



## Entrées

- Nachos** 5eur Chips de maïs, chili végé maison, sauce cheddar maison  
**Nachos Vegan** 5eur Chips de maïs, chili végé maison, sauce Fo'mage maison  
**Guac N' chips** 5eur Chips de maïs et guacamole frais maison  
**4 Rolls** 7.5eur 4 de nos fameux Rolls 100% maison servis seuls (poulet ou vegan )

### AJOUTEZ NOS EXTRAS

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

## Plats

### **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  
Riz assaisonné, maïs grillé, brocoli sauté et carottes fines
- **Dahl indien, Tadka** – lentilles corails cuites lentement dans un mélange onctueux de tomates et d'oignons, et de nombreuses épices indiennes.  
Riz assaisonné, chou pak choï, brocoli sauté et carottes fines
- **Poulet Jerk caribéen** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, aux parfums caribéens et notes de muscade, girofle, cannelle (mélange maison Jamaican Jerk).  
Riz assaisonné, maïs grillé, brocoli sauté et carottes fines
- **Poulet Hong Kong chinois** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, sauce soja sans gluten, parfums d'Asie (girofle, anis étoilé, gingembre, cardamome).  
Riz assaisonné, chou pak choï, broccoli sauté et carottes fines

### AJOUTEZ NOS EXTRAS

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






### **6 Rolls grillés 16,5eur**

6 tortillas faites maison, farcies et roulées, puis grillées à la plancha  
Servi avec riz assaisonné parfumé, broccoli sauté, pak choï/maïs grillé, carottes fines  
Au choix : 6 rolls Vegan ou 6 rolls Poulet ou 6 Mix +0,5eur

### AJOUTEZ NOS EXTRAS

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

## Délicieux desserts vegan & sans gluten, gourmands et parfumés

<b>Coco Mango</b> 	5eur	Graines de chia & lait coco, coulis de mangue de chez Ponthier
<b>Tarte Dark Choco</b> 	6,5eur	Pâte sucrée, ganache chocolat noir 64%, praliné, lemon curd, caramel
<b>Classic Tatin</b> 	6,5eur	Pâte sucrée, pommes caramélisés, praliné, caramel demi sel
<b>Cinnamon Roll</b> 	6,5eur	Pâte briochée roulée à la cannelle, glaçage royal, praliné, caramel
<b>Café gourmand</b> 	8eur	Boisson chaude et 3 petits desserts

## Boissons chaudes

<b>Kadha</b> , herbes & épices, ayurvédique	5€
<b>Grog</b> (miel/rhum/citron vert/eau chaude)	5€
<b>Chocolat chaud</b> , maison, vegan & sans gluten	5€
<b>Café ristretto</b> , espresso, allongé	2€
<b>Café double</b>	3€
<b>Infusion</b> ou thé noir	3.5€

## Sans alcool

<b>Ginger ale maison</b> 40cl	5€
<b>Thé vert menthe maison</b> 40cl	5€
<b>Eau minérale</b> 20cl, Plate ou pétillante	2€

## Bières Artisanales & locales – Brasserie des Garrigues

<b>Belle en gogouette</b> 5%, 33cl, 5€	– Blonde Pale ale bio sans gluten
<b>Ribouldingue</b> , 5%, 33cl, 5€	– Blanche bio sans gluten
<b>Ptite Frap</b> 3.2%, 33cl, 5€	– IPA bio sans gluten
<b>Degré Z</b> 0.7%, 33cl, 5€	– Sans alcool bio sans gluten

## Cocktails maison 6,5€

<b>Tiger ginger</b>	Au shaker, rhum Trois Rivières, gingembre, citron vert (signature)
<b>Ti'punch</b>	Rhum Trois Rivières Cuvée Océan, citron vert, cassonade (petit&costaud)
<b>Margarita</b>	Au shaker, tequila reposado Jose Cuervo, Cointreau, citron vert (Mexicana)
<b>Planteur</b>	Jus de mangue+ananas+goyave, rhum HSE, citron vert, vanille, cannelle (972)

## 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

## Whiskeys

<b>Bârelegs Battle Axe</b>	<b>Islay single malt scotch whisky 55.7%, Ecosse</b>	
	Nez puissant, bouche tourbée, finale longue	5cl, 12€
<b>The Irishman 12 ans</b>	<b>Single malt Irish Whiskey 43%, Irlande</b>	
	Nez épicié et fruité, bouche végétale, finale boisé délicat	5cl, 12.5€



## Starters/tapas

---

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

### ADD TOPPINGS !

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

## Main courses

---

### Bowls served hot 15eur (small bowl 10eur)

- **Texmex Chili beans** – soft kidney beans slow cooked in our « Takkito spiced » tomato sauce. Seasoned rice, grilled corn, sauteed broccoli and thin carrots
- **Tadka, Indian Dahl** – hearty red lentils slow cooked in a smooth blend of pureed tomatoes and tender onions with Indian spices.  
Seasoned rice, pak choï, sauteed broccoli and thin carrots
- **Caribbean Jerk chicken** – pulled steam cooked chicken meat, seasoned with our own Jamaican Jerk blend, with hints of nutmeg, clove, cinnamon.  
Seasoned rice, grilled corn, sauteed broccoli and thin carrots
- **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). Seasoned rice, pak choï, sauteed broccoli and thin carrots

### ADD TOPPINGS !

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

### 6 grilled rolls 16,5eur

6 homemade tortillas, stuffed, rolled and grilled on a plancha  
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

### ADD TOPPINGS !

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

## Desserts, Vegan & Gluten free

---

<b>Coco Mango</b> 	5eur	Chia seeds & creamy coco, mango coulis, grated coco
<b>Coco Rojo</b> 	5eur	Chia seeds & creamy coco, raspberry coulis, grated coco
<b>Chocolate Tart</b> 	6,5eur	Thin crust, dark chocolate ganache, nuts, lemon curd
<b>Classic Tatin</b> 	6,5eur	Thin crust, caramelized apple tart baked upside down
<b>Cinnamon Roll</b> 	6,5eur	Rolled up cinnamon pastry
<b>Café gourmand</b> 	8eur	hot beverage & 3 small desserts

## Hot drinks

---

<b>Hot chocolate</b> , homemade, vegan & glutenfree	5€
<b>Kadha</b> , ayurvedic recipe, herbs & spices	5€
<b>Grog</b> (honey, rum, lime juice, hot water)	5€
<b>Ristretto</b> , espresso, americano	2€
<b>Double espresso</b>	3€
<b>Herbal or black tea</b>	3.5€

## Soft drinks

---

<b>Homemade ginger ale</b> 40cl	5€
<b>Homemade mint tea</b> 40cl	5€
<b>Spring water</b> 20cl    Still or sparkling	2€

## Homemade Cocktails 6.5€

---

<b>Tiger Ginger</b>	Trois Rivières dark rum, ginger, lime juice (signature cocktail)
<b>Ti'punch</b>	Trois Rivières Cuvée Océan, lime, sugar (short & strong)
<b>Margarita</b>	Reposado tequila, Cointreau, lime juice (Mexicana)
<b>Punch</b>	Mango+pineapple+goyave juice, HSE Rhum, citron vert, vanilla, cinnamon

## Local & artisanal beers 5€ – Brasserie des Garrigues

---

<b>Belle en goguette</b> 5%, 33cl – Blonde Pale ale, organic & gluten free
<b>Ribouldingue</b> 5%, 33cl – White, organic & gluten free
<b>P'tite Frap</b> 3.2%, 33cl – IPA, organic & gluten free
<b>Degré Z</b> 0.7%, 33cl – Alcohol free, organic & gluten free

## Local Wine

---

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

*Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€*