



Entrées

Nachos	5eur	<i>Chips de maïs, chili végété maison, sauce cheddar maison</i>
Nachos Vegan	5eur	<i>Chips de maïs, chili végété maison, sauce Fo'mage maison</i>
Guac n'chips	5eur	<i>Chips de maïs et guacamole frais maison</i>
Starter Rolls	7.5eur	<i>4 de nos fameux Rolls 100% maison servis seuls (poulet ou vegan - rolls mix +0,5eur)</i>

Plats

Salade du moment 13,5eur

6 Rolls grillés 16,5eur

Assiette complète : 6 tortillas faites maison, farcies et roulées, puis grillées à la plancha. Avec riz assaisonné, brocoli sauté, pak choï/maïs grillé, légumes racines/duo de chou → Au choix : 6 rolls Vegan ou 6 rolls Poulet ou 6 Mix +0,5eur

Bowls chauds 15eur (petit bowl 10eur)



- **Chili beans texmex** – haricots rouges fondants mijotés dans un bain de tomates concassées réhaussé de notre mélange d'épices « Takkito Spice » texmex
Avec riz assaisonné, maïs grillé, brocoli sauté et courgettes
- **Dahl indien, Tadka** – lentilles corails cuites lentement dans un mélange onctueux de tomates et d'oignons, et de nombreuses épices indiennes.
Avec riz assaisonné, chou pak choï, brocoli sauté et duo de choux tranchés fins
- **Poulet Jerk caribéen** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, aux parfums caribéens et notes de muscade, girofle, cannelle (mélange maison Jamaican Jerk).
Avec riz assaisonné, maïs grillé, brocoli sauté et courgettes
- **Poulet Hong Kong chinois** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, sauce soja sans gluten, parfums d'Asie (girofle, anis étoilé, gingembre, cardamome).
Avec riz assaisonné, chou pak choï, brocoli sauté et duo de choux tranchés fins

PIMPEZ VOTRE PLAT !

Piquant (1/2/3) 0,5eur || sauce Cheddar ou Fo'mage 1,5eur || Guacamole frais 2,5eur

Veillez nous faire part de toute allergie, intolérance et aversions lors de la commande (coriandre, oignon, etc.)








Délicieux desserts sans gluten, gourmands et parfumés

- Coco Mango** 5eur  Graines de chia & lait coco, coulis de mangue de chez Ponthier
- Mousse onctueuse** 5eur  Légère et aérienne, mousse chocolat noir 64% Valrhona, caramel vegan et pralin (amande et noisettes concassées sucrées)




Boissons fraîches - Sans alcool

- Indian iced tea** 40cl 5,5€ 
- Ginger ale maison** 40cl 5€ 
- Citronnade et kiwi** 40cl 5€ 
- Eau minérale** 20cl Plate ou pétillante 2€ 

Boissons chaudes

- Chaï latte** avec lait d'avoine (sg) 5€ 
- Dirty Chaï** (+ shot espresso) 6€ 
- Very dirty chaï** (+ espresso + shot alcool) 7€ 
- Kadha** infusion ayurvédique 5€ 
- Grog** (miel/rhum/citron vert/eau chaude) 5€
- Café ristretto**, espresso, allongé 2€ 
- Café double** 3€ 
- Infusion** ou thé noir 3.5€ 

Cocktails maison 6,5€

- Tiger ginger** Au shaker, rhum Trois Rivières, gingembre, citron vert (signature) 
- Ti'punch** 6cl, Rhum Trois Rivières Cuvée Océan, citron vert, cassonade (petit&costaud) 
- Margarita** Au shaker, tequila reposado Jose Cuervo, Cointreau, citron vert (Mexicana) 

Bières Artisanales & locales – Brasserie des Garrigues

- Belle en goguette** 5%, 33cl, 5€ – Blonde Pale ale bio sans gluten
- P'tite Frap** 3.2%, 33cl, 5€ – IPA bio sans gluten
- Degré Z** 0.7%, 33cl, 5€ – Sans alcool bio sans gluten

Vin local Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€

Saint Chinian, L'Excellence de Saint-Laurent

- Rouge Souple et gourmand
- Blanc Frais et rond
- Rosé Bouche nette et franche, tendu, minéral



Starters/tapas

Nachos	5eur	Artisanal nachos, Cheddar sauce, meat-free chili sauce
Vegan Nachos	5eur	Loaded nachos with vegan 'Cheddar' sauce
Guac N' chips	5eur	Artisanal nachos topped with our homemade guacamole
Starter Rolls	7.5eur	Our famous homemade Rolls (vegan or chicken) – 4 pieces

Main courses

Takkito salad 13,5eur

6 grilled rolls 16,5eur

6 homemade tortillas, stuffed, rolled and grilled on hotplate

Served with seasoned rice, pak choï/corn, sauteed broccoli and thin carrots

→ Choose from : 6 Vegan rolls or 6 Chicken rolls, or Mix of both +0,5eur

Bowls served hot 15eur (small bowl 10eur)



- **Texmex Chili beans** – soft kidney beans slow cooked in our « Takkito spiced » tomato sauce. Comes with seasoned rice, grilled corn, sauteed broccoli and zucchini
- **Tadka, Indian Dahl** – hearty red lentils slow cooked in a smooth blend of pureed tomatoes and tender onions with Indian spices.
Comes with seasoned rice, pak choï, sauteed broccoli and thinly sliced cabbages
- **Caribbean Jerk chicken** – pulled steam cooked chicken meat, seasoned with our own Jamaican Jerk blend, with hints of nutmeg, clove, cinnamon.
Comes with seasoned rice, grilled corn, sauteed broccoli and zucchini
- **Chinese Hong Kong chicken** – pulled steam cooked chicken meat, marinated in gluten free soy sauce and white wine, with flavors of South East Asia (star aniseed, ginger, cardamom, clove, cinnamon).
Comes with seasoned rice, pak choï, sauteed broccoli and sliced cabbages

MAKE IT SPECIAL TODAY !





Hot sauce (1/2/3) 0,5eur || Regular or vegan Cheddar sauce 1,5eur || Guacamole 2,5eur

Please let us know of any allergy, intolerance and strong dislike upon ordering








Desserts (gluten free)

- Coco Mango** 5eur  Chia seeds & creamy coco, mango coulis, grated coco
Choco mousse 5eur  Light and delicate, hints of tonka and caramel




Soft drinks

- Indian iced tea** 40cl 5,5€ 
Homemade ginger ale 40cl 5€ 
Homemade kiwi lemonade 40cl 5€ 
Spring water 40cl Still or sparkling 2€ 

Hot drinks

- Chaï latte with oat milk (gf)** 5€ 
Dirty Chaï (+ espresso shot) 6€ 
Very dirty chaï (+ espresso + shot of alcohol) 6€ 
Kadha ayurvedic infusion 5€ 
Grog (honey, rum, lime juice, hot water) 5€
Ristretto, espresso, americano 2€ 
Double espresso 3€ 
Herbal or black tea 3.5€ 

Homemade Cocktails 6.5€

- Tiger Ginger** Trois Rivières dark rum, ginger, lime juice (signature cocktail) 
Ti'punch Trois Rivières Cuvée Océan, lime, sugar (short & strong) 6cl 
Margarita Reposado tequila, Cointreau, lime juice (Mexicana) 

Local & artisanal beers 5€ – Brasserie des Garrigues

- Belle en goguette** 5%, 33cl Blonde Pale ale, organic & gluten free
P'tite Frap 3.2%, 33cl IPA, organic & gluten free
Degré Z 0.7%, 33cl Alcohol free, organic & gluten free (tasty nonetheless)

Local Wine Glass 15cl 3,5€ ; Bottle 75cl 16.5€

Saint Chinian, L'Excellence de Saint-Laurent

- Rouge** Rounded aroma, red and black fruits
Blanc Subtle and fresh, white fruits
Rosé Light color, crisp and mineral