

FORMULES DU MIDI

1 personne = 1 plat ou 1 formule 😊

Formule Entrée + Plat + Boisson ... **19.9€**

Formule Entrée + Plat **18.9€**

Formule Plat + Boisson **17.9€**

Entrées Formule

♥ Nachos chili cheddar

Nachos Nappés de sauce cheddar maison et chili végétal, alternative vegan possible

Velouté de Butternut

Butternut, lait de coco, épices douces, un peu relevé

Plat Formule, seul 14.9€

♥ Effiloché de Poulet, riz, légumes

Halloumi grillé, riz, légumes

Dahl indien, riz, légumes 

Boissons Formule

♥ Ginger ale

citron vert, gingembre, bulles

Citronnade

Citrons pressés, sucre, avec un twist

Indian iced tea

Thé noir, épices chaudes, sucre

Infusion froide

Infusion fruitée du moment, avec ou sans sucre

A LA CARTE

Entrées à partager



Nachos garnis

Chips nappées de cheddar mûré et chili végétal légèrement relevé. Pointe d'épices Takkito. Gourmand et convivial. **11.9€**

King Nachos - idéal à 2

Nachos garnis, effiloché poulet barbecue fondant, cheddar mûré et guacamole frais. À partager généreusement. **14.9€**

Guacamole frais

Guacamole frais maison & nachos croustillants
Avocat écrasé minute, ail frais, oignon rouge, coriandre & épices Takkito **10.9€**

Halloumi grillé

Halloumi grillé, sirop d'érable & chou croquant
Deux belles tranches dorées, contraste sucré-salé. **9.9€**

Camembert fermier rôti (entrée)

Camembert fermier rôti en pain crouillant
Coulant, servi chaud, à partager **11.9€**

Ta»k«ito

A LA CARTE

1 personne = 1 plat 😊

Plats

L'Enchilada - Tortilla roulée garnie d'effiloché de poulet fondant ou Halloumi grillé, chili légèrement relevé et cheddar mûré, légumes rôtis. Gourmande et généreuse. **18.9€**

Accords: Margarita – Indian iced tea – Thé des Fakirs

Le Burger - Pain moelleux, effiloché barbecue ou Halloumi grillée, chou croquant et sauce cheddar, accompagné de pommes de terre sautées. Delicious. **17.9€**

Accords: Belle Américaine – Ginger Ale – Dharamsala Smoked

Le Hong Kong - Effiloché de poulet aux 5 épices, sauce soja vin blanc, riz blanc et légumes snackés. Savoureux et équilibré. (coriandre) **18.9€**

Accords: Vin blanc sec – Indian Iced Tea – Dharamsala Smoked

Le Jerk Chicken - Poulet mariné aux épices caraïbes, jus d'ananas, lait de coco et piment doux. Chaleureux et légèrement relevé (coriandre) **19.9€**

Accords: Tiger Ginger – Ginger Ale – Thé des Fakirs

Le Poulet Coco - Curry de haut de cuisse mijoté au lait de coco, patate douce et épinards, servi avec riz parfumé. Doux, onctueux. (coriandre) **18.9€**

Accords: Takkito Spritz – Eau de Coco – Yabukita de Mr Nishi

Le Boeuf - Paleron mijoté à la bière locale, jus réduit, servi avec écrasé de pommes de terre. Profond et réconfortant.

Accords: Hivern'Ale – Citronnade – Dharamsala Smoked **19.9€**

Le Camembert fermier rôti - Mini camembert rôti en pain chaud, cœur fondant, légumes rôtis et chimichurri. Gourmand et hivernal. Dispo tant qu'il fait froid. **16.9€**

Accords: Verre de vin blanc – citronnade – Place des Vosges

A LA CARTE

Desserts

Dôme du Piémont

Base chocolatée moelleuse, cœur praliné fondant, noisette croquante. Profond et généreux. **8.9€**

Accord: Roibos My Madeleine

Mi-cuit chocolat & glace vanille

Cœur coulant au chocolat noir, servi tiède avec glace vanille et sauce caramel. Irrésistible. **8.9€**

Accord: Roibos My Madeleine

Apple Pie chaude & glace vanille

Tarte aux pommes à l'américaine, boule de glace vanille **8.9€**

Accord: Place des Vosges

Cheesecake Pécan

Crème onctueuse sur base légèrement salée, nappée de pécan caramélisée. Gourmand et équilibré. **9.9€**

Accord: Roibos des Vahinés

Crème Brûlée

Crème à la vanille, fine couche caramélisée cassante. Simple et intemporelle. **7.9€**

Accord: Bella Blanca

Coco Mango **7.9€**

Chia au lait de coco, coulis de mangue fraîche. Frais et léger.

Accord: Jasmin Yin Zhen

Café Gourmand

Sélection de 5 mini desserts et espresso. Pour tout goûter.
Thé (+1€) ou petit planteur (+3€) **10.9€**

Milkshake vanille, coulis chocolat **8.9€**

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."

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	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€

SELECTION VEGAN

1 personne = 1 plat 😊

Entrées

Nachos vegan 10.9€

Nappés de sauce cheddar vegan maison et chili vegan

Nachos guacamole 10.9€

Avocat mixé avec oignon rouge, coriandre et épices
Takkito

Velouté de butternut & pain toasté 6.9€

Plats

Le Tadka - Dahl de lentilles corail autour du curry, servi avec du riz assaisonné et des légumes rôtis (coriandre) 18.9€

Accords: Verre de vin blanc – Ginger Ale – Thé des Fakirs

Les Coco balls - Boulettes de légumes grillées, légumes rôtis, sauce coco curry relevée et riz parfumé (coriandre) 18.9€

Accords: Verre de vin orange – Eau de Coco – Genmaicha Yama

Le Burger gourmand - Pain rond moelleux, galette de légumes grillés & chou croquant, sauce cheddar vegan maison, pommes de terre sautées 17.9€

Accords: Belle Américaine IPA – Ginger Ale – Dharamsala

L'Enchilada - Tortilla roulée avec boulettes de légumes grillées & chou croquant, chili et sauce cheddar vegan maison, légumes rôtis 18.9€

Accords: Margarita – Indian Iced Tea – Thé des Fakirs

Dessert

Coco Mango 7.9€

Graines de chia, lait de coco et coulis de mangue frais

Dôme du Piémont 8.9€

Mousse de chocolat, coulis praliné, noisette croquante

Boissons Fraîches Faites Maison 5,9€

Ginger ale

Citron vert, gingembre, bulles

♥ Citronnade

Citrons pressés, sucre, twist Takkito

Indian iced tea

Thé noir, épices chaudes, un peu de sucre

Infusion exotique sans sucre

Infusion du moment, *Palais des Thés*

Jus tropic

"Passion Ananas Mangue"

Chaï frappé

Indian iced tea + lait frappé au shaker

Cocktails Signature 12,9€

♥ Tiger Ginger *signature*

Rhum ambré, gingembre, citron vert

Takkito Spritz *signature*

Apérol infusé aux épices, bulles fraîches, orange & badiane

Frozen Margarita *signature*

Margarita givrée à la mangue et tequila infusée au piment vert, relevée d'un bord d'épices Takkito



Planteur Peï, Le cocktail des îles

Fruits tropicaux,
rhum blanc,
épices douces

30cl - 8.9 €

Cocktails Classiques 11,9€

Maï Tai

Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat

Basil smash

Gin, basilic frais, citron vert, sucre de canne

Margarita Classique

Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix

Bières locales bio sans guten *Brasserie des Garrigues (30), depuis 2007*

♥ Belle en Goguette

A LA PRESSION 25cl 33cl 50cl

Blonde - 5% 4.9€ 6.9€ 8.9€



Demandez nos bières du moment

Belle Américaine

IPA - 7% 6.9€

Degré Z

IPA sans alcool - 0.3% 6.9€

Hivern'Ale

Ambrée d'hiver - 7.5% 7.9€

Ribouldingue

Blanche - 4.5% 6.9€

Vin bio à la verse

Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou

Rouge *Généreux et souple*

15cl 25cl 50cl

Blanc *Sec et aromatique, minéral*

4.9€ 7.9€ 14.9€

Rosé *Léger et fruité*

Verre de "vin orange" - Dom. de Valfeuille (34) 5.9€

Tradition antique, texture douce, accents d'épices

Verre de "moelleux" - Côte du Ceressou (34) 5.9€

Boissons Chaudes

Nous utilisons du lait d'amande ou lait entier

Espresso par Astère 1.9€

Allongé, Double, Déca, Noisette 2.9€

Cappuccino, Latte 3.9€

Chocolat chaud 5.9€

Chaï latte 5.9€

Kadha - épices infusés, sucré 5.9€

Grog sans alcool 4.9€

Softs Classiques

Coca-Cola 33cl 6.9€, Evian / Badoit Rouge 33cl 3.9€, Chateldon 75cl 6.9€

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

Vin rouge

75cl



Domaine de Valfeuille Syrah, Mourvèdre, Grenache 24€

Rouge rond – AOP Languedoc

Tanins souples, vin rond et gouleyant, porté par les fruits rouges et noirs. De subtiles notes de garrigue et d'épices soutiennent l'ensemble avec harmonie et caractère - 14% vol.



Mas de Farjou – Les Lembrusques Syrah, grenache, carignan 28€

Rouge structuré – AOP Pic Saint Loup

Robe rubis, nez méditerranéen sur la mure, cerise et fleur de thym, touche minérale et réglisse. Bouche fraîche, beau volume et longueur expressive. – 14.5% vol.



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

Rouge historique – AOC Grès de Montpellier

Vin d'exception issu de vignes millénaires, enracinées depuis plus de 2000 ans dans le terroir des Grès de Montpellier. Rouge noble aux arômes profonds de fruits noirs mûrs, d'épices subtiles et de garrigue – 14% vol.



Mas de Farjou - Les Grands Causses Syrah, grenache, carignan 34€

Rouge noble – AOP Pic Saint Loup

Robe sombre, nez d'ardoise, cerise mure et cacao torréfié, caractère rare. Bouche élégante, puissante, longue et exceptionnelle. **Remarquable** – 15% vol.

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.



Le Clos de Paulilles – Blanc de Noirs Grenache Noir 30€

Blanc vif – IGP Côte Vermeille

Vin vif et minéral, notes de fruits blancs et toucher iodé. Nez expressif sur la poire, le fruit blanc et un sillage de passion. **Mémorable** – 14% vol. – [Label Bio](#)



Mas René Guilhem – Viognier Rolle Viognier, Rolle 24€

Blanc floral – IGP Pays d'Hérault

Arômes floraux de violette et de fruits à noyau comme l'abricot, vivacité – 13.5% vol. – [Label Bio](#)



L'églantier, moelleux Chardonnay, Sauvignon, Viognier 24€

Blanc moelleux – IGP Côtes du Ceressou

sucrosité équilibrée, ronde, souple, légère – 12% vol.

Vin rosé



Cellier du Pic – Réserve des Almades Syrah, Grenache 22€

Rosé fin – AOP Pic St Loup

Robe rose limpide, minérale, terroir calcaire et garrigue. Nez pur sur les fruits rouges frais, bouche sèche, vive, saline et longue – 12.5% vol.



Sieur d'Arques – Cuvée du Soleil Pinot Noir, Cinsault, Grenache 24€

Rosé frais – IGP Pays d'Occ

Robe rubis foncé, registre méditerranéen, sols variés, minéralité discrète. Nez fruité et épices douces, bouche ronde, souple, finale nette et élégante – 12.5% vol.

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