

FOOD MENU



Petites assiettes

- Nachos**, base de chips et sauce végétale 6.9€
poulet -- Cheddar + effiloché de poulet
veggie -- Cheddar + chili sin carne
vegan  -- Fo'mage + chili sin carne
- Guac & chips**  5.9€
- 4 Rolls grillés** (poulet, végétal  ou les deux)
& sauce fromage fondu (Cheddar ou végétal ) 10.9€
- Halloumi grillé** 5.9€



Bol taille standard
1 recette (Tadka)

Plats Chauds (Bowls)

Mode d'emploi...

1. *choisissez la taille du bowl...petit ou standard?*
2. *choisissez la ou les recettes de votre bowl*
3. *choisissez les extras pour rendre votre bowl unique !*

1. **Bowl standard** 1 recette: 15.9eur (+1 extra recette : 18.9eur)
Bowl petit 1 recette: 12.9eur (+1 extra recette : 15.9eur)

2. **Tout est inclus : riz assaisonné, sauce végé, légumes de saison snackés... Choisissez une recette ou deux recettes ci-dessous :**

Hong Kong -- Effiloché de poulet inspiré du *soy chicken*, cuit dans sauce soja et vin blanc, saveurs intenses

Jerk chicken -- Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, cuit dans du jus d'ananas et lait coco, notes subtiles parfumées

Tadka  -- inspiré du dahl indien, lentilles corail, tomate concassée et oignons doux, autour du curry

Chili  -- inspiration TexMex, haricots rouges fondants, sauce tomate aux épices "Takkito"

3. **Rendez votre bol unique !**

Guacamole  2,9€

Cheddar / fo-mage  1,9€

Sauce piquante  0,9€



Desserts

- Crème brûlée, vanille de Madagascar** 6.9€
Mousse chocolat noir tradition 6.9€
Coco Mango *chia/lait de coco/coulis mangue* 5.9€
Les Pâtisseries Sublimes *voir ardoise*



DRINK MENU

Mocktails, sans alcool 40cl

Ginger ale	4.9€
Sirop de gingembre doux, citron vert, pétillant, 40cl	
Kiwi lemonade	4.9€
Citronnade maison aux notes de kiwi, 40cl	
Chaï frappé	5.9€
Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait végétal, 40cl	
Indian iced tea	5.9€
Infusion de tulsi, cannelle, poivre, girofle, gingembre, 40cl	

Jus Maya 4.9€

100% naturels, vegan & sans gluten 31,5cl
P.A.M passion ananas mangue
Goyave
Litchi
Eau de Coco



Cocktails

Tiger Ginger	10.9€
Rhum ambré, gingembre, citron vert - cocktail signature	
Maï Tai	10.9€
Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat	
Margarita	11.9€
Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix	
Taj Mahal	10.9€
Tequila, cointreau, gingembre, cannelle, cardamome, lait végétal	
G&T	9.9€
Gin and Tonic	

Bière bouteille 33cl

33cl, Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

Ambrée d'hiver, Hivern'Ale - 7,5%	5.9€
Blonde, indian pale ale, Degré Z - 0,7%	5.9€

Bière pression

Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

Blonde pale ale Belle en Goguette - 5%	
Pinte 50cl	6.9€
Demi pinte 25cl	3.9€

Vin

L'amie, Claud de Madame, 2018 - BIO

Rouge - grenache, syrah - fruits noirs mûrs, rond, légers tanins

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

Saint Chinian, L'Excellence, 2022

Blanc Frais et rond

Rouge Souple et gourmand

Rosé Tendru, minéral

Verre 15cl	3.9€
Bouteille 75cl	18.9€

Préjugés, Maison Ventenac, 2022

Blanc - chardonnay - bel équilibre, notes minérales

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

Freixenet - Cava Cordon Negro Gran Selecccion

Vin **blanc pétillant** léger, fruité, longueur en bouche

Verre 15cl	4.9€
Bouteille 75cl	24.9€

Chaud

Chaï latte	4.9€
Thé noir, cannelle, cardamome, gingembre doux, lait avoine	

Khada	4.9€
Infusion ayurvédique, tulsi & épices	

Café 100% arabica

espresso / ristretto / allongé	2€
double / double serré / double allongé	3€

Irish coffee	7.9€
---------------------	------

Café, whiskey irlandais, crème fouettée végétale, sucre

Irish cream	7.9€
--------------------	------

Café, crème de whiskey, crème fouettée végétale, sucre

Grog	7.9€
-------------	------

Rhum ambré, miel, citron vert, eau chaude

FOOD MENU



Small plates

Nachos, chip base and vegetable sauce	6.9€
chicken -- Cheddar + shredded chicken	
veggie -- Cheddar + chili sin carne	
vegan  -- Fo'mage + chili sin carne	
Guac & chips 	5.9€
4 grilled Rolls (chicken, vegan  or both) & melted cheese sauce (Cheddar or vegan 	10.9€
Grilled Halloumi	5.9€



Standard size bowl
with 1 recipe (Tadka)

Main Dishes

Easy as 1, 2, 3...

1. choose the size of the bowl...small or standard?
2. choose the recipe(s) for your bowl
3. choose the extras to make your bowl unique!

1. Standard size 1 recipe: 15.9eur (+1 extra recipe : 18.9eur)
Small size 1 recipe: 12.9eur (+1 extra recipe : 15.9eur)
2. Everything is included: seasoned rice, veggie sauce, snacked seasonal vegetables... Choose one recipe or two recipes below:

Hong Kong -- Pulled chicken inspired by soy chicken, cooked in soy sauce and white wine, intense flavors

Jerk chicken -- Pulled chicken inspired by the Caribbean, cooked in pineapple juice and coconut milk, subtle fragrant notes

Tadka  -- inspired by Indian dahl, coral lentils, crushed tomatoes and sweet onions, around curry flavors

Chili  -- TexMex inspiration, tender red beans, tomato sauce with "Takkito" spices

3. Make your bowl unique!

Add guacamole €2.9 
Cheddar / fo-mage  €1.9
Hot sauce €0.9 



Desserts

Crème brûlée, Madagascar vanilla	6.9€
Traditional Chocolate mousse	6.9€
Coco Mango chia/coco milk/ mango coulis	5.9€
Les Pâtisseries Sublimes voir ardoise	



DRINK MENU

Mocktails

Ginger ale	40cl	4.9€
Sweet ginger syrup, lime, sparkling, 40cl		
Kiwi lemonade		4.9€
Homemade lemonade with kiwi notes, 40cl		
Chai shake		5.9€
Black tea, cinnamon, cardamom, sweet ginger, plant milk, 40cl		
Indian iced tea		5.9€
Infusion of tulsi, cinnamon, pepper, cloves, ginger, 40cl		

Maya Juices 4.9€

100% natural, vegan & gluten-free 31.5cl
P.A.M passion pineapple mango
Guava
Litchi
Coconut Water



Cocktails

Tiger Ginger	10.9€
Dark rum, ginger, lime - signature cocktail	
Maï Tai	10.9€
Rhum, Cointreau, citron, orgeat	
Margarita	11.9€
Tequila, Cointreau, lime	
Taj Mahal	10.9€
Tequila, cointreau, ginger, cinnamon, cardamom, plant milk	
G&T	9.9€
Gin and Tonic	

Draft beer

Organic, local, gluten-free - Brasserie des Garrigues

Blonde pale ale Belle en Goguette - 5%

Pinte 50cl	6.9€
Half pint 25cl	3.9€

Beer bottle 33cl

33cl, Organic, local, gluten-free - Brasserie des Garrigues

Winter amber, Hivern'Ale - 7.5% 5.9€

Blonde, Indian pale ale, Degree Z - 0.7% 5.9€

Wine

L'Amie, Claud de Madame, 2018 - BIO

Red - grenache, syrah - ripe black fruits, round, light tannins

15cl glass	4.9€
75cl bottle	24.9€

Saint Chinian, L'Excellence, 2022

White Fresh and round

Red Supple and delicious

Rosé Tight, mineral

15cl glass	3.9€
75cl bottle	18.9€

Préjugés, Maison Ventenac, 2022

White - chardonnay - nice balance, mineral notes

15cl glass	4.9€
75cl bottle	24.9€

Freixenet - Cava Cordon Negro Gran Seleccion

Light, fruity sparkling white wine, long finish

15cl glass	4.9€
75cl bottle	24.9€

Hot

Chai latte 4.9€

Black tea, cinnamon, cardamom, sweet ginger, oat milk

Khada 4.9€

Ayurvedic infusion, tulsi & spices

100% arabica coffee

espresso / ristretto/ Americano	2€
double espresso	3€

Irish coffee 7.9€

Coffee, Irish whiskey, vegetal whipped cream, sugar

Irish cream 7.9€

Coffee, whiskey cream, vegetal whipped cream, sugar

Grog 7.9€

Amber rum, honey, lime, hot water

STARTER

Small Nachos of your choice
(see menu)

MAIN

Small Bowl :
VEGAN  or CHICKEN
(see board)

DESSERT

Petit Coco Mango 

Starter + Main 13.90€

Main+ Dessert 13.90€

Starter + Main + Dessert 15.90€

LUNCH MENU, FROM 12 P.M. TO 2 P.M.
EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS



MENÚ



Platos pequeños

- Nachos, salsa de verduras** 6,9€
 Pollo : Cheddar + pollo desmenuzado
 Vegetariano : queso cheddar + chili sin carne
 Vegano  : queso vegetal + chili sin carne
- Guacamole y nachos**  5,9€
- 4 Rolls grillados (pollo, vegano  o ambos) y salsa de queso derretido (Cheddar o vegano )** 10,9€
- Halloumi a la parrilla** 5,9€



Tazón de tamaño estándar con 1 receta (Tadka)

Platos principales

Tan fácil como 1, 2, 3...

1. *Elige el tamaño del cuenco... ¿pequeño o estándar?*
2. *elige la(s) receta(s) para tu plato*
3. *¡Elige los extras para que tu cuenco sea único!*

- 1. Tamaño estándar** 1 receta: 15,9eur (+1 receta extra: 18,9eur)
Talla pequeña 1 receta: 12,9eur (+1 receta extra: 15,9eur)

- 2. Está todo incluido: arroz condimentado, salsa vegetal, snack de verduras de temporada...** Elige una o dos recetas a continuación:

Hong Kong -- Pollo desmenuzado inspirado en el pollo con soya, cocinado en salsa de soya y vino blanco, sabores intensos

Pollo Jerk: pollo desmenuzado inspirado en el Caribe, cocinado en jugo de piña y leche de coco, con sutiles notas fragantes.

Tadka:  inspirado en el dahl indio, las lentejas coralinas, los tomates triturados y las cebollas dulces, con sabores de curry.

Chili:  inspiración TexMex, tiernos frijoles rojos, salsa de tomate con especias "Takkito"

- 3. ¡Haz que tu cuenco sea único!**

Añadir guacamole 2,9 € 
 Cheddar / fo-mage 1,9 € 
 Salsa picante 0,9 € 



Postres

- Crème brûlée, vainilla de Madagascar** 6,9€
- Mousse de chocolate tradicional** 6,9€
- Coco Mango** chía/leche de coco/ coulis de mango 5,9€
- Pastelería Sublime** ver pizarra



MENÚ DE BEBIDA

Cócteles sin alcohol

40cl

Refresco de jengibre	4,9€
Sirope de jengibre dulce, lima, espumoso, 40cl	
Limonada de kiwi	4,9€
Limonada casera con notas de kiwi, 40cl	
Batido chai	5,9€
Té negro, canela, cardamomo, jengibre dulce, leches vegetales, 40cl	
Indian Iced Tea	5,9€
Infusión de tulsi, canela, pimienta, clavo, jengibre, 40cl	

Jugos Mayas

4,9€

100% natural, vegano y sin gluten 31,5cl
P.A.M pasión piña mango
Guayaba
Litchi
Agua de Coco



Taj Mahal

Cócteles

Tiger Ginger	10,9€
Ron oscuro, jengibre, lima: cóctel exclusivo	
Mai Tai	10,9€
Ron, Cointreau, limón, horchata	
Margarita	11,9€
Tequila, Cointreau, lima	
Taj Mahal	10,9€
Tequila, cointreau, jengibre, canela, cardamomo, leches vegetales	
G&T	9,9€
Gin tonic	

Cerveza de barril

Organic, local, gluten-free - Brasserie des Garrigues

Ale, Belle en Goguette - 5%

Pinta 50cl	6,9€
Media pinta 25cl	3,9€

Botella de cerveza 33cl

33cl, Ecológico, local, sin gluten - Brasserie des Garrigues

Winter amber, Hivern'Ale - 7.5%	5,9€
Rubia, Indian pale ale, Grado Z - 0,7%	5,9€

Vino

L'Amie, Claud de Madame, 2018 - BIO

Tinto - garnacha, syrah - frutas negras maduras, redondo, taninos

vaso 15cl	4,9€
botella 75cl	24,9€

San Chinian, Excelencia, 2022

Blanco Fresco y redondo

Tinto Suave y delicioso

Rosado Apretado, mineral

vaso 15cl	3,9€
botella 75cl	18,9€

Prejuicios, Maison Ventenac, 2022

Blanco - chardonnay - buen equilibrio, notas minerales

vaso 15cl	4,9€
botella 75cl	24,9€

Freixenet - Cava Cordon Negro Gran Seleccion

Vino blanco espumoso ligero y afrutado, final largo.

vaso 15cl	4,9€
botella 75cl	24,9€

Caliente

Chai latte	4,9€
Té negro, canela, cardamomo, jengibre dulce, leches vegetales	

Khada	4,9€
Infusión ayurvédica, tulsi y especias	

Café 100% arábica	
espresso / risto / americano	2€
Expreso doble	3€

Café irlandés	7,9€
Café, whisky irlandés, nata montada vegetal, azúcar	

Crema irlandesa	7,9€
Café, crema de whisky, nata montada vegetal, azúcar	

Grog	7,9€
Ron ámbar, miel, lima, agua caliente	

INICIO

Nachos pequeños a tu elección
(ver menú)

PRINCIPAL

Tazón pequeño :
VEGANO  o POLLO
(ver tablero)

POSTRE

Coco Mango pequeño 

Inicio + Principal 13,90€

Principal + Postre 13,90€

Inicio + Principal + Postre 15,90€

MENÚ DE MEDIODÍA, DE 12 A 14 HORAS. A 2 P. M.
EXCLUYENDO FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS

