

# Talkkito

restaurant

Cuisine fusion, gourmande, saine et savoureuse

Tout est sans gluten et rien ne pique

## Entrées/tapas/suppléments

<b>Nachos garnis</b>   5eur	Chips de maïs, sauce cheddar maison ( <b>tradi ou vegan</b> ), chili 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 servis seuls et accompagnés de sauce maison (vegan ou poulet) + sauce cheddar   1.5eur + guacamole   2.5eur
<b>Chou Chou</b>   3.5eur	Salade de carotte et chou marinés dans notre sauce chimichuri maison
<b>Légumes</b>   3.5eur	Mix carotte, betterave jaune et navet boule d'or cuits vapeur

## Plats

<b>Le Petit Bowl</b>   10eur   <i>Pour les petites faims, petite version du bol XL</i>	} ⇒ <i>Vegan Chili</i> ⇒ <i>Vegan Curry</i> ⇒ <i>Vegan Butternut</i> ⇒ <i>Poulet BBQ</i> ⇒ <i>Poulet Rôti</i> ⇒ <i>Poulet Jerk</i>	
<b>Le XL</b>   15eur   <i>Bol servi chaud avec riz Thai vapeur, légumes de saison, crudités et 1 recette au choix</i>		
<b>Le BG</b>   20eur   <i>Bol servi chaud avec riz Thai vapeur, légumes de saison, mélange de crudités et 2 recettes au choix</i>		+ sauce piquante   0eur + sauce cheddar   1.5eur + guacamole   2.5eur
<b>Les Rolls</b>   15eur   Assortiment au choix de 6 Rolls chauds servis avec riz Thai, légumes de saison et crudités	} + sauce piquante   0eur + sauce cheddar   1.5eur + guacamole   2.5eur	
⇒ <i>Grand mix</i> : assortiment de recettes vegan et poulet		
⇒ <i>Vegan</i> : assortiment 100% vegan		
⇒ <i>Poulet</i> : assortiment 100% poulet		

## Dessert

**Coco Mango** | 3.5eur | graines de chia dans un onctueux lait de coco servi tiède et nappé d'un coulis de mangue frais, coco râpée et mangue confite

## Cocktails maison

**Tiger Ginger** | 5€ En mode ti'punch, gingembre, citron vert et rhum Trois Rivières

**Margarita** | 5€ Au shaker, tequila reposado, Cointreau et citron vert

**Gin tonic** | 5€ Gin Citadelle, citron vert et tonic premium

**Grog** | 5€ Remède hivernal servi chaud, miel, citron vert et rhum Trois Rivières

Et bientôt... vin chaud véritable ! Soyez les premiers à en profiter en nous suivant sur Instagram @takkitorrestaurant

## Bières Artisanales & locales

**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 (gluten), quadruple fermentation, intense et gourmande

## Vin

**Saint-Chinian** - Rouge, Blanc, Rosé

Bouteille 75cl | 15€

Verre 15cl | 3,5€

## Boissons fraîches

**THÉ MENTHE FRAICHE** 40cl | 5€

**CITRONNADE BIO** 40cl | 5€

**GINGER ALE** 40cl | 5€

**EAU MINERALE** (bouteille en verre)

33cl | 2€

75cl | 4€

Café 100% Arabica | 2€

Café allongé | 2€

Infusion | 3.5€