

# Takkito restaurant

Scannez et commandez  
sans attendre



**Cuisine fusion, gourmande, saine et savoureuse**

**Tout est fait maison, sans gluten et rien ne pique**

## Entrées

<b>Nachos garnis</b>	5eur	Chips de maïs, chili maison, sauce cheddar maison	+ guacamole, 2.5eur
<b>Nachos vegan</b>	5eur	Chips de maïs, chili maison, sauce vegan cheddar maison	+ guacamole, 2.5eur
<b>Guac N' chips</b>	5eur	Chips de maïs et guacamole frais maison	
<b>4 Rolls</b>	7.5eur	Nos fameux Rolls 100% maison servis seuls (poulet, vegan ou mix)	
		+ sauce cheddar   1.5eur	+ guacamole   2.5eur

## Plats

*Bowls et Rolls sont servis chauds avec riz Thai, légumes de saison et crudités*

B O W L S	Le Petit Bowl	10eur	Le XL	15eur	Le Gourmet	20eur
	↳ choisissez 1 recette		↳ choisissez 1 recette		↳ choisissez 2 recettes	
R O L L S	<b>Recettes disponibles:</b>				<b>Suppléments au choix :</b>	
	• Vegan Chili beans	• Vegan Dahl Curry	• Vegan Butternut		+ Hot sauce (1 - 4)	free
	• Poulet BBQ	• Poulet Rôti	• Poulet Jerk		+ Cheddar sauce	1.5eur
					+ Guacamole frais	2.5eur
	Assortiment de 6 petites tortillas sans gluten farcies, roulées et grillées				<b>16.5eur</b>	
	↳ choisissez 1 mix					
	<b>Mixs disponibles :</b>				<b>Suppléments au choix :</b>	
	• Mix : 2 Rolls végété + 4 Rolls poulet				+ Hot sauce (1 - 4)	
	• Vegan : 6 Rolls vegan				+ Cheddar sauce	
	• Poulet : 6 Rolls poulet				+ Guacamole frais	
					2.5eur	

## Desserts maison

<b>Coco Mango</b> ✓ Vegan, Sans gluten	3.5eur	Graines de chia, lait de coco servi tiède, coulis de mangue & plus
<b>Marron Show</b> X Lactose, noix, oeuf, gluten	5eur	Muffin aux marrons, Chantilly rhum vanille & plus
<b>Dôme Chocolat</b> X Lactose, noix, oeuf, gluten	5eur	Chocolat noir parfumé, génoise croustillante & plus

Tournez et  
découvrez nos  
boissons

Suivez-nous et postez sur Instagram **@takkitorrestaurant**

## Cocktails maison 5€

<b>Tiger ginger</b>	Au shaker, rhum Trois Rivières, gingembre, citron vert
<b>Ti'punch</b>	Rhum ambré Trois Rivières, citron vert, cassonade
<b>Margarita</b>	Au shaker, tequila reposado Jose Cuervo, Cointreau, citron vert
<b>Gin tonic</b>	On the rocks, Gin Citadelle, citron vert, tonic premium
<b>Grog</b>	Remède hivernal <b>servi chaud</b> , miel, citron vert et rhum Trois Rivières
<b>Vin chaud</b>	Recette authentique maison (Merlot local) aux épices douces d'hiver
<b>Бéлая Берэзка</b>	Shot de vodka russe Belaya Berezka Gold, servi givré

## Bières Artisanales & locales

<b>Degré Z</b>	0.7%, 33cl, 5€ – Sans alcool sans gluten, Brasserie des Garrigues
<b>Heure Sup</b>	5.0%, 33cl, 5€ – Blonde Pale ale, La Pointeuse ( <u>gluten</u> )
<b>La Saison des Amours</b>	5%, 33cl, 5€ – Rousse ambrée sans gluten, douce et équilibrée
<b>Ribouldingue</b>	4.6%, 33cl, 5€ – Blanche sans gluten, Brasserie des Garrigues
<b>Frappadingue</b>	9.0%, 33cl, 5€ – Blonde Ale sans gluten, Brasserie des Garrigues
<b>Robot Oil</b>	12%, 7€ – Imperial Stout quadruple fermentation, intense et gourmande ( <u>gluten</u> )

## Vin local

Rouge	-L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Souple et gourmand <i>Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€</i>
	- <b>L'Amie 2017 , domaine le Claud</b> , St Georges d'Orques – Puissant avec un bel équilibre <i>Verre 15cl 4,5€ ; Bouteille 75cl 20€</i>
Blanc	-L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Frais et rond <i>Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€</i>
	- <b>Préjugés 2020, Maison Ventenac</b> , Ventenac Cabardès – Chardonnay chaleureux, frais, minéral <i>Verre 15cl 4,5€ ; Bouteille 75cl 20€</i>
Rosé	L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Bouche nette et franche, tendu, minéral <i>Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€</i>

## Boissons fraîches maison

<b>Citronnade bio</b>	40cl	5€	
<b>Ginger ale</b>	40cl	5€	
<small>Gingembre pétillant</small>			
<b>Eau minérale</b>		33cl, 2€	75cl, 4€
<small>Plate ou pétillante</small>			

## Boissons chaudes

Café 100% Arabica	2€	ristretto, espresso, allongé
Infusion	3.5€	demandez les parfums disponibles
Grog	5€	rhum Trois Rivières, miel, citron vert
Vin chaud	5€	recette authentique maison, pointe de rhum

Scannez et commandez  
sans attendre



Suivez-nous et **postez** sur Instagram **@takkitorrestaurant**



# Takkito

## restaurant

**Hearty, tasty and healthy fusion cuisine**

*Homemade | gluten free | lactose free*

### Starters/tapas

<b>Loaded Nachos</b>	5eur	Artisanal nachos, Cheddar sauce, chili sauce	+ guacamole 2.5eur
<b>Vegan Nachos</b>	5eur	Artisanal nachos, vegan Cheddar sauce, chili sauce	+ guacamole 2.5eur
<b>Guac N' chips</b>	5eur	Artisanal nachos topped with our homemade guacamole	
<b>4 Rolls</b>	7.5eur	Our famous homemade Rolls (vegan, chicken or both) – 4 pieces + Cheddar sauce 1.5eur + guacamole 2.5eur	

### Main courses

*Main courses are served hot with delicious Thai rice, veggies and crudités*

<b>B O W L S</b>	<b>Le Petit Bowl</b> 10eur ↳ pick 1 recipe	<b>Le XL</b> 15eur ↳ pick 1 recipe	<b>Le Gourmet</b> 20eur ↳ pick 2 recipes
	<b>Recipes available:</b>		<b>Options available :</b>
	•Vegan Chili beans	•Vegan Dahl Curry	•Vegan Butternut
	•BBQ chicken	•Rôti chicken	•Jerk chicken
<b>R O L L S</b>	Assortment of 6 homemade gluten-free tortillas stuffed, rolled and grilled ↳ pick 1 mix		<b>16.5eur</b>
	<b>Mixes available:</b>		<b>Options available :</b>
	• Mix : 2 vegan Rolls + 4 chicken Rolls		+ Hot sauce (1 - 4) free
	• Vegan : 6 vegan Rolls		+ Cheddar sauce 1.5eur
	• Chicken : 6 chicken Rolls		+ Fresh guacamole 2.5eur

### Homemade Desserts

<b>Coco Mango</b> ✓Vegan & gluten	3.5eur	Chia pudding – Creamy coco milk, mango coulis, grated coco
<b>Chestnut muffin</b> X Lactose, nut, egg, gluten	5eur	Delicious spongy chestnut muffin, vanilla rum Chantilly and more
<b>Chocolate dome</b> X Lactose, nut, egg, gluten	5eur	Dark Chocolate, crispy genoise and more



Follow **@takkitorrestaurant** on Instagram and **post your best photos**

## Homemade Cocktails 5€

<b>Tiger Ginger</b>	Trois Rivières dark rum, ginger, lime juice
<b>Ti'punch</b>	Trois Rivières dark rum, lime juice, sugar (short and strong)
<b>Margarita</b>	Jose Cuervo reposado tequila, Cointreau, lime juice
<b>Gin &amp; tonic</b>	Citadelle Gin, lime, premium tonic
<b>Grog</b>	winter 'medicine' served hot; honey, lime and rum
<b>Glühwein</b>	homemade traditional recipe of mulled red local wine, winter spice, dash of rum
<b>Бéлая Берёзка</b>	Shot of superb Russian vodka Belaya Berezka Gold, served ice cold

## Local & artisanal beers

**Degré Z** 0.7%, 33cl, 5€ – Alcohol free, gluten free, Brasserie des Garrigues

**Heure Sup** 5.0%, 33cl, 5€ – Blonde Pale ale, La Pointeuse (gluten)

**La Saison des Amours** 5%, 33cl, 5€ – Red ale, gluten free, Brasserie des Garrigues

**Ribouldingue** 4.6%, 33cl, 5€ – White, gluten free, Brasserie des Garrigues

**Frappadingue** 9.0%, 33cl, 5€ – Ale, gluten free, Brasserie des Garrigues

**Robot Oil** 12%, 7€ – Imperial Stout, quadruple fermentation, superb (gluten)

## Local Wine

**Rouge** -L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Rounded aroma, red and black fruits  
*Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€*

-**L'Amie 2017 , domaine le Claud**, St Georges d'Orques – Strong and balanced  
*Glass 15cl, 4,5€ ; Bottle 75cl, 20€*

**Blanc** -L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Subtle and fresh, white fruits  
*Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€*

-**Préjugés 2020, Maison Ventenac**, Ventenac Cabardès – Elegant 100%Chardonnay  
*Glass 15cl, 4,5€ ; Bottle 75cl, 20€*

**Rosé** L'Excellence de Saint-Laurent 2020, Saint-Chinian – Light color, crisp and mineral  
*Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€*

## Homemade Beverages

**Organic lemonade** 40cl 5€

**Ginger ale** 40cl 5€

**Natural water** (glass bottle) 2€, 33cl 4€, 75cl

## Hot drinks

Coffee, 100% Arabica 2€ ristretto, espresso, americano

Herbal tea 3.5€ ask for flavors available

Grog 5€ winter 'medicine' served hot ; honey, lime and rum

Glühwein 5€ homemade traditional recipe, winter spice, dash of rum

Follow **@takkitorrestaurant** on Instagram and post your best photos