

FORMULES DU MIDI

1 personne = 1 plat ou 1 formule 😊

Formule Entrée + Plat	18.9€
Formule Plat + Boisson	17.9€
Formule Entrée + Plat + Boisson ...	19.9€

Entrées 6.9€

Velouté de Butternut

Velouté onctueux de butternut au lait de coco, parfumé d'épices chaudes aux notes douces et réconfortantes

Nachos façon mexicaine

Nachos Nappés de sauce cheddar mûré et sublimés d'un chili végétal, option vegan possible

Plat 14.9€

Effiloché de Poulet, riz, légumes

Halloumi grillé, riz, légumes

Dahl indien, riz, légumes 

Boisson 5.9€

Ginger ale

citron vert, gingembre, bulles

Citronnade

Citrons pressés, sucre, avec un twist

Indian iced tea

Thé noir, épices chaudes, un peu de sucre

Infusion froide

Infusion fruitée du moment, avec ou sans sucre

A LA CARTE

Entrées

- Velouté de Butternut** (1pers) **6.9€**
Velouté onctueux de butternut au lait de coco, parfumé d'épices chaudes aux notes douces et réconfortantes
- Camembert fermier rôti**, (2pers) **11.9€**
fromagerie A l'Origine
Servi seul, chaud coulant dans son pain rond
- ♥ **Nachos garnis mexicains** (2pers) **10.9€**
"Chips" nappés de sauce cheddar mûré et sublimés d'un chili végétal, **supplément poulet +2€**
- Guacamole chips maison** (2pers) **10.9€**
Avocat mixé avec ail frais, oignon rouge, coriandre, épices Takkito. Texture onctueuse
- ♥ **Halloumi grillé** (1-2pers) **9.9€**
2 belles tranches de fromage grillé, pointe de sirop d'érable, chou rapé croquant

A LA CARTE

1 personne = 1 plat 😊

Plats

Le Camembert fermier rôti, *fromagerie A l'Origine* - **16.9€**
Servi chaud coulant dans son pain en croûte avec légumes rôtis, pommes de terre sautées

Accords: Verre de vin blanc - citronnade - Place des Vosges

Le Jerk Chikin - haut de cuisse, jus d'ananas et lait de coco, notes de muscade, girofle, cannelle servi sur riz blanc et légumes (coriandre) **19.9€**

Accords: Paloma épicée - Ginger Ale - Thé des Fakirs

Le Poulet Coco - Curry de haut de cuisse de poulet, patate douce, épinards, en sauce avec du riz parfumé (coriandre) **18.9€**

Accords: Takkito Spritz - Eau de Coco - Yabukita de Mr Nishi

Le Poulet Barbecue - Effiloché de haut de cuisse mariné sauce barbecue, pommes de terres et légumes **18.9€**

Accords: Belle en Goguette - Ginger Ale - Dharamsala Smoked

Le Boeuf - Paleron mijoté à la bière du coin, servi en sauce avec écrasé de pommes de terre **19.9€**

Accords: Hivern'Ale - Citronnade - Dharamsala Smoked

Le Burger - Pain rond moelleux, poulet barbecue & chou croquant, chili et sauce cheddar, légumes rôtis (option: halloumi grillé, ou boulette légumes grillées) **17.9€**

Accords: Belle Américaine - Ginger Ale - Dharamsala Smoked

L'Enchilada - Tortilla roulée avec poulet barbecue & chou croquant, chili et sauce cheddar, légumes rôtis (option: halloumi grillé, ou boulette légumes grillées) **18.9€**

Accords: Margarita - Indian iced tea - Thé des Fakirs

A LA CARTE

Desserts

Mi-cuit chocolat

Servi tiède avec sauce caramel et glace vanille

Accords: Hot coco – Infusion exotique – Roïbos My Madeleine

8.9€

Crème Brûlée

Recette classique à la vanille de Madagascar

Accords: Verre de blanc moelleux – Jus d'orange – Bella Blanca

7.9€

Cheesecake Pécan

Pâte sarrasin pointe salée, appareil frais et onctueux, pecan caramélisée

Accords: Verre de rouge – Infusion exotique – Roïbos des Vahinés

9.9€

Apple Pie

Tarte aux pommes à l'américaine, boule de glace vanille (5min de cuisson)

Accords: Verre de blanc moelleux – Indian iced tea – Place des Vosges

8.9€

Coco Mango

Graines de chia, lait de coco et coulis de mangue

Accords: Planteur – Eau de Coco – Jasmin Yin Zhen

7.9€

Dôme du Piémont

Mousse de chocolat, insert praliné, noisette croquante

Accords: Cognac – Infusion exotique – Roïbos My Madeleine

8.9€

Café Gourmand

5 minis et un expresso ou thé (+1€) ou petit planteur (+3€)

10.9€

Milkshake vanille, coulis chocolat

8.9€

THES & INFUSIONS

Thés Noirs

"Riches et puissants, les thés noirs révèlent des arômes profonds et intenses, parfaits pour un moment de caractère et d'élégance."

Spring of London	Darjeeling de printemps associé à une bergamote raffinée	4.9€
Dharamsala Smoked	Thé noir indien fumé, grand cru	6.9€
Thé des Moines	Mélange de thés noirs et verts, floral et inspiré du Tibet	6.9€
Place des Vosges	Assam et Darjeeling en alliance parfaite, cuiré et fleuri	6.9€
Earl Grey des Seigneurs	Mélange de Yunnan et Assam avec une bergamote majestueuse	4.9€

Thés Verts

"Frais et subtils, les thés verts offrent une harmonie délicate de saveurs végétales et florales, tout en regorgeant de bienfaits naturels."

♥ Thé des Fakirs	Thé vert parfumé cardamome, gingembre et agrumes	6.9€
Yabukita de Mr Nishi bio	Grand cru japonais aux notes marines, iodées et beurrées	8.9€
Genmaicha Yama bio	Thé vert japonais au riz grillé	4.9€
Thé Vert Menthe	Parfums frais et poivrés de la menthe et thé vert de Chine	5.9€

Thés Oolong

"Entre thé vert et noir, les Oolongs dévoilent une palette raffinée de notes florales et gourmandes, pour une expérience tout en nuances."

Week-end à Paris	Oolong délicat aux notes florales, sakura, pêche, amande et rose	5.9€
Maison de Famille	Oolong parfumé au caramel beurre salé, sarrasin et clémentine	4.9€

Thés Blancs

"Précieux et délicats, les thés blancs enchantent par leur douceur florale et leur pureté naturelle, symbole d'élégance intemporelle."

Jasmin Yin Zhen	Thé blanc rare aux notes florales et sucrées du jasmin frais	8.9€
Bella Blanca	Paï Mu Tan aux notes fruitées de bergamote, mangue et amande	6.9€

Rooibos

"Sans théine, les infusions de rooibos séduisent par leurs arômes chaleureux et gourmands, idéales à tout moment de la journée."

♥ Rooibos des Vahinés	Vanille et amande, chaleureux et gourmand	4.9€
Rooibos My Madeleine	Infusion cuivrée aux notes gourmandes d'amande, beurre et citron	4.9€
Rooibos Carrot Cake	notes miellées, épicées et de fruits à coque	4.9€

Infusions Tisanes

"Assemblages végétaux uniques, les infusions dévoilent des saveurs authentiques et bienfaitantes pour une pause tout en sérénité."

Jardin des Reines	Amandes caramélisées et cannelle, qui rappelle l'enfance	5.9€
Détox Scandinave bio	bouleau, argousier, cranberry & myrtille	6.9€
Happy Dreams	Citronnelle, badiane, bigarade et vanille	4.9€

OPTIONS VEGAN

1 personne = 1 plat 😊

Entrées

Nachos vegan

Nappés de sauce cheddar vegan maison et chili vegan

10.9€

Nachos guacamole

Avocat mixé avec oignon rouge, coriandre et épices
Takkito

10.9€

Velouté de butternut & pain toasté

6.9€

Plats

Le Tadka - Dahl de lentilles corail autour du curry, servi avec du riz assaisonné et des légumes rôtis (coriandre)

18.9€

Accords: Verre de vin blanc - Ginger Ale - Thé des Fakirs

Les Coco balls - Boulettes de légumes grillées, légumes rôtis, sauce coco curry relevée et riz parfumé (coriandre)

18.9€

Accords: Verre de vin orange - Eau de Coco - Genmaicha Yama

Le Burger gourmand - Pain rond moelleux, galette de légumes grillés & chou croquant, sauce cheddar vegan maison, pommes de terre sautées

17.9€

Accords: Belle Américaine IPA - Ginger Ale - Dharamsala

L'Enchilada - Tortilla roulée avec boulettes de légumes grillées & chou croquant, chili et sauce cheddar vegan maison, légumes rôtis

18.9€

Accords: Margarita - Indian Iced Tea - Thé des Fakirs

Dessert

Coco Mango

Graines de chia, lait de coco et coulis de mangue frais

7.9€

Dôme du Piémont

Mousse de chocolat, coulis praliné, noisette croquante

8.9€

BOISSONS

Vin bio à la verse

Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou

15cl 25cl 50cl
4.9€ 7.9€ 14.9€

Rouge Généreux et souple
Blanc Vif et aromatique, minéral
Rosé Léger et fruité

Verre de "vin orange" - Domaine de Valfeuille (34)

Tradition antique renaissante, fraîcheur vive, texture douce, accents d'épices

 **Demandez nos vins en bouteille**

Bière

Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

A LA PRESSION

♥ **Belle en Gouette** Blonde - 5% 25cl 33cl 50cl
4.9€ 6.9€ 8.9€

EN BOUTEILLE 33cl

Hivern'Ale Ambrée d'hiver - 7.5% 7.9€
Belle Américaine IPA - 7% 6.9€
Degré Z IPA sans alcool - 0.3% 6.9€
Ribouldingue Blanche - 4.5% 6.9€
Art'Titou Wee Heavy - 12.4% 8.9€

 **Demandez nos bières du moment**

Cocktails

Basil smash 12,9€
Gin, basilic frais, citron vert, sucre de canne
Paloma épicée signature 12,9€
Tequila, pamplemousse frais, citron vert, pointe de piment
Tiger Ginger signature 13,9€
Rhum ambré, gingembre, citron vert
Frozen Margarita signature 13,9€
Margarita givrée à la mangue et tequila infusée au piment vert, relevée d'un bord d'épices Takkito
Takkito Spritz signature 12,9€
Apérol infusé aux épices douces, pétillant de freixenet et bulles fraîches, twisté à l'orange et badiane.
Maï Taiï 12,9€
Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat
Margarita Classique 12,9€
Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix

Verre de Planteur maison 30cl 8€

Alcools

♥ **Vieille prune 4cl** 6,9€ **Ricard 2cl** 3,9€
Limoncello 4cl 4,9€ **Cognac 4cl** 6,9€
Baiju 白酒 4cl 4,9€ **La Gauloise 4cl** 6,9€
Gin 4cl 6,9€ **Cognac 4cl** 6,9€

Boissons Fraîches

5,9€

Boissons maison sans alcool, déjà sucrées

Ginger ale
citron vert, gingembre, bulles

♥ **Citronnade**
Citrons pressés, sucre, avec un twist

Indian iced tea
Thé noir, épices chaudes, un peu de sucre

Chai frappé
Indian iced tea + lait végétal frappé au shaker

Infusion exotique sans sucre
Jus passion + ananas + mangue

Jus d'orange

Eau de coco

Evian / Badoit rouge 33cl 3,9€

Chateldon 75cl 6,9€

Boissons Chaudes

Nous utilisons du lait d'amande ou lait entier

Espresso par Astère 1.9€

Allongé, Double, Déca, Noisette 2.9€

Cappuccino, Latte 3.9€

Grog sans alcool 4.9€

Chocolat chaud 5.9€

♥ **Chai latte** 5.9€

Kadha - épices infusés, sucré 5.9€

Caffè affogato 6.9€

 **Grande sélection de thés et infusions**

Vin rouge

75cl



Domaine de Valfeuille *Syrah, Mourvèdre, Grenache* 24€

Rouge rond – AOP Languedoc

Tanins souples, vin rond et gouleyant, porté par les fruits rouges et noirs. De subtiles notes de garrigue et d'épices soutiennent l'ensemble avec harmonie et caractère - 14% vol.



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

Rouge structuré – AOP Pic Saint Loup

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



Villa Exindrio – La Magdeleine *Syrah, grenache, carignan* 32€

Rouge historique – AOC Grès de Montpellier

Vin d'exception issu de vignes millénaires, enracinées depuis plus de 2000 ans dans le terroir des Grès de Montpellier. Rouge noble aux arômes profonds de fruits noirs mûrs, d'épices subtiles et de garrigue – 14% vol.



Mas de Farjou - Les Grands Causses *Syrah, grenache, carignan* 34€

Rouge noble – AOP Pic Saint Loup

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

Vin blanc



Domaine de Valfeuille – Jalousie *Roussanne, Rolle* 24€

Blanc vif – AOP Languedoc

Un nez sur le fruit avec des notes de pêche, pamplemousse, poire. En bouche, vif, minéral et rond. Bien équilibré – 13.5% vol.



Le Clos de Paulilles – Blanc de Noirs *Grenache Noir* 30€

Blanc vif – IGP Côte Vermeille

Vin vif et minéral, notes de fruits blancs et toucher iodé. Nez expressif sur la poire, le fruit blanc et un sillage de passion. **Mémorable** – 14% vol. – [Label Bio](#)



Mas René Guilhem – Viognier Rolle *Viognier, Rolle* 24€

Blanc floral – IGP Pays d'Hérault

Arômes floraux de violette et de fruits à noyau comme l'abricot, vivacité – 13.5% vol. – [Label Bio](#)



L'églantier, moelleux *Chardonnay, Sauvignon, Viognier* 24€

Blanc moelleux – IGP Côtes du Ceressou

sucrosité équilibrée, ronde, souple, légère – 12% vol.

Vin rosé



Cellier du Pic – Réserve des Almades *Syrah, Grenache* 22€

Rosé fin – AOP Pic St Loup

Robe rose limpide, minérale, terroir calcaire et garrigue. Nez pur sur les fruits rouges frais, bouche sèche, vive, saline et longue – 12.5% vol.



Sieur d'Arques – Cuvée du Soleil *Pinot Noir, Cinsault, Grenache* 24€

Rosé frais – IGP Pays d'Oc

Robe rubis foncé, registre méditerranéen, sols variés, minéralité discrète. Nez fruité et épices douces, bouche ronde, souple, finale nette et élégante – 12.5% vol.

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, jus de fruits 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