Takkito

cuisine de voyages, sans gluten

MENU

Takkito

❤ Formule du midi — 19,90

1 boisson formule, 1 entrée formule et 1 plat du midi

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 🌿
Velouté butternut 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 V🌿

Chips de maïs, guacamole frais maison

Halloumi grillé

Fromage vache et brebis

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

Velouté butternut maison V

Courge butternut, lait de coco, épices chauds

King Nachos +4,90

Un peu des 4 entrées 🌿

1 personne = 1 plat ou formule

❤ = le plus choisi

🌿 = avec coriandre

V = vegan

Plats à la carte 18.90

❤️ 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 : aiguilettes de poulet, halloumi ou boulettes de légumes

Voyage végétal

100% végétal, sans gluten

V

Entrées vegan — 10,90

Nachos vegan chili/cheddar maison 🌿

Guacamole frais maison 🌿

Velouté butternut maison

❤️ **King vegan** +3,90
Un peu 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 vegan ☀️ 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

Couronne 3 chocolats 10.90
Mousses chocolat noir, lait et blanc, feuilletine chocolat noir et cœur praliné

Dôme noisette du Piémont 8.90
Texture mousse, base chocolat, insert praliné

Coco Mango 7.90
Graines de chia, lait coco, coulis de mangue

Mi-cuit chocolat & glace vanille 8.90

Boissons chaudes

Espresso italien 100% arabica 1.90

Decaffeinato italien 100% arabica 2.90

Allongé 100% arabica 2.90

Thé, infusion à partir de 4.90

Kadha maison 4.90
Epices infusées, thé noir, sucré

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 Spicy Margarita
Mangue et spicy tequila

Planteur Peï — **8,90**
cocktail des îles
Fruits tropicaux, rhum blanc, épices douces

Bières locales

Brasserie des Garrigues BIO - Sommières (30)

Pression
Blonde - 4% - Belle Norvégienne
25cl 4,90 **33cl 6,90** **50cl 8,90**

Bouteilles 7,90
IPA - 7% - Belle Américaine
IPA **sans alcool** - 0.3% - Degré Z
Ambrée - 5% - Cervoise au gruyt et au miel

Softs Classiques

Coca-Cola 33cl 5,90
Coca-Cola Zéro 33cl 5,90
Jus de fruit 25cl 3,90
Evian 50cl 5,90
San Pellegrino 50cl 5,90
Sirop grenadine 25cl 2,90

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

Des vins de notre région, sélectionnés pour accompagner une cuisine inspirée des voyages

Vin blanc

	12.5cl	25cl	50cl	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.	5	9	16	–
Domaine de Valfeuille – "vin orange" *100% chardonnay* Sec, texture douce, notes d'épices et d'agrumes. – VDF – 13.5% vol.	5	–	–	–
Uby – cuvée Tortue – moelleux Typique Côte de Gascogne. – Vin de France – 11% vol.	5	–	–	–
Serre de Guéry – « Intelligence » bio *100% viognier* Frais et tendu, fruité, pointe beurrée. – IGP Pays d'Oc – 13.5% vol.				19
Domaine Monplezy – « Plaisirs » bio *Roussanne · Marsanne* Aromatique et généreux, rond et gourmand. – AOC Languedoc – 13.5% vol.				24

Vin rouge

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
Domaine Marion Pla bio *Syrah · Grenache · Cinsault* Souple et équilibré, sur les fruits rouges, les épices et la garrigue. – AOP Languedoc – 12,5% vol.	5	9	16	–
Mas d'Espanet – « Freesia » bio *Cinsault & cépages cévenols* Léger, croquant et très fruité, aux tanins souples. – IGP Cévennes – 11.5% vol.				18
Clos des Boutes – « Le Pluriel » bio *Syrah · Carignan · Grenache* Fruité et structuré, avec de la rondeur et une touche épicée. – AOP Costières de Nîmes – 13% vol.				24
Mas de Farjou - Les Grands Causses *Syrah, grenache, carignan* Robe sombre, nez d'ardoise, cerise mure et cacao torrefie, caractere rare. Bouche elegante, puissante, longue et exceptionnelle. – AOP Pic Saint Loup – 15% vol.				40

Vin rosé

	12.5cl	25cl	50cl	75cl
Domaine Marion Pla bio *Syrah · Grenache · Cinsault* Frais et délicat, sur les fruits exotiques et les fleurs blanches, avec une belle vivacité. – AOP Languedoc – 12,5% vol.	5	9	16	–
Domaine de Figueirasse – « Gris de Gris » bio *Grenache gris* Frais et désaltérant, aux notes de fruits frais et de fleurs blanches. – AOP Languedoc – 12.5% vol.				24

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

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."

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."

Maison de Famille	Oolong parfumé au caramel beurre salé, sarrasin et clémentine	4.9

Infusion

Jardin des Reines	Pomme, cannelle, amande	4.9