

Alcool

Vin au verre **bio**

		15cl	25cl	50cl
Rouge	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un rouge généreux et souple</i>	5€	8.5€	15.5€
Blanc	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un blanc vif et aromatique, minéral</i>	5€	8.5€	15.5€
Rosé	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un rosé léger et fruité</i>	5€	8.5€	15.5€

Bières



Bio, locale, sans gluten
Brasserie des Garrigues

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Belle en Goguette Blonde - 5%	4.9€	6.9€	8.9€

En bouteille 33cl...

Belle Américaine	IPA - 7%	6.9€
Hivern'Ale	Ambrée d'hiver - 7.5%	6.9€
Ribouldingue	Blanche - 6.1%	6.9€
Triple Hot	Blonde épicée - 6.7%	6.9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8.9€
Robot Oil	Quadruple Stout - 10%	9.9€
Degré Z	IPA sans alcool - 0.3%	5.9€

Cocktails

Tiger Ginger *signature* 13,9€
Rhum ambré, gingembre, citron vert

Frozen Margarita *signature* 13,9€
Margarita givrée aux fraises fraîches et tequila infusée au piment vert, relevée d'un bord d'épices Takkito

Basil Smash *signature* 13,9€
Gin, fleur de sureau et basilic pilé : un smash floral et frais au twist citronné

Tikki'to des Îles *signature* 13,9€
Rhum ambré, nectar de passion et falernum pour une évasion tropicale aux notes de menthe et d'angostura

Takkito Spritz *signature* 12,9€
Apérol infusé aux épices douces, pétillant de freixenet et bulles fraîches, twisté à l'orange et badiane.

Maï Tai 12,9€
Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat

Margarita Classique 12,9€
Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix

Rhums arrangés

Passion Ananas Mangue
Citron gingembre miel
Pomme caramélisée cannelle

6,9€

Sans alcool

Mocktails

Boissons maison sans alcool déjà sucrées, 40cl

5,9€

Ginger ale

Sirop de gingembre doux, citron vert, pétillant

Kiwi lemonade

Citronnade maison aux notes de kiwi

Indian iced tea

Infusion d'épices cannelle, poivre, girofle, gingembre

Chaï frappé

Infusion d'épices cannelle, poivre, girofle, gingembre, lait végétal, poudre de cannelle

Infusion glacée

Infusion glacée **sans sucre**

Jus

5,9€

Passion ananas mangue

Goyave

Orange

Maya eau de coco

Eaux Minérales

Evian 33cl 3,9€

Badoit rouge 33cl 3,9€

Chateldon 75cl 6,9€

Chaud

Nous utilisons du lait d'avoine

Espresso (simple/double) 1.9€ / 2.9€

Décaféinatoire 2.9€

Machiato / noisette 2.9€

Americano 2.9€

Cappuccino 3.9€

Caffè latte 3.9€

Caffè affogato (simple/double) 3.9€ / 6.9€

Grog avec / sans alcool 6.9 / 5.9€

Kadha - épices infusés, sucré 5.9€

Chaï Latte - lait végétal, épices, sucre 5.9€

Demandez notre sélection de thés

Suggestions du moment (pour 1 personne)

Burger Gourmand

17.9€

Pain bun toasté avec crudités assaisonnées et garniture de votre choix, accompagné de légumes grillés et pommes grenaille. Sauce Cheddar maison ultra gourmande.

Enchilada Fondant

18.9€

Galette mexicaine (avec chou croquant, sauce chimichurri maison et garniture de votre choix) roulée et nappée de chili/Cheddar. Accompagnement légumes et pommes grenailles.

Salade Ensoleillée

17.9€

Mélange de jeunes pousses, crudités, mangue, mélange de graines, accompagné de la garniture de votre choix.

GARNITURE Effiloché de poulet BBQ texmex
AU CHOIX : Fromage Halloumi grillé
Boulettes de légumes grillées

AU CHOIX : Sauce piquante maison (léger, moyen, fort) offert
1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u
Sauce cheddar maison vegan ou végétal 1.9€
Guacamole maison 2.9€

Formules midi

Escale Express	Entrée + Plat / Plat + Boisson	17.9€
Escale Gourmande	Entrée + Plat + Boisson	19.9€
	<i>Plat seul 16.9€</i>	

Entrées

Gazpacho frais à la Catalane : tomates, poivrons, concombre, vinaigre, ail, oignon

Nachos garnis : sauce cheddar mûré, chili végété (vegan possible)

Plats

AU CHOIX :

Poulet effiloché (haut de cuisse cuit à l'étouffée)

Halloumi grillé (fromage de Chypre)

Recette vegan (légumineuse)

Accompagnements inclus :

Riz assaisonné, Pommes
grenailles, légumes du moment,
duo de choux râpés fin
Sauce végétale (*coriandre*)

options : sauce piquante (léger, moyen, fort) offert

1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u

sauce cheddar maison vegan ou végété 1.9€

guacamole maison 2.9€

Boissons

Citronnade (citron jaune pressé, eau, sucre, kiwi)

Ginger ale (gingembre, citron vert pressé, eau gazeuse)

Indian iced tea (sirop de d'épices parfumées, gingembre, thé noir)

Infusion glacée sans sucre

Autre boisson = 1 x réduction de 1 eur

Veuillez svp nous indiquer vos contraintes et préférences alimentaires à la commande.

Toute modification du plat après commande sera facturé 5€

Offre valable les midis seulement

Starters (pour 1 ou 2 pers)

Nachos garnis (sauce coriandre) 10.9€

AU CHOIX :

vegan chili + sauce vegan cheddar maison

végé chili + sauce Cheddar mûr

poulet effiloché + sauce Cheddar mûr

Guacamole + chips 10.9€

*Nachos et guacamole frais,
sauce coriandre*

Halloumi grillé 9.9€

*fromage vache & brebis,
chou râpé assaisonné, pointe de sirop d'érable*

Plats Signature (pour 1 personne)

AU CHOIX : Taille "standard/moyen/normal"

1 recette 18.9€ 2 recettes 22.9€

Taille "petit"

1 recette 17.9€ 2 recettes 19.9€

RECETTES **Poulet Hong Kong**

AU CHOIX : *Effiloché de poulet inspiré du soy chicken, cuit dans notre
sauce soja et vin blanc, badiane girofle cannelle cardamome*

Jerk chicken

*Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, notes subtiles
parfumées de muscade, girofle et cannelle*

Tadka

*Inspiré du dahl indien, lentilles corail, tomate concassée et
oignons doux, autour du curry - vegan*

Chili

*Inspiration TexMex, haricots rouges fondants, sauce tomate
aux épices TexMex "Takkito" - vegan*

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS :

**Sauce coriandre, pommes grenailles,
Riz assaisonné, légumes du moment, crudités**

AU CHOIX : **Sauce piquante maison** (léger, moyen, fort) offert

1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u

Sauce cheddar maison vegan ou végé 1.9€

Guacamole maison 2.9€

Alcohol

Glass of wine **organic**

		15cl	25cl	50cl
Red	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Generous and smooth red wine</i>	5€	8.5€	15.5€
White	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Lively and aromatic white wine</i>	5€	8.5€	15.5€
Rosé	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Light and fruity rosé</i>	5€	8.5€	15.5€

Beers



Brasserie des Garrigues
Organic, local and gluten free
(yet just like a real one)

DRAFT

	25cl	33cl	50cl
Belle en Goguette			
Blonde - 5%	4.9€	6.9€	8.9€

33cl BOTTLE

Belle Américaine	IPA - 7%	6.9€
Winter Ale	Winter Amber - 7.5%	6.9€
Ribouldingue	White - 6.1%	6.9€
Triple Hot	Spicy Blonde - 6.7%	6.9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8.9€
Robot Oil	Quadruple Stout - 10%	9.9€
Degree Z	Alcohol-free IPA - 0.3%	5.9€

Cocktails

Tiger Ginger	<i>signature</i>	13,9€
Amber rum, ginger, and lime.		

Frozen Margarita	<i>signature</i>	13,9€
Frosty margarita featuring fresh strawberries and green chili-infused tequila, elegantly completed with a Takkito spice rim		

Basil Smash	<i>signature</i>	13,9€
Gin, elderflower, and crushed basil: a refreshing, floral concoction with a citrusy twist		

Tikki'to des Îles	<i>signature</i>	13,9€
Amber rum, passion fruit nectar, and falernum create a tropical escape infused with hints of mint and Angostura		

Takkito Spritz	<i>signature</i>	12,9€
Aperol infused with sweet spices, effervescent with Freixenet and fresh bubbles, complemented by orange and star anise		

Maï Tai		12,9€
Amber rum, Cointreau, lime juice, orgeat syrup		

Margarita Classique		12,9€
Tequila, Cointreau, lime, and your choice of salt or sugar		

Rhums arrangés

Passion Pineapple Mango
Lemon ginger honey
Caramelized apple cinnamon

6,9€

Alcohol free

Mocktails

Homemade non-alcoholic drinks already sweetened, 40cl

5,9€

Ginger ale

Sweet ginger syrup, lime, sparkling

Kiwi lemonade

Homemade lemonade with kiwi notes

Indian iced tea

Infused spices : cinnamon, pepper, cloves, ginger

Chai frappé

Infused spices : cinnamon, pepper, cloves, ginger, almond milk

Iced herbal infusion

No added sugar

Juices

5,9€

Passion-Pineapple-Mango

Coconut Water

Orange

Guava

Hot bevs

We use non-dairy oat milk

Espresso	1.9€
-----------------	------

Dcaffeinato	2.9€
--------------------	------

Machiato	2.9€
-----------------	------

Double espresso	2.9€
------------------------	------

Americano	2.9€
------------------	------

Chaï latte	4.9€
-------------------	------

Cappuccino	3.9€
-------------------	------

Caffè latte	3.9€
--------------------	------

Affogato (simple/double)	3.9€ / 6.9€
---------------------------------	-------------

Hot grog (with or without rum)	6.9€ / 5.9€
---------------------------------------	-------------

Kadha - infused spices, sweetened	5.9€
--	------

Ask for our large selection of teas

Specials (for 1 person)

Gourmet Burger

17.9€

Toasted bun with seasoned raw vegetables and your selection of stuffing, served alongside grilled vegetables and baby potatoes. A delectable homemade Cheddar sauce.

Cheesy Enchilada

18.9€

Mexican flatbread (with crunchy cabbage, homemade chimichurri sauce, and your choice of stuffing) is rolled and garnished with chili and cheddar cheese. Served alongside vegetables and baby potatoes.

Sunny Salad

17.9€

Baby leaves, fresh vegetables, mango, and assorted seeds, complemented by your choice of garnish.

CHOICE : Tex-Mex Barbecue Shredded Chicken
Grilled Halloumi Cheese
Grilled Vegetable Fritters

CHOICE : Homemade hot sauce (mild, medium, spicy) offered
1 complimentary hot sauce, thereafter €0.90 per unit
Homemade cheddar sauce (vegan option) 1.9€
Homemade guacamole 2.9€



LUNCH OFFERS



UNLOCK YOUR
FLAVOUR PASSPORT

Lunch menus

Express Stopover
Gourmet Stopover

Starter + Main Course / Main Course + Drink 17.9€
Starter + Main course + Drink 19.9€

Main course only 16.9€

Starters

Fresh Catalan Gazpacho: tomatoes, bell peppers, cucumber, vinegar, garlic, onion

Loaded nachos : mature cheddar sauce, veggie chili (vegan possible)

Mains

CHOICE OF :

Shredded chicken (stewed thigh)

Grilled halloumi (Cyprus cheese).

Vegan recipe (legume)

Included sides :

Seasoned rice, baby potatoes,
seasonal vegetables, duo of finely
grated cabbage, vegetable sauce
(*coriander*)

options: hot sauce (mild, medium, hot) offered

1 free hot sauce, then 0.90€/u

cheddar sauce homemade, vegan or veggie 1.9€

guacamole homemade 2.9€

Drinks

Lemonade (squeezed lemon, water, sugar, kiwi)

Ginger ale (ginger, squeezed lime, sparkling water)

Indian iced tea (syrup of fragrant spices, ginger, black tea)

Iced infusion (sugar-free)

Drink from the menu = 1 x 1eur reduction

Please let us know your dietary restrictions and preferences when ordering.

Changes made after ordering will be charged 5€

Offer valid for lunch only



Starters (for 1 or 2 persons)

Loaded nachos 10.9€

CHOOSE FROM :

Vegan chili + homemade vegan cheddar

Vegetarian chili with aged Cheddar sauce

Shredded chicken + aged Cheddar sauce

Guacamole + tortilla chips 10.9€

Nachos with fresh guacamole and cilantro sauce

Grilled halloumi 9.9€

Grilled cow/goat cheese, seasoned shredded cabbage, hint of maple syrup



Signature dishes (for 1 person)

CHOICE : **Size "standard/medium/normal"**

1 recipe 18.9€ 2 recipes 22.9€

Size "small"

1 recipe 17.9€ 2 recipes 19.9€

CHOICE OF
RECIPE :

Hong Kong Chicken

Shredded chicken inspired by soy chicken, prepared with our soy sauce and white wine, along with star anise, cloves, cinnamon, and cardamom.

Jerk chicken

Caribbean-inspired shredded chicken, prepared with pineapple juice and coco milk, featuring subtle aromatic notes of nutmeg, clove, and cinnamon.

Tadka

Inspired by Indian dal, coral lentils, curry, crushed tomatoes, and sweet onions - vegan

Chili

Inspiration TexMex, tender red beans, tomato sauce with TexMex spices "Takkito" - vegan

INCLUDED SIDES :

Coriander sauce, baby potatoes, seasoned rice, seasonal vegetables, raw vegetables

CHOICE OF : **Homemade hot sauce (mild, medium, hot)** free

1 free hot sauce, then 0.90€/u

Homemade vegan or vegetarian cheddar sauce 1.9€

Homemade guacamole 2.9€

Please indicate your dietary restrictions and preferences when placing your order.

Any changes made after the order will incur a fee of 5 EUR.

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, chaud ou glacé	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, pêcher, 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€



Taalkito



Black Teas

"Rich and powerful, black teas unveil profound and intense aromas, ideal for a moment of sophistication and elegance."

Spring of London	Spring Darjeeling blended with elegant bergamot	4.9€
Dharamsala Smoked	Indian black tea, smoked, premium selection	6.9€
Thé des Moines	Combination of black and green tea, quite floral, inspired by Tibetan monks	6.9€
Place des Vosges	Assam and Darjeeling in harmonious union, rich and fragrant	6.9€
Earl Grey des Seigneurs	Combination of Yunnan and Assam featuring a splendid bergamot	4.9€

Green Tea

"Light and nuanced, green teas provide a gentle balance of herbal and floral notes, while being rich in natural advantages."

Thé des Fakirs	Cardamom, ginger, and citrus fruits flavored green tea	6.9€
Yabukita de Mr Nishi bio	Japanese grand cru featuring marine, iodized, and buttery nuances	8.9€
Genmaicha Yama bio	Japanese green tea blended with roasted rice, served hot or iced	4.9€
Mint Green Tea	Fresh and peppery scents of mint and Chinese green tea	5.9€

Oolong tea

"Oolongs, positioned between green and black tea, showcase a sophisticated array of floral and gourmet notes, offering an experience rich in nuances."

Week-end à Paris	Delicate oolong featuring floral notes of sakura, peach, almond, and rose	5.9€
Maison de Famille	Oolong infused with salted butter caramel, buckwheat, and clementine	4.9€

White Tea

"Precious and delicate, white teas captivate with their floral sweetness and inherent purity, embodying timeless elegance."

Jasmin Yin Zhen	Rare white tea featuring floral and sweet undertones of fresh jasmine	8.9€
Bella Blanca	Paï Mu Tan featuring fruity hints of bergamot, mango, and almond	6.9€

Rooibos

"Rooibos infusions, free from theine, enchant with their warm and gourmet aromas, making them perfect for any time of the day."

Rooibos des Vahinés	Vanilla and almond, comforting and delightful	4.9€
Rooibos My Madeleine	Gourmet hints of almond, butter, and lemon	4.9€
Rooibos Carrot Cake	Sweet, zesty, and earthy undertones	4.9€

Infusions and Herbal Teas

"Distinctive plant combinations, the infusions showcase genuine and advantageous flavors for a tranquil relaxation."

Jardin des Reines	Caramelized almonds and cinnamon that evoke memories of childhood	5.9€
Détox Scandinave bio	Birch, sea buckthorn, cranberry, and blueberry	6.9€
Happy Dreams	Lemongrass, star anise, Seville orange, and vanilla	4.9€

Chez Takkito, chaque vin est minutieusement sélectionné auprès de producteurs régionaux engagés, choisis pour leur savoir-faire et leur respect du terroir. Nos choix reflètent la diversité et la richesse des vignobles locaux, offrant des cuvées authentiques qui subliment chaque instant de convivialité.

Vin rouge

75cl



Domaine de Valfeuille Syrah, Mourvèdre, Grenache 24€

Rouge rond – AOP Languedoc

Les tanins sont souples, le vin est rond, gouleyant on retrouve les fruits rouges et noirs soutenus par de subtiles senteurs de garrigues et d'épices



Jeff Carel – Les Darons Grenache, syrah, carignan 24€

Rouge franc – AOP Languedoc

Un rouge audacieux et authentique, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse, offrant une belle structure – 14% vol.



Mas de Farjou – Les Lembrusques Syrah, grenache, carignan 30€

Rouge structuré – AOP Pic Saint Loup

Un rouge puissant et structuré, avec des arômes profonds de fruits noirs, de garrigue et de cuir, idéal pour les amateurs de caractère – 14.5% vol.



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

Rouge historique – AOC Grès de Montpellier

Un vin d'exception issu de vignes millénaires, enracinées depuis plus de 2000 ans dans le terroir des Grès de Montpellier. Ce rouge noble dévoile des arômes profonds de fruits noirs mûrs, d'épices subtiles et de garrigue, portés par une texture veloutée et une finale persistante. Une véritable ode à l'histoire et à l'élégance du Languedoc – 14% vol.



Château de Lascaux – Carra Syrah, grenache, mourvèdre 34€

Rouge noble – AOP Pic Saint Loup

Un rouge emblématique du Pic Saint-Loup, révélant une complexité élégante et des arômes profonds de fruits noirs, de garrigue et de poivre. Sa structure soyeuse et sa finale longue et harmonieuse en font un choix incontournable pour les amateurs de vins du Languedoc

– 14% vol. - Labels Bio et Demeter

Vin pétillant

75cl



Louis Bouillot – Imaginarium *Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay* 40€

Blanc pétillant – AOP Méthode traditionnelle

Un pétillant tout en finesse, aux arômes subtils de fruits et de fleurs, parfait pour accompagner vos instants gourmands et décontracté – 12% vol.



Patrick Barré – Brut *Meuniers, Chardonnay* 60€

Blanc pétillant – AOP Champagne

Champagne raffiné aux bulles délicates, parfait pour accompagner vos moments de partage chez Takkito – 12% vol. – [Label Haute Valeur Environnementale](#)

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.



Domaine Clavel – Cascaille *Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc* 30€

Blanc fin – AOP Languedoc

Un blanc raffiné, alliant minéralité et élégance, avec des notes subtiles de fruits à chair blanche et d'épices, offrant une finale complexe et persistante – 14% vol. – [Label Bio](#)

Vin orange



Domaine de Valfeuille – L'Insolite *Chardonnay* 26€

Blanc structuré – IGP Pays d'Oc

Vin orange 100% Chardonnay, macération douce, notes de fruits jaunes, texture ample et finale saline – 13.5% vol.

Vin rosé



Jacques Boyer – Le Hars *Syrah, Grenache noir* 22€

Rosé frais – IGP Pays d'Oc

Un duo classique du Languedoc, mêlant la structure et les épices de la Syrah à la rondeur et la gourmandise du Grenache – 12.5% vol.



Château de Lascaux – Eclat de Garrigue *Cinsault, mourvèdre, grenache* 28€

Rosé fin – AOC Languedoc

Un rosé d'exception, subtil et raffiné, aux arômes élégants de fruits rouges et de fleurs, porté par une belle fraîcheur et une finale longue et harmonieuse – 12.5% vol. – [Labels Bio et Demeter](#)

At Takkito, each wine is carefully selected from committed regional producers, chosen for their expertise and respect for the terroir. Our choices reflect the diversity and richness of local vineyards, offering authentic vintages that enhance every moment of conviviality.

Red wine

75cl



Domaine de Valfeuille *Syrah, Mourvèdre, Grenache* 24€
Round red – AOP Languedoc anins are supple, the wine is round, easy to drink, we find red and black fruits supported by subtle scents of garrigue and spices



Jeff Carel – Les Darons *Grenache, syrah, carignan* 24€
Red frank – AOP Languedoc A bold and authentic red, with aromas of black fruits, spices and liquorice, offering a beautiful structure – 14% vol.



Mas de Farjou – Les Lembrusques *Syrah, grenache, carignan* 30€
Structured red – AOP Pic Saint Loup A powerful and structured red, with deep aromas of black fruits, garrigue and leather, ideal for lovers of character – 14.5% vol.



Villa Exindrio – La Magdeleine *Syrah, grenache, carignan* 32€
Historic Red – AOC Grès de Montpellier An exceptional wine from ancient vines, rooted for over 2,000 years in the terroir of Grès de Montpellier. This noble red reveals deep aromas of ripe black fruits, subtle spices and garrigue, carried by a velvety texture and a persistent finish. A true ode to the history and elegance of Languedoc – 14% vol.



Château de Lascaux – Carra *Syrah, grenache, mourvèdre* 34€
Noble Red – AOP Pic Saint Loup An iconic red from Pic Saint-Loup, revealing elegant complexity and deep aromas of black fruits, garrigue and pepper. Its silky structure and long, harmonious finish make it an essential choice for Languedoc wine lovers.
– 14% vol. - Labels Bio et Demeter

Sparkling wine

75cl



Louis Bouillot – Imaginarium *Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Chardonnay* 40€

Sparkling White – AOP Traditional Method

A refined sparkling wine, characterized by delicate aromas of fruit and flowers, ideal for enhancing your gourmet and leisurely occasions – 12% vol.



Patrick Barré – Brut *Meuniers, Chardonnay* 60€

Sparkling White – AOP Champagne

An exquisite champagne featuring delicate bubbles, ideal for enhancing your moments of connection at Takkito – 12% vol. – High Environmental Value Label

White wine



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

Bright white – AOP Languedoc exhibits a fruity bouquet characterized by notes of peach, grapefruit, and pear. It is lively, mineral, and round on the palate, showcasing a well-balanced profile – 13.5% vol.



Domaine Clavel – Cascaille *Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc* 30€

Fine white – AOP Languedoc A sophisticated white wine that harmoniously blends minerality and elegance, featuring delicate hints of white-fleshed fruits and spices, culminating in a complex and enduring finish – 14% vol. – Organic Label

Orange wine



Domaine de Valfeuille – L'Insolite *Chardonnay* 26€

Structured white – IGP Pays d'Oc Orange wine, 100% Chardonnay, featuring gentle maceration, notes of yellow fruits, a rich texture, and a saline finish – 13.5% vol.

Rosé wine



Jacques Boyer – Le Hars *Syrah, Grenache noir* 22€

Fresh rosé – IGP Pays d'Oc A quintessential Languedoc pairing, merging the structure and spices of Syrah with the smoothness and richness of Grenache – 12.5% vol.



Château de Lascaux – Eclat de Garrigue *Cinsault, mourvèdre, grenache* 28€

Fine Rosé – AOC Languedoc An exquisite rosé, delicate and sophisticated, featuring elegant notes of red fruits and blossoms, complemented by a delightful freshness and a prolonged, harmonious finish – 12.5% vol. – Certified organic and Demeter labels