

Takkito

restaurant

Scannez et commandez
sans attendre



Cuisine fusion, gourmande, saine et savoureuse

Tout est fait maison, sans gluten et rien ne pique

Entrées/tapas/suppléments

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

Plats

Bowls

Le Petit Bowl 10eur | Pour les petites faims, petite version du bol XL

Le XL 15eur | Bol servi chaud avec riz Thaï vapeur, légumes de saison, crudités et **1 recette au choix**

Le BG 20eur | Bol servi chaud avec riz Thaï vapeur, légumes de saison, mélange de crudités et **2 recettes au choix**

Recettes au choix :

Vegan : Chili beans, Dahl Curry ou courge Butternut

Effiloché de blanc Poulet : BBQ, Rôti ou Jerk

Options au choix :

+ Piquant (de 1 à 4) 0eur

+ Cheddar fondu 1.5eur

+ Guacamole frais 2.5eur

Rolls

Les Rolls 16.5eur | Assortiment de 6 Rolls chauds servis avec riz Thaï, légumes de saison et crudités

- *Grand Mix* : 2 Rolls vegan et 4 Rolls poulet
- *Vegan* : 6 Rolls vegan
- *Poulet* : 6 Rolls poulet

Options au choix :

+ Piquant (de 1 à 4) 0eur

+ Cheddar fondu 1.5eur

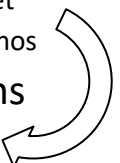
+ Guacamole frais 2.5eur

Dessert

Dessert du moment 3.5eur | Demandez-nous la suggestion

Coco Mango 3.5eur | Graines de chia, onctueux lait de coco servi tiède, coulis de mangue frais, coco râpée

Tournez et
découvrez nos
boissons



Suivez-nous et postez sur Instagram @takkitorestaurant

Cocktails maison 5€

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

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

Bières Artisanales & locales

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

Vin local

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

Boissons fraîches maison

- Citronnade bio** 40cl, 5€
Ginger ale – *gingembre pétillant* 40cl, 5€
Eau minérale – plate ou pétillante 33cl, 2€ | 75cl, 4€

Boissons chaudes

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

Scannez et commandez
sans attendre





Takkito

restaurant

Hearty, tasty and healthy fusion cuisine
Homemade lactose and gluten free

Starters/tapas

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

BOWLS

Le Petit Bowl	10eur	Small version of our XL bowl – pick 1 recipe
Le XL	15eur	Served hot with delicious Thai rice, veggies and crudités – pick 1 recipe
Le Gourmet	20eur	Served hot with delicious Thai rice, veggies and crudités on a fancy tray – pick 2 recipes

Recipes available :

Vegan : Chili beans, Dahl
 Curry, Butternut
 Pulled chicken breast : BBQ,
 Jerk, Rôti

Options available :

+ Hot sauce (1 - 4) 0eur
 + Cheddar sauce 1.5eur
 + Fresh guacamole 2.5eur

ROLLS

Les Rolls 16.5eur | Assortment of 6 Rolls with Thai rice, veggies and crudités

- Mix : 2 vegan Rolls + 4 chicken Rolls
- Vegan : 6 vegan Rolls
- Poulet : 6 chicken Rolls

Options available :

+ Hot sauce (1 - 4) 0eur
 + Cheddar sauce 1.5eur
 + Fresh guacamole 2.5eur

Desserts

Coco Mango	3.5eur	Chia pudding – Creamy coco milk, mango coulis, grated coco
Suggestion	3.5eur	Ask what we have in store today

Follow @takkitorrestaurant on Instagram and post your best photos



Homemade Cocktails 5€

Tiger Ginger	Trois Rivières dark rum, ginger, lime juice
Ti'punch	Trois Rivières dark rum, lime juice, sugar (short and strong)
Margarita	Jose Cuervo reposado tequila, Cointreau, lime juice
Gin tonic	Gin Citadelle, lime, premium tonic
Grog	winter 'medicine' served hot ; honey, lime and rum
Glühwein	homemade traditional recipe of hot red local wine, winter spice, dash of rum
Бéлая Берёзка	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

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

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

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