

Ta»k«ito 
cuisine de voyages, sans gluten

Il était une fois...

Once upon a time

Érase una vez

Er was eens

从前有一个

...une histoire de voyages

Formules du midi

Assiette du midi

Au choix : Effiloché poulet OU Halloumi grillé OU Dahl curry 

14,90 €

Assiette + Boisson maison

17,90 €



Entrée + Assiette + Boisson maison

Notre formule la plus choisie

19,90 €

Entrées

à partager ou en formule

10,90 €



Nachos chili cheddar

Guacamole frais

Halloumi grillé

Fromage vache et brebis, grillé

Gaspacho frais maison

Poivron rouge, concombre, tomate grappe

King Nachos

+4,90 €

A partager – mix des 4 entrées

1 personne = 1 plat ou formule



= le plus choisi



= avec coriandre

Plats

18.90 €

Le Hong Kong NOTRE PLAT LE PLUS CHOISI

Poulet 5 épices, riz assaisonné, légumes rôtis

Savoureux, parfaitement équilibré  - Indian Iced Tea

Le Boeuf (+ 1.9€)

Paleron mijoté, jus réduit, écrasé de pommes de terre

Profond, réconfortant.

Le Burger (Poulet effiloché OU Halloumi grillé)

Servi avec légumes rôtis

Gourmand, généreux

L'Enchilada (Poulet effiloché OU Halloumi grillé)

Nappage sauces chili et cheddar, légumes rôtis

Gourmande, généreuse - Margarita classique

Le Jerk Chicken (+ 1.9€)

Poulet épices caraïbes, coco & ananas, riz & légumes

Chaleureux, épicé - Ginger Ale

Le Poulet Coco

Curry coco, patate douce et épinards, riz & légumes

Onctueux, parfumé

1 personne = 1 plat ou formule



= le plus choisi



= avec coriandre

Voyage végétal

100% végétal, sans gluten



Entrées

10,90 €

Nachos chili cheddar vegan maison 

Guacamole frais maison

Gazpacho maison

King vegan +3,90 €

A partager – *mix des 3 entrées*

Plats

18,90 €

Le Tadka 

Lentilles curry jaune, riz et légumes rôtis

Les Coco balls (+1.90€) 

Boulettes grillées, sauce curry vert, riz

 **Le Burger vegan**

Boulettes grillées, cheddar, légumes rôtis

L'Enchilada vegan

Galette roulée, légumes grillés, sauce cheddar vegan maison et chili, légumes rôtis

Desserts Maison

Coco Mango

Frais, exotique, léger

7,90 €

Dôme noisette du Piémont

Fondant, délicat

8,90 €

1 personne = 1 plat ou formule



= le plus choisi



= avec coriandre

Desserts

Faits maison, sans gluten

-  **Cheesecake Pécan** **9.9€**
Crèmeux, intensément gourmand
- Dôme noisette du Piémont** **8.9€**
Léger, fondant, délicat
- Coco Mango** **7.9€**
Frais, exotique
- Affogato** **7.9€**
Glace vanille noyée dans son espresso
- Mi-cuit chocolat & glace vanille** **8.9€**
Chaud, cœur coulant
- Café Gourmand** **10.9€**
5 douceurs à découvrir avec un espresso
ou un thé +1,90 €
ou un déca +0.90 €

Boissons Maison

Faites sur-mesure pour nos plats

5,90 €

♥ Ginger ale

Citron vert, gingembre, bulles

♥ Citronnade

Citrons pressés, sucre, twist Takkito

Indian iced tea

Thé noir, épices chaudes, légèrement sucré

Infusion glacée maison

Infusion du moment, avec ou sans sucre

Cocktails Signature

12,90 €

Tiger Ginger

Rhum ambré, gingembre, citron vert

♥ Takkito Spritz

Apérol aux épices douces, prosecco

Frozen Margarita

Mangue et spicy tequila

♥ Planteur Peï

cocktail des îles 8,90 €

Fruits tropicaux, rhum blanc, épices douces



Bières locales, bio

Brasserie des Garrigues (30), depuis 2007

♥ Blonde à la pression - 5%

 **Demi 25cl 4,90 € 33cl 6,90 € Pinte 50cl 8,90 €**

IPA - 7% **6,90 €**

Ambrée - 7.5% **7,90 €**

IPA sans alcool - 0.3% **6,90 €**

Blanche - 4.5% **6,90 €**

Nos bières du moment à découvrir

Vin au verre, bio sélectionné

Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou (34)

Rouge Généreux et souple

Blanc Sec et aromatique

Rosé Léger et fruité

 **Verre 15cl 4,90 € Carafe 25cl 7,90 € Carafe 50cl 14,90 €**

Verre de "vin orange" - Dom. de Valfeuille (34) 5,90 €

Tradition antique, texture douce, accents d'épices

Verre de blanc "moelleux" - Côte du Ceressou (34) 5,90 €

Softs

Classiques Coca-Cola 33cl 6,90 € Evian / Badoit 33cl 3,90 € Chateldon 75cl 6,90 €

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 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

Boissons chaudes à associer à votre dessert

Kadha maison

4.9€

Epices infusées, thé noir, sucré

Pistache chaude

6.9€

Crème de pistache, mousse de lait, café

Espresso italien

1.9€

100% arabica

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'Oc

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

THÉS & 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€

Merci pour votre visite

Chez Takkito, chaque plat est une escale,
une cuisine de voyages pensée pour être partagée,
sans compromis, sans gluten.

Nous espérons que ce moment vous a plu.
À très bientôt pour la suite du voyage.

📍 Montpellier

📱 @takkito_montpellier

★ Si vous avez aimé, parlez-en autour de vous

Privatisation & Groupes : contact@takkito.com
Livraison disponible sur vos Plateformes



Tous nos plats sont faits maison, avec attention et exigence. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Malgré notre vigilance, des traces peuvent subsister. Merci de signaler toute allergie à notre équipe.

Certaines compositions peuvent être ajustées selon vos préférences (ex : coriandre).

Nos recettes évoluent au fil des saisons et des inspirations.
Toute modification peut entraîner un supplément.

Prix nets en euros, service compris.