

Ta»k«ito



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

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

Gaspacho frais maison

Mixé de poivron rouge, concombre, tomate grappe

King Nachos +4,90 **Mix 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

Desserts à la carte

Faits maison, sans gluten

-  **Cheesecake Pécan** **9.90**
Pécan caramélisée, appareil gourmand et léger
- 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**
- Café Gourmand** **10.90**
5 douceurs à découvrir avec un espresso
ou un thé +1,90, ou un déca +0.90

Boissons chaudes

- Thé, infusion** **à partir de
4.90**
- Kadha maison** **4.90**
Epices infusées, thé noir, sucré
- Espresso italien** 100% arabica **1.90**
- Chai latte** **5.90**
- Autres boissons 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 / Badoit 33cl 3,90

San Pellegrino 50cl 5,90

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

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 

Halloumi grillé

Guacamole frais, chips **V** 

Gazpacho frais maison **V**

Plats du midi

Assiette du midi, au choix :

Effiloché poulet OU Halloumi grillé OU Dahl curry, **V**
accompagné de légumes et de riz assaisonné 

14,90

Petite Salade du Soleil, au choix :

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

14,90

1 personne = 1 plat ou formule

♥ = le plus choisi

 = avec coriandre

V = vegan

Takkito

cuisine de voyages, sans gluten

Merci pour votre visite chez TAKKITO où chaque plat est une escale vers notre cuisine de voyages pensée pour être partagée, sans compromis, sans gluten. Nous espérons que ce moment vous a plu.

★ Si vous avez aimé, parlez-en autour de vous

Privatisation & Groupes : contact@takkito.com
Livraison disponible sur vos Plateformes

À très bientôt pour la suite du voyage.



 Montpellier



@takkito_montpellier

Tous nos plats sont faits maison, avec attention et exigence. La liste des allergènes est disponible sur demande. Malgré notre vigilance, des traces peuvent subsister. Merci de signaler toute allergie à notre équipe. Certaines compositions peuvent être ajustées selon vos préférences (ex : coriandre). Nos recettes évoluent au fil des saisons et des inspirations. Toute modification peut entraîner un supplément. Prix nets en euros, service compris.