



Cuisine fusion, gourmande, saine et savoureuse

Fait maison | sans gluten | sans lactose

Entrées

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

Plats

Les bowls sont servis avec riz Thaï assaisonné, légumes de saison et crudités
1. Choisissez la taille, 2. Choisissez la recette, 3. Choisissez les extras

B O W L S	Le Petit Bowl 10eur ↳ 1 recette au choix 	Le Takkito Bowl 15eur ↳ 1 recette au choix 	Le Gourmet 20eur ↳ 2 recettes au choix
	Recette au choix : • Chili beans • Dahl Curry • Butternut • Poulet BBQ • Poulet Rôti • Poulet Jerk • Poulet HongKong		+ piquant force 1, 2, 3 offert + Cheddar tradi ou 1.5eur + Guacamole frais 2.5eur

Les rolls sont servis avec riz Thaï assaisonné, légumes de saison et crudités
1. Choisissez le type d'assortiment, 2. Choisissez vos extras

R O L L S	6 petites tortillas sans gluten farcies, roulées et grillées	16.5eur
	• Vegan • Végé • Végé & Volaille • Volaille	

Desserts

Coco Mango 5€	Graines de chia & lait coco, coulis de mangue
Coco Rojo 5€	Graines de chia & lait coco, coulis de framboise

Cocktails maison 5€

Planteur	Rhum HSE 55%, jus de fruits exotiques, épices
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	Gin Citadelle, citron vert, tonic premium
Белая Берёзка	Shot de vodka russe Belaya Beryezka Gold, servie givrée

Bières Artisanales & locales – Brasserie des Garrigues

Belle en goguette 5%, 33cl, 5€ – Blonde Pale ale bio sans gluten

Ribouldingue, 5%, 33cl, 5€ – Blanche bio sans gluten

Ptite Frap 3.2%, 33cl, 5€ – IPA bio sans gluten

Degré Z 0.7%, 33cl, 5€ – Sans alcool bio sans gluten

Vin local

Rouge -L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Souple et gourmand
Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€

Blanc -L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Frais et rond
Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€

Rosé L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Bouche nette et franche, tendu, minéral
Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€

Sans alcool

Ginger ale maison 40cl 5€

Citronnade maison 40cl 5€

Eau minérale 33cl, 2€ 75cl, 4€
Plate ou pétillante

Boissons chaudes

Café 100% Arabica 2€ ristretto, expresso, allongé

Infusion 3.5€ demandez les parfums disponibles



Postez sur Instagram @takitorestaurant



Hearty, tasty and healthy fusion cuisine

Homemade | gluten free | lactose free

Starters/tapas

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

Main courses

Bowls are served hot with delicious Thai rice, veggies and crudités

B O W L S	Le Petit Bowl 10eur ↳ pick 1 flavor 	Le Takkito Bowl 15eur ↳ pick 1 flavor 	Le Gourmet Bowl 20eur ↳ pick 2 flavors 
	Flavors available: •Chili beans •Dahl Curry •Butternut •BBQ chicken •Rôti chicken •Jerk chicken •HongKong chicken		Extras available : + Hot sauce (1 - 3) free + Cheddar reg. or 1.5eur + Fresh guacamole 2.5eur

Rolls are served hot with delicious Thai rice, veggies and crudités

R O L L S	Homemade gluten-free tortillas stuffed, rolled and grilled 16.5eur	
	•Vegan •Vegetarian •Vegetarian & chicken •Chicken	
	Extras available : + Hot sauce (1 - 3) free + Cheddar reg. or 1.5eur + Fresh guacamole 2.5eur	

Homemade Desserts

Coco Mango 5€	Chia seeds & creamy coco, mango coulis, grated coco
Coco Rojo 5€	Chia seeds & creamy coco, raspberry coulis, grated coco



Follow @takkitorrestaurant on Instagram and post your best photos

Homemade Cocktails 5€

Punch planteur	Exotic fruits juices & HSE 55% rum
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	Citadelle Gin, lime, premium tonic
Белая Берёзка	Shot of superb Russian vodka Belaya Beryezka Gold, served ice cold

Local & artisanal beers – Brasserie des Garrigues

Belle en goguette 5%, 33cl, 5€ – Blonde Pale ale, organic & gluten free

Ribouldingue 5%, 33cl, 5€ – White, organic & gluten free

Ptite Frap 3.2%, 33cl, 5€ – IPA, organic & gluten free

Degré Z 0.7%, 33cl, 5€ – Alcohol free, organic & gluten free

Local Wine

Rouge -L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Rounded aroma, red and black fruits
Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€

Blanc -L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Subtle and fresh, white fruits
Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€

Rosé L'Excellence de Saint-Laurent, Saint-Chinian – Light color, crisp and mineral
Glass 15cl, 3,5€ ; Bottle 75cl, 16.5€

Non alcoholic

Homemade Ginger ale 40cl 5€

Homemade lemonade 40cl 5€

Spring water (glass bottle) 2€, 33cl 4€, 75cl

Hot drinks

Coffee, 100% Arabica 2€ ristretto, espresso, americano

Herbal tea 3.5€ ask for flavors available

Follow [@takkitorrestaurant](#) on Instagram and post your best photos