

Alcool

Vin bio au verre

		15cl	25cl	50cl
Rouge	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un rouge généreux et souple</i>	5€	8.5€	15.5€
Blanc	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un blanc vif et aromatique, minéral</i>	5€	8.5€	15.5€
Rosé	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un rosé léger et fruité</i>	5€	8.5€	15.5€

Demandez notre carte des vins bouteille

Bières



Bio, locale, sans gluten
Brasserie des Garrigues

PRESSION

Belle en Goguette	25cl	33cl	50cl
Blonde - 5%	4.9€	6.9€	8.9€

En bouteille 33cl...

Belle Américaine	IPA - 7%	6.9€
Degré Z	IPA sans alcool - 0.3%	5.9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8.9€
+ autres bières du moment		

Cocktails

Tiger Ginger *signature* 13,9€

Rhum ambré, gingembre, citron vert

Frozen Margarita *signature* 13,9€

Margarita givrée aux fraises fraîches et tequila infusée au piment vert, relevée d'un bord d'épices Takkito

Basil Smash *signature* 13,9€

Gin, fleur de sureau et basilic pilé : un smash floral et frais au twist citronné

Tikki'to des Îles *signature* 13,9€

Rhum ambré, nectar de passion et falernum pour une évasion tropicale aux notes de menthe et d'angostura

Takkito Spritz *signature* 12,9€

Apérol infusé aux épices douces, pétillant de freixenet et bulles fraîches, twisté à l'orange et badiane.

Maï Tai 12,9€

Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat

Margarita Classique 12,9€

Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix

Rhums arrangés

6,9€

Sans alcool

Mocktails

5,9€

Boissons maison sans alcool déjà sucrées, 40cl

Ginger ale

du citron vert, du gingembre sucré, des bulles

Citronnade

Old school classic avec un twist

Indian iced tea

un peu de thé noir, des épices chaudes, un peu de sucre

Chaï frappé

Indian iced tea + lait végétal frappé au shaker

Infusion glacée

Infusion glacée **sans sucre**

Jus

5,9€

Passion + ananas + mangue

Orange

Eau de coco

Eaux Minérales

Evian 33cl 3,9€

Badoit rouge 33cl 3,9€

Chateldon 75cl 6,9€

Chaud

Nous utilisons du lait d'avoine

Espresso (simple/double) 1.9€ / 2.9€

Dcaffeinato 2.9€

Machiato / noisette 2.9€

Americano 2.9€

Cappuccino 3.9€

Caffè latte 3.9€

Caffè affogato (simple/double) 3.9€ / 6.9€

Grog avec / sans alcool 6.9 / 5.9€

Kadha - épices infusés, sucré 5.9€

Chaï Latte - lait végétal, épices, sucre 5.9€

Demandez notre sélection de thés

Starters

Nachos garnis 10.9€

Chips + Cheddar + garniture

Vegan, Végé ou Poulet

Guacamole + chips 10.9€

Nachos et guacamole frais,

Halloumi grillé 9.9€

*Fromage vache & brebis,
chou râpé assaisonné,
pointe de sirop d'érable*



Plats Signature

**Quelle
taille ?**

"Standard" (pour un appétit normal)

Base + 1 recette 18.9€ + 2e recette servie à part 22.9€

"Petit" (pour ceux qui ont moins faim)

Base + 1 recette 17.9€ + 2e recette servie à part 21.9€

**De base, il y
a tout ça**

**Sauce coriandre, pommes grenailles,
Riz délicieusement assaisonné, légumes snackés,
crudités (oui, tout est inclus)**

**Les "recettes"
sont là, à
droite,
choisissez-en
1 ou 2 selon
votre appétit**

Poulet Hong Kong

*Effiloché de poulet inspiré du soy chicken, cuit dans notre
sauce soja et vin blanc, badiane girofle cannelle cardamome*

Jerk chicken

*Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, notes parfumées
subtiles de muscade, girofle et cannelle*

Tadka

*Inspiré du dahl indien, lentilles corail, tomate concassée et
oignons doux, autour du curry - vegan*

Chili

*Inspiration TexMex, haricots rouges fondants, sauce tomate
aux épices TexMex "Takkito" - vegan*

Les extras

Sauce cheddar maison vegan ou végété 1.9€

Guacamole maison 2.9€

Sauce piquante maison (léger, moyen, fort)

1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u

Veuillez svp nous indiquer vos contraintes et préférences alimentaires à la commande

Tout changement après commande sera facturé 5eur :

par exemple "j'ai oublié de préciser, sans coriandre", "oups, en fait je voulais du cheddar vegan"

Suggestions du moment

**Pour les trois suggestions merci de choisir
soit poulet, végété ou vegan**

Vegan : Boulettes de légumes grillées

Végé : Fromage Halloumi grillé

Poulet : Effiloché de poulet BBQ texmex

Burger Gourmand

Vegan, Végé ou Poulet

Pain bun toasté avec crudités assaisonnées et garniture de votre choix, accompagné de légumes grillés et pommes grenaille. Sauce Cheddar maison ultra gourmande.

17.9€

Enchilada Fondant

Vegan, Végé ou Poulet

Galette mexicaine (avec chou croquant, sauce chimichurri maison et garniture de votre choix) roulée et nappée de chili/Cheddar. Accompagnement légumes et pommes grenailles.

18.9€

Salade Ensoleillée

Vegan, Végé ou Poulet

Mélange de jeunes pousses, crudités, mangue, mélange de graines, accompagné de la garniture de votre choix.

17.9€

GUACAMOLE de la casa

2.9€

Sauce piquante maison (force léger, moyen ou fort)

1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u

**Veuillez svp nous indiquer vos contraintes et préférences alimentaires à la commande
Tout changement après commande sera facturé 5eur**

Formules midi

Express Entrée + Plat ** OU ** Plat + Boisson **17.9€ /pers**
Gourmande Entrée + Plat + Boisson **19.9€ /pers**
Plat seul 16.9€

Entrées

Gazpacho frais, à la Catalane :
 soupe fraîche - tomates, poivrons, concombre, vinaigre, ail, oignon
Nachos garnis, à la Mexicaine :
 sauce cheddar mûr, chili végétal (végan possible)

Assiette du midi

Toutes les assiettes sont servies avec Riz assaisonné
 + pommes grenailles
 + légumes du moment
 + crudités
 + Sauce végétale (coriandre)

VOUS CHOISISSEZ :

-.Poulet effiloché

(haut de cuisse cuit juteux, cuit à l'étouffée)

-.Halloumi grillé,

végé (fromage de Chypre)

-.quelque chose vegan et bon (légumineuse)

ET POUR KIFFER:

sauce cheddar maison vegan ou végétal **1.9€**

guacamole frais maison **2.9€**

sauce piquante force léger/moyen/fort

1 sauce piquante offerte, puis 0.90€/u

Boissons

Citronnade (old school classic avec un twist)

Ginger ale (du citron vert, du gingembre sucré, et des bulles)

Indian iced tea (un peu de thé noir, des épices chaudes, un peu sucré)

Infusion glacée sans sucre, demandez au serveur

Autre boisson = prix à la carte moins 1eur

Veuillez svp nous indiquer vos contraintes et préférences alimentaires à la commande.

Toute modification du plat après commande sera facturé 5€

Offre valable les midis seulement

Alcohol

Glass of wine **organic**

		15cl	25cl	50cl
Red	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Generous and smooth red wine</i>	5€	8.5€	15.5€
White	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Lively and aromatic white wine</i>	5€	8.5€	15.5€
Rosé	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Light and fruity rosé</i>	5€	8.5€	15.5€

Ask about our wine list (bottles)

Beers



Brasserie des Garrigues
Organic, local and gluten free
(yet just like a real one)

DRAFT

Belle en Goguette	25cl	33cl	50cl
Blonde - 5%	4.9€	6.9€	8.9€

33cl BOTTLE

Belle Américaine	IPA - 7%	6.9€
Degree Z	Alcohol-free IPA - 0.3%	5.9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8.9€

Cocktails

Tiger Ginger	<i>signature</i>	13,9€
Amber rum, ginger, and lime.		
Frozen Margarita	<i>signature</i>	13,9€
Frosty margarita featuring fresh strawberries and green chili-infused tequila, elegantly completed with a Takkito spice rim		
Basil Smash	<i>signature</i>	13,9€
Gin, elderflower, and crushed basil: a refreshing, floral concoction with a citrusy twist		
Tikki'to des Îles	<i>signature</i>	13,9€
Amber rum, passion fruit nectar, and falernum create a tropical escape infused with hints of mint and Angostura		
Takkito Spritz	<i>signature</i>	12,9€
Aperol infused with sweet spices, effervescent with Freixenet and fresh bubbles, complemented by orange and star anise		
Maï Tai		12,9€
Amber rum, Cointreau, lime juice, orgeat syrup		
Margarita Classique		12,9€
Tequila, Cointreau, lime, and your choice of salt or sugar		

Rhums arrangé

6,9€

Alcohol free

Mocktails

5,9€

Homemade non-alcoholic drinks already sweetened, 40cl

Ginger ale

Sweet ginger syrup, lime, sparkling

Kiwi lemonade

Homemade lemonade with kiwi notes

Indian iced tea

Infused spices : cinnamon, pepper, cloves, ginger

Chai frappé

Infused spices : cinnamon, pepper, cloves, ginger, almond milk

Iced herbal infusion

No added sugar

Juices

5,9€

Passion-Pineapple-Mango

Coconut Water

Orange

Hot bevs

We use non-dairy oat milk

Espresso	1.9€
Dcaffeinato	2.9€
Machiatto	2.9€
Double espresso	2.9€
Americano	2.9€
Chai latte	4.9€
Cappuccino	3.9€
Caffè latte	3.9€
Affogato (simple/double)	3.9€ / 6.9€
Hot grog (with or without rum)	6.9€ / 5.9€
Kadha - infused spices, sweetened	5.9€

Ask about our large selection of teas

Starters

Loaded nachos 10.9€

Crisps + Cheddar sauce + topping

Vegan, Veggie or Chicken

Guacamole + tortilla crisps 10.9€

Nachos and fresh guacamole

Grilled halloumi 9.9€

*Grilled cow&goat cheese (pasteurized),
seasoned shredded cabbage,
hint of maple syrup*



Signature dishes

Which **size**
do you
fancy?

"Standard" (for a regular appetite)

Base ingredients +1 recipe 18.9€ or +2 recipes 22.9€

"Small" (for a smaller appetite)

Base ingredients +1 recipe 17.9€ or +2 recipes 21.9€

**Base
ingredients
already
included**

**Coriander sauce, baby potatoes,
delicious seasoned rice, grilled vegetables,
cruditees**

Pick any 1 or
2 of the
"recipes" to
the right

Hong Kong Chicken

Shredded chicken inspired by soy chicken, prepared with our soy sauce and white wine, along with star anise, cloves, cinnamon, and cardamom.

Jerk chicken

Caribbean-inspired shredded chicken, prepared with pineapple juice and coco milk, featuring subtle aromatic notes of nutmeg, clove, and cinnamon (not a piña colada, just some juicy flavorful chicken)

Tadka

Inspired by Indian dal, coral lentils, curry, crushed tomatoes, and sweet onions - vegan delight

Chili

Inspiration TexMex, tender red beans, tomato sauce with TexMex spices "Takkito" - vegan classic

Extra flavors

Homemade cheddar sauce regular cheese or vegan 1.9€

Classic homemade guacamole 2.9€

Homemade hot sauce (mild, medium, hot)

1 free hotsauce, then 0.90€/u



**Please indicate your dietary restrictions and preferences when placing your order.
Any changes made after the order will incur a fee of 5eur**

Lunch menus

Express Gourmet

Main only 16.9€

Starter + Main ** OR ** Main + Drink **17.9€**

Starter + Main + Drink **19.9€**

Starters

Fresh Catalan Gazpacho:

tomatoes, bell peppers, cucumber, vinegar, garlic, onion

Loaded Mexican Nachos :

matured cheddar sauce, no beef chili (vegan possible)

Mains

**Included are all of
the following:**

Tasty & Seasoned rice,
+ baby potatoes
+ seasonal vegs
+ cruditees
+ green sauce (**coriander**)

YOUR CHOICE OF :

-Shredded chicken

(juicy shredded stewed thigh)

-Grilled halloumi,

veggie (cheese de Cyprus).

-Something vegan and delicious

(legume-based)

cheddar sauce homemade, vegan or veggie 1.9€

guacamole homemade 2.9€

hot sauce (mild, medium, fire) 1 free then 90cts ea.

Drinks

Lemonade (old school classic with a twist)

Ginger ale (let us introduce you to "ginger, lime, sparkling")

Indian iced tea (sweetened black tea and a blend of spice)

Iced infusion (sugar free)

Other drinks = 1 time 1€ off the price

Please let us know your dietary restrictions and preferences when ordering.

Changes made after ordering will be charged 5€

Offer valid for lunch only

Specials

**All three specials can be made
full vegan, veggie or non-veg**

Non-veg: Juicy stewed Tex-Mex Barbecue Shredded Chicken thigh

Veggie: Grilled Halloumi Cheese (cow+goat milk, pasteurized)

Vegan: Grilled Vegetable no-meat balls

Gourmet Burger

Vegan, Veggie or Chicken

Toasted glutenfrei bun

(seasoned raw vegetables and chicken, halloumi cheese or vegan),

*served alongside grilled vegetables and baby potatoes. A
delectable homemade Cheddar sauce.*

17.9€

Cheesy Enchilada

Vegan, Veggie or Chicken

Mexican flatbread

*(stuffed with crunchy cabbage, homemade chimichurri sauce, and
chicken, cheese or vegan).*

Rolled and topped with chili & cheddar.

Served alongside vegetables and baby potatoes.

18.9€

Sunny Salad

Vegan, Veggie or Chicken

*Baby leaves, fresh vegetables, mango, and assorted seeds.
Soy n maple sauce. Seriously good.*

17.9€

Homemade GUACAMOLE

2.9€

Homemade hot sauce (mild/medium/fire)

1 complimentary hot sauce, thereafter €0.90 per unit

**Please inform us of your dietary restrictions and preferences when placing your
order. Any modifications made after ordering will incur a charge of 5eur**

Alcohol

Vino orgánico por copa

		15cl	25cl	50cl
Tinto	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un tinto generoso y flexible.</i>	5€	8.5€	15.5€
Blanco	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un blanco vivo, aromático y mineral.</i>	5€	8.5€	15.5€
Rosa	Mas René Guilhem - IGP Coteaux du Salagou <i>Un rosado ligero y afrutado.</i>	5€	8.5€	15.5€

Solicite nuestra carta de vinos en botella

Cervezas

Bio, local, sin gluten
Cervecería Garrigues

PRESIÓN			
Belle en Goguette	25cl	33cl	50cl
Rubio - 5%	4.9€	6.9€	8.9€

En botella de 33cl...

Belle Américaine	IPA - 7%	6.9€
Degré Z	IPA sin alcohol - 0,3%	5.9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8.9€

+ otras cervezas del momento

Cocktails

Tiger Ginger	signature	13,9€
Ron ámbar, jengibre, lima		

Frozen Margarita	signature	13,9€
Margarita helada con fresas frescas y tequila con infusión de chile verde, terminada con un borde de especias Takkito		

Basil Smash	signature	13,9€
Ginebra, flor de saúco y albahaca triturada: una mezcla fresca y floral con un toque de limón.		

Tikki'to des Îles	signature	13,9€
Ron ámbar, néctar de maracuyá y falernum para una escapada tropical con notas de menta y angostura.		

Takkito Spritz	signature	12,9€
Aperol infusionado con especias dulces, chispeante con freixenet y burbujas frescas, mezclado con naranja y anís estrellado.		

Maï Tai		12,9€
Ron ámbar, Cointreau, lima, horchata		

Margarita clásica		12,9€
Tequila, Cointreau, limón, sal o azúcar a tu elección		

Ron macerado		6,9€
---------------------	--	------

Sin alcohol

Mocktails

Bebidas caseras sin alcohol ya endulzadas, 40cl

Ginger ale

lima, jengibre dulce, burbujas

Limonada

Un clásico de la vieja escuela con un toque diferente

Indian iced tea

Un poco de té negro, especias picantes, un poco de azúcar.

Chaï frappé

Té helado indio + batido de leche vegetal

Infusión helada

Infusión helada sin azúcar

Tú	5,9€
-----------	------

Maracuyá + piña + mango

Naranja

Agua de coco

Aguas minerales

Evian 33cl	3,9€
Badoit rouge 33cl	3,9€
Chateldon 75cl	6,9€

Caliente

Usamos leche de almendra

Espresso (simple/doble)	1.9€ / 2.9€
Decaaffeinato	2.9€
Machiato / noisette	2.9€
Americano	2.9€
Cappuccino	3.9€
Caffè latte	3.9€
Caffè affogato (simple/double)	3.9€ / 6.9€
Grog con/sin alcohol	6.9 / 5.9€
Kadha - especias infusionadas, dulces	5.9€
Chai Latte - leche vegetal, especias, azúcar	5.9€

Pregunte por nuestra selección de té

Entrantes

Nachos completos 10.9€

Nachos + Cheddar + aderezo

Vegano, vegetariano o pollo

Guacamole + papas fritas 10.9€

Nachos y guacamole casero

Halloumi a la parrilla

*queso de vaca y oveja, col
rallada aliñada y un toque
de sirope de arce* 9.9€



Recetas “signature” Takkito

Fórmulas “Estándar” (para un apetito normal)

Base + 1 receta 18,90€ + 2ª receta servida aparte 22,90€

“Pequeño” (para los que tienen menos hambre)

Base + 1 receta 17,90€ + 2ª receta servida aparte 21,90€

Cada **base**
incluye

**arroz deliciosamente condimentado, patatas baby,
verduras crujientes y crudités, salsa cilantro**

Las “**recetas**”
están ahí, a la
derecha, elige
1 o 2 según tu
apetito.

Pollo de Hong Kong

*“pollo” desmenuzado de soja, cocinado en salsa de soja y vino blanco,
con anís estrellado, clavo, canela y cardamomo*

Pollo jerk

*pollo desmenuzado de inspiración caribeña, con notas de
nuez moscada, clavo y canela*

Tadka

*dahl indio: lentejas coral, tomates triturados y cebolla dulce,
con curry (vegano)*

Chili

*frijoles rojos melosos en salsa de tomate con especias Tex-
Mex “Takkito” (vegano).*

Los extras

Salsa cheddar casera vegana o vegetariana 1.9€

Guacamole casero 2.9€

**Salsa picante casera (suave, media,
picante)** 1 salsa picante gratis, luego 0,90€/unidad

Por favor, indíquenos sus restricciones y preferencias dietéticas al realizar su pedido. Cualquier cambio posterior al pedido tendrá un coste de 5 euros.

Especiales

**Los tres especiales pueden prepararse +100 %
veganos, vegetarianos o pollo**

Pollo: Muslo de pollo desmenuzado, jugoso y estofado al estilo barbacoa Tex-Mex

Veggie: Queso halloumi a la parrilla (leche de vaca y cabra, pasteurizada)

Vegano: Albóndigas de verduras a la parrilla (sin carne)

Hamburguesa gourmet

17.9€

Disponible en versión vegana, vegetariana o con pollo

Pan tostado sin gluten

(con verduras crudas aliñadas y tu elección de pollo, queso halloumi o opción vegana), acompañado de verduras a la parrilla y patatas baby.

Servido con una deliciosa salsa cheddar casera.

Enchilada con queso

18.9€

Disponible en versión vegana, vegetariana o con pollo

Pan plano mexicano (relleno de col crujiente, salsa chimichurri casera y a elección de pollo, queso o opción vegana), enrollado y cubierto con chili y cheddar.

Servido con verduras y patatas baby.

Ensalada Soleada

17.9€

Disponible en versión vegana, vegetariana o con pollo

Hojas baby, verduras frescas, mango y mezcla de semillas, con salsa de soja y jarabe de arce.

Simplemente deliciosa.

Gacamole casero

2.9€

Salsa picante casera (suave / media / muy picante)

1 salsa picante incluida, después 0,90 € por unidad

**Por favor, indícanos tus restricciones y preferencias alimentarias al realizar el pedido.
Cualquier modificación después de confirmar tendrá un cargo de 5 €.**

Menús de almuerzo

Expresar

Entrante + Plato Principal
** O ** Plato Principal + Bebida 17,9€ /persona

Gastrónomo

Entrante + Plato principal + Bebida 19,9€ /persona

Plato principal sólo 16,90€

Entradas

Gazpacho fresco al estilo catalán:

sopa fresca - tomates, pimientos, pepino, vinagre, ajo, cebolla

Nachos con toppings, estilo mexicano:

salsa de queso cheddar curado, chile vegetariano (posibilidad de vegano)

Plato de almuerzo

TÚ ELIGES:

- Pollo desmenuzado

(muslo cocido jugoso, guisado)

- Halloumi a la parrilla,

vegetariano (queso chipriota)

- algo vegano y bueno (legumbre)

Y PARA DISFRUTAR:

salsa cheddar casera vegana o vegetariana 1.9€

guacamole casero fresco 2.9€

Salsa picante de intensidad ligera/media/picante

1 salsa picante gratis, luego 0,90€/unidad

Todos los platos se sirven
con arroz condimentado.
+ patatas baby + verduras de
temporada + verduras
crudas
+ Salsa de verduras (cilantro)

Bebidas

Limonada (clásico de la vieja escuela con un toque diferente)

Ginger ale (lima, jengibre dulce y burbujas)

Té helado indio (un poco de té negro, especias cálidas, un poco de dulce)

Infusión helada sin azúcar, (pregunte al camarero)

Otra bebida = precio a la carta menos 1 euro

Por favor, háganos saber sus restricciones y preferencias dietéticas al realizar su pedido.
Cualquier modificación del plato después de realizar el pedido tendrá un coste de 5 €.
Oferta válida solo para almuerzos.

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, chaud ou glacé	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, pêche, 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 bienfaisantes 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€

Black Teas

"Rich and powerful, black teas unveil profound and intense aromas, ideal for a moment of sophistication and elegance."

Spring of London	Spring Darjeeling blended with elegant bergamot	4.9€
Dharamsala Smoked	Indian black tea, smoked, premium selection	6.9€
Thé des Moines	Combination of black and green tea, quite floral, inspired by Tibetan monks	6.9€
Place des Vosges	Assam and Darjeeling in harmonious union, rich and fragrant	6.9€
Earl Grey des Seigneurs	Combination of Yunnan and Assam featuring a splendid bergamot	4.9€

Green Tea

"Light and nuanced, green teas provide a gentle balance of herbal and floral notes, while being rich in natural advantages."

Thé des Fakirs	Cardamom, ginger, and citrus fruits flavored green tea	6.9€
Yabukita de Mr Nishi bio	Japanese grand cru featuring marine, iodized, and buttery nuances	8.9€
Genmaicha Yama bio	Japanese green tea blended with roasted rice, served hot or iced	4.9€
Mint Green Tea	Fresh and peppery scents of mint and Chinese green tea	5.9€

Oolong tea

"Oolongs, positioned between green and black tea, showcase a sophisticated array of floral and gourmet notes, offering an experience rich in nuances."

Week-end à Paris	Delicate oolong featuring floral notes of sakura, peach, almond, and rose	5.9€
Maison de Famille	Oolong infused with salted butter caramel, buckwheat, and clementine	4.9€

White Tea

"Precious and delicate, white teas captivate with their floral sweetness and inherent purity, embodying timeless elegance."

Jasmin Yin Zhen	Rare white tea featuring floral and sweet undertones of fresh jasmine	8.9€
Bella Blanca	Paï Mu Tan featuring fruity hints of bergamot, mango, and almond	6.9€

Rooibos

"Rooibos infusions, free from theine, enchant with their warm and gourmet aromas, making them perfect for any time of the day."

Rooibos des Vahinés	Vanilla and almond, comforting and delightful	4.9€
Rooibos My Madeleine	Gourmet hints of almond, butter, and lemon	4.9€
Rooibos Carrot Cake	Sweet, zesty, and earthy undertones	4.9€

Infusions and Herbal Teas

"Distinctive plant combinations, the infusions showcase genuine and advantageous flavors for a tranquil relaxation."

Jardin des Reines	Caramelized almonds and cinnamon that evoke memories of childhood	5.9€
Détox Scandinave bio	Birch, sea buckthorn, cranberry, and blueberry	6.9€
Happy Dreams	Lemongrass, star anise, Seville orange, and vanilla	4.9€

Chez Takkito, chaque vin est minutieusement sélectionné auprès de producteurs régionaux engagés, choisis pour leur savoir-faire et leur respect du terroir. Nos choix reflètent la diversité et la richesse des vignobles locaux, offrant des cuvées authentiques qui subliment chaque instant de convivialité.

Vin rouge

75cl



Domaine de Valfeuille Syrah, Mourvèdre, Grenache 24€

Rouge rond – AOP Languedoc

Les tanins sont souples, le vin est rond, gouleyant on retrouve les fruits rouges et noirs soutenus par de subtiles senteurs de garrigues et d'épices



Jeff Carel – Les Darons Grenache, syrah, carignan 24€

Rouge franc – AOP Languedoc

Un rouge audacieux et authentique, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse, offrant une belle structure – 14% vol.



Mas de Farjou – Les Lembrusques Syrah, grenache, carignan 30€

Rouge structuré – AOP Pic Saint Loup

Un rouge puissant et structuré, avec des arômes profonds de fruits noirs, de garrigue et de cuir, idéal pour les amateurs de caractère – 14.5% vol.



Villa Exindrio – La Magdeleine Syrah, grenache, carignan 32€

Rouge historique – AOC Grès de Montpellier

Un vin d'exception issu de vignes millénaires, enracinées depuis plus de 2000 ans dans le terroir des Grès de Montpellier. Ce rouge noble dévoile des arômes profonds de fruits noirs mûrs, d'épices subtiles et de garrigue, portés par une texture veloutée et une finale persistante. Une véritable ode à l'histoire et à l'élégance du Languedoc – 14% vol.



Château de Lascaux – Carra Syrah, grenache, mourvèdre 34€

Rouge noble – AOP Pic Saint Loup

Un rouge emblématique du Pic Saint-Loup, révélant une complexité élégante et des arômes profonds de fruits noirs, de garrigue et de poivre. Sa structure soyeuse et sa finale longue et harmonieuse en font un choix incontournable pour les amateurs de vins du Languedoc

– 14% vol. - Labels Bio et Demeter

Vin orange



Domaine de Valfeuille – L'Insolite Chardonnay 26€

Blanc structuré – IGP Pays d'Oc

Vin orange 100% Chardonnay, macération douce, notes de fruits jaunes, texture ample et finale saline – 13.5% vol.

Vin pétillant

75cl



Louis Bouillot – Imaginarium *Ugni Blanc, Colombard, Chenin, Chardonnay* 40€

Blanc pétillant – AOP Méthode traditionnelle

Un pétillant tout en finesse, aux arômes subtils de fruits et de fleurs, parfait pour accompagner vos instants gourmands et décontracté – 12% vol.



Patrick Barré – Brut *Meuniers, Chardonnay* 60€

Blanc pétillant – AOP Champagne

Champagne raffiné aux bulles délicates, parfait pour accompagner vos moments de partage chez Takkito – 12% vol. – [Label Haute Valeur Environnementale](#)

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.



Domaine Clavel – Cascaille *Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc* 30€

Blanc fin – AOP Languedoc

Un blanc raffiné, alliant minéralité et élégance, avec des notes subtiles de fruits à chair blanche et d'épices, offrant une finale complexe et persistante – 14% vol. – [Label Bio](#)

Vin rosé



Jacques Boyer – Le Hars *Syrah, Grenache noir* 22€

Rosé frais – IGP Pays d'Oc

Un duo classique du Languedoc, mêlant la structure et les épices de la Syrah à la rondeur et la gourmandise du Grenache – 12.5% vol.



Château de Lascaux – Eclat de Garrigue *Cinsault, mourvèdre, grenache* 28€

Rosé fin – AOC Languedoc

Un rosé d'exception, subtil et raffiné, aux arômes élégants de fruits rouges et de fleurs, porté par une belle fraîcheur et une finale longue et harmonieuse – 12.5% vol. – [Labels Bio et Demeter](#)

At Takkito, each wine is carefully selected from committed regional producers, chosen for their expertise and respect for the terroir. Our choices reflect the diversity and richness of local vineyards, offering authentic vintages that enhance every moment of conviviality.

Red wine

75cl



Domaine de Valfeuille *Syrah, Mourvèdre, Grenache* 24€

Round red – AOP Languedoc anins are supple, the wine is round, easy to drink, we find red and black fruits supported by subtle scents of garrigue and spices



Jeff Carel – Les Darons *Grenache, syrah, carignan* 24€

Red frank – AOP Languedoc A bold and authentic red, with aromas of black fruits, spices and liquorice, offering a beautiful structure – 14% vol.



Mas de Farjou – Les Lembrusques *Syrah, grenache, carignan* 30€

Structured red – AOP Pic Saint Loup A powerful and structured red, with deep aromas of black fruits, garrigue and leather, ideal for lovers of character – 14.5% vol.



Villa Exindrio – La Magdeleine *Syrah, grenache, carignan* 32€

Historic Red – AOC Grès de Montpellier An exceptional wine from ancient vines, rooted for over 2,000 years in the terroir of Grès de Montpellier. This noble red reveals deep aromas of ripe black fruits, subtle spices and garrigue, carried by a velvety texture and a persistent finish. A true ode to the history and elegance of Languedoc – 14% vol.



Château de Lascaux – Carra *Syrah, grenache, mourvèdre* 34€

Noble Red – AOP Pic Saint Loup An iconic red from Pic Saint-Loup, revealing elegant complexity and deep aromas of black fruits, garrigue and pepper. Its silky structure and long, harmonious finish make it an essential choice for Languedoc wine lovers.
– 14% vol. - Labels Bio et Demeter

Orange wine



Domaine de Valfeuille – L'Insolite *Chardonnay* 26€

Structured white – IGP Pays d'Oc Orange wine, 100% Chardonnay, featuring gentle maceration, notes of yellow fruits, a rich texture, and a saline finish – 13.5% vol.

Sparkling wine

75cl



Louis Bouillot – Imaginarium *Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Chardonnay* 40€

Sparkling White – AOP Traditional Method

A refined sparkling wine, characterized by delicate aromas of fruit and flowers, ideal for enhancing your gourmet and leisurely occasions – 12% vol.



Patrick Barré – Brut *Meuniers, Chardonnay* 60€

Sparkling White – AOP Champagne

An exquisite champagne featuring delicate bubbles, ideal for enhancing your moments of connection at Takkito – 12% vol. – High Environmental Value Label

White wine



Domaine de Valfeuille– Jalousie *Roussanne, Rolle* 24€

Bright white – AOP Languedoc exhibits a fruity bouquet characterized by notes of peach, grapefruit, and pear. It is lively, mineral, and round on the palate, showcasing a well-balanced profile – 13.5% vol.



Domaine Clavel – Cascaille *Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette, Bourboulenc* 30€

Fine white – AOP Languedoc A sophisticated white wine that harmoniously blends minerality and elegance, featuring delicate hints of white-fleshed fruits and spices, culminating in a complex and enduring finish – 14% vol. – Organic Label

Rosé wine



Jacques Boyer – Le Hars *Syrah, Grenache noir* 22€

Fresh rosé – IGP Pays d'Oc A quintessential Languedoc pairing, merging the structure and spices of Syrah with the smoothness and richness of Grenache – 12.5% vol.



Château de Lascaux – Eclat de Garrigue *Cinsault, mourvèdre, grenache* 28€

Fine Rosé – AOC Languedoc An exquisite rosé, delicate and sophisticated, featuring elegant notes of red fruits and blossoms, complemented by a delightful freshness and a prolonged, harmonious finish – 12.5% vol. – Certified organic and Demeter labels