillettes poulet OU Halloumi grillé OU Boulettes légumes **V**
grillées, accompagné de salade mélangée, perles mozza
traditionnelles, tomates cerises, quelques légumes rôtis,
lamelles de courgette, vinaigrette sucrée-salée

1 personne = 1 plat ou formule

♥ = le plus choisi

🌿 = avec coriandre

V = vegan

Entrées à la carte

10,90

Nachos chili cheddar

Chips de maïs, sauce chili sans viande, sauce cheddar maison, chutney coriandre à part

Guacamole frais

Chips de maïs, guacamole frais maison

Halloumi grillé

Fromage vache et brebis

2 belles tranches grillées, pointe de sirop d'érable, chou croquant

Gazpacho frais maison

Mixé de poivron rouge, concombre, tomate grappe

King Nachos **+4,90** **Un peu des 4 entrées**

1 personne = 1 plat ou formule

 = le plus choisi

 = avec coriandre

 = vegan

Le Hong Kong

NOTRE PLAT LE PLUS CHOISI

Cuisse de poulet effilochée cuite soja vin blanc et 4 épices, riz assaisonné, légumes rôtis 

– suggestion :
Indian Iced Tea

Le Burger (Poulet effiloché ou Halloumi grillé)

Servi avec légumes rôtis. *Gourmand, généreux*

L'Enchilada (Poulet effiloché ou Halloumi grillé)

Nappage sauces chili et cheddar, légumes rôtis

– suggestion : *Margarita*

Le Jerk Chicken +1.90

 Poulet mariné, snacké, jus de cuisson "coco & ananas", riz & légumes

– suggestion : *Ginger Ale*

Le Poulet Coco

Morceaux tendres, sauce curry doux coco, patate douce et épinards, riz & légumes

Grande salade du Soleil 

Jeunes pousses, dés de mangue, tomates, légumes snackés, croustillant, vinaigrette

Au choix, grillé : aiguillettes de poulet, halloumi ou boulettes de légumes

Voyage végétal

100% végétal, sans gluten



Entrées vegan

10,90

Nachos chili cheddar vegan maison 🌿

Guacamole frais maison 🌿

Gazpacho maison ☀️

♥️ **King vegan** +3,90

Mix des 3 entrées

Plats vegan

18,90

Le Tadka 🌿

Dahl lentilles curry jaune, riz et légumes rôtis

Les Coco balls +1,90



Boulettes grillées, sauce curry vert, riz, légumes

♥️ **Le Burger vegan**

Boulettes grillées, cheddar vegan, légumes rôtis

L'Enchilada vegan

Galette roulée, sauce cheddar vegan maison et chili, légumes rôtis

Grande salade du Soleil ☀️ jeunes pousses, dés de mangue, tomates, légumes, boulettes de légumes

Desserts vegan

Coco Mango

7,90

Graines de chia, lait coco, coulis mangue

Dôme noisette du Piémont

8,90

Texture mousse, base chocolat, insert praliné

1 personne = 1 plat ou formule



= le plus choisi



= avec coriandre

Desserts à la carte

Pâtisserie artisanale, sans gluten

 **Cheesecake Pecan** 9.90

Dôme noisette du Piémont 8.90

Texture mousse, base chocolat, insert praliné

Coco Mango 7.90

Graines de chia, lait coco, coulis de mangue

Affogato 7.90

Glace vanille noyée dans son espresso

Mi-cuit chocolat & glace vanille 8.90

Boissons chaudes

Thé, infusion à partir de 4.90

Kadha maison 4.90

Epices infusées, thé noir, sucré

Espresso italien 100% arabica 1.90

Chaï latte 5.90

Capuccino, Flat white, Noisette... sur demande

Boissons Maison

Faites sur-mesure pour nos plats

5,90



Ginger ale

Citron vert, gingembre, bulles



Citronnade

Citrons pressés, sucre, twist Takkito

Indian iced tea

Thé noir, épices chaudes, légèrement sucré

Infusion glacée maison

Infusion du moment, avec ou sans sucre

Cocktails Signature

12,90

Tiger Ginger

Rhum ambré, gingembre, citron vert



Takkito Spritz

Apérol aux épices douces, prosecco

Frozen Margarita

Mangue et spicy tequila



Planteur Peï

cocktail des îles

8,90



Fruits tropicaux, rhum blanc, épices douces

Bières locales

Brasserie des Garrigues **BIO** - Sommières (30)

Pression

Blonde - 5% - Belle en Goguette

25cl 4,90 33cl 6,90 50cl 8,90

Bouteilles 6,90

IPA - 7% - Belle Américaine

IPA **sans alcool** - 0.3% - Degré Z

Ambrée - 7.5% - Saison des Amours

Blanche - 4.5% - Ribouldingue

Vin au verre

Mas René Guilhem **BIO** - IGP Coteaux du Salagou (34)

Verre 15cl 4,90



Carafe 25cl 7,90

Carafe 50cl 14,90

Rouge Souple et fruité



Blanc Sec, vif, aromatique

Rosé Léger et frais

Verre de "vin orange" - Dom. de Valfeuille (34) 5,90

Sec, texture douce, notes d'épices et d'agrumes

Verre de blanc "moelleux" - Uby (34) 5,90

Softs Classiques

Coca-Cola 33cl 5,90

Evian 50cl 5,90

San Pellegrino 50cl 5,90

La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Eaux minérales, sodas disponibles à partir de 3.90€ - Établissement titulaire de la licence restaurant sur place et à emporter pour vente d'alcool - Prix nets, service compris

Vin rouge

75cl

Domaine Marion Pla **bio** Vermentino

Frais et aromatique, sur la pomme fraîche, l'amande verte et les fruits exotiques –
Vin de France – 13% vol.

Verre 12,5 cl : 5 € · Carafe 25 cl : 9 € · Carafe 50 cl : 16 €

Domaine de Valfeuille – “L’Imprévu” Syrah, Mourvèdre, Grenache 18

Rond et gouleyant, porté par les fruits rouges et noirs, notes de garrigue et d'épices. –
AOP Languedoc – 14% vol.

Mas d'Espanet – « Freesia » **bio** Cinsault & cépages cévenols 18

Léger, croquant et très fruité, aux tanins souples. – IGP Cévennes – 11.5% vol.

Clos des Boutes – « Le Pluriel » **bio** Syrah · Carignan · Grenache 18

Fruité et structuré, avec de la rondeur et une touche épicée. – AOP Costières de Nîmes – 13% vol.

Mas de Farjou – Les Lembrusques Syrah, grenache, carignan 28

Robe rubis, nez méditerranéen sur la mure, cerise et fleur de thym, touche minérale et réglisse.
Bouche fraîche, beau volume et longueur expressive. – AOP Pic Saint Loup – 14.5% vol.

Mas de Farjou - Les Grands Causses Syrah, grenache, carignan 40

Robe sombre, nez d'ardoise, cerise mure et cacao torréfié, caractère rare. Bouche élégante,
puissante, longue et exceptionnelle. – AOP Pic Saint Loup – 15% vol.

Vin blanc

Domaine Marion Pla **bio** Syrah · Grenache · Cinsault

Souple et équilibré, sur les fruits rouges, les épices et la garrigue – AOP Languedoc – 12,5% vol.
Verre 12,5 cl : 5 € · Carafe 25 cl : 9 € · Carafe 50 cl : 16 €

Domaine Villa Pous – cuvée Tatiana 100% chardonnay 18

Blanc vif, gourmand, croquant – IGP Pays d'Oc – 13.5% vol.

Serre de Guéry – « Intelligence » **bio** 100% viognier 19

Frais et tendu, fruité, avec une belle vivacité – IGP Pays d'Oc – 13.5% vol.

Domaine Monplezy – « Plaisirs » **bio** Roussanne · Marsanne 24

Aromatique et généreux, rond et gourmand – AOC Languedoc – 13.5% vol.

Vin rosé

Domaine Marion Pla **bio** Syrah · Grenache · Cinsault

Frais et équilibré, sur les fruits rouges, les épices et la garrigue – AOP Languedoc – 12,5% vol.
Verre 12,5 cl : 5 € · Carafe 25 cl : 9 € · Carafe 50 cl : 16 €

Domaine de Figueirasse – « Gris de Gris » **bio** Grenache gris 24

Frais et désaltérant, aux notes de fruits frais et de fleurs blanches. – AOP Languedoc –
12.5% vol.