Takkito

cuisine de voyages, sans gluten

# MENU

# Takkito

## ❤ Formule du midi — 19,90

**1 boisson formule, 1 entrée formule et 1 plat du midi**

### Boissons formule :

Citronnade maison
Ginger ale maison
Indian iced tea
Infusion du moment, non sucrée

### Entrées formule :

Nachos chili cheddar 🌿
Fromage 'Halloumi' grillé
Guacamole frais, chips V🌿
Velouté butternut maison V

## Plats du midi

### Assiette du midi, au choix : — 14,90 seul

Effiloché poulet OU Halloumi grillé OU Dahl curry, V
accompagné de légumes et de riz assaisonné 🌿

**1 personne = 1 plat ou formule**
**❤ = le plus choisi**
**🌿 = avec coriandre**
**V = vegan**

# Entrées à la carte

**10,90**

## ❤ Nachos chili cheddar 🌿

Chips de maïs, sauce chili sans viande, sauce cheddar maison, chutney coriandre à part

## Guacamole frais V🌿

Chips de maïs, guacamole frais maison

## Halloumi grillé

Fromage vache et brebis

2 belles tranches grillées, pointe de sirop d'érable, chou croquant

## Velouté butternut maison V

Courge butternut, lait de coco, épices chauds

## King Nachos +4,90

**Un peu des 4 entrées 🌿**

**1 personne = 1 plat ou formule**

**❤ = le plus choisi**

**🌿 = avec coriandre**

**V = vegan**

# Plats à la carte 18.90

❤️ **Le Hong Kong**
NOTRE PLAT LE PLUS CHOISI
Cuisse de poulet effilochée cuite soja vin blanc et 4 épices, riz assaisonné, légumes rôtis 🌿 *– suggestion : Indian Iced Tea*

**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
*– suggestion : Margarita*

**Le Jerk Chicken** +1.90
🌶️ Poulet mariné, snacké, jus de cuisson “coco & ananas”, riz & légumes *– suggestion : Ginger Ale*

**Le Poulet Coco**
Morceaux tendres, sauce curry doux coco, patate douce et épinards, riz & légumes

# Voyage végétal

100% végétal, sans gluten

V

## Entrées vegan — 10,90

**Nachos vegan chili/cheddar maison**

**Guacamole frais maison**

**Velouté butternut maison**

**King vegan** +3,90
Un peu des 3 entrées

## Plats vegan — 18,90

**Le Tadka**
Dahl lentilles curry jaune, riz et légumes rôtis

**Les Coco balls** +1,90
Boulettes grillées, sauce curry vert, riz, légumes

**Le Burger vegan**
Boulettes grillées, cheddar vegan, légumes rôtis

**L'Enchilada vegan**
Galette roulée, sauce cheddar vegan maison et chili, légumes rôtis

## Desserts vegan

**Coco Mango** — 7,90
Graines de chia, lait coco, coulis mangue

**Dôme noisette du Piémont** — 9,90
Texture mousse, base chocolat, insert praliné

**1 personne = 1 plat ou formule**
**= le plus choisi**
**= avec coriandre**

# Desserts à la carte

**Pâtisserie artisanale, sans gluten**

**Cheesecake Pecan** 9.90

**Couronne 3 chocolats** 10.90
Mousses chocolat noir, lait et blanc, feuilletine chocolat noir et cœur praliné

**Dôme noisette du Piémont** 9.90
Texture mousse, base chocolat, insert praliné

**Coco Mango** 7.90
Graines de chia, lait coco, coulis de mangue

**Mi-cuit chocolat & glace vanille** 8.90

# Boissons chaudes

**Espresso italien** 100% arabica 1.90

**Decaffeinato italien** 100% arabica 2.90

**Allongé** 100% arabica 2.90

**Thé, infusion** à partir de 4.90

**Kadha maison** 4.90
Epices infusées, thé noir, sucré

**Chaï latte** 5.90

***Capuccino, Flat white, Noisette... sur demande***

# 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 Spicy Margarita**
Mangue et spicy tequila

**Planteur Peï** — **8,90**
***cocktail des îles***
Fruits tropicaux, rhum blanc, épices douces

# Bières locales

**Brasserie des Garrigues BIO -** Sommières (30)

**Pression**
Blonde - 4% - Belle Norvégienne
**25cl 4,90** **33cl 6,90** **50cl 8,90**

**Bouteilles 7,90**
IPA - 7% - Belle Américaine
IPA **sans alcool** - 0.3% - Degré Z
Ambrée - 5% - Cervoise au gruyt et au miel

# Softs Classiques

**Coca-Cola 33cl 5,90**
**Coca-Cola Zéro 33cl 5,90**
**Jus de fruit 25cl 3,90**
**Evian 50cl 5,90**
**San Pellegrino 50cl 5,90**
**Sirop grenadine 25cl 2,90**

*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*

**Des vins de notre région, sélectionnés pour accompagner une cuisine inspirée des voyages**

# Vin blanc

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **Domaine Marion Pla bio** *Vermentino*<br>Frais et aromatique, sur la pomme fraîche, l'amande verte et les fruits exotiques. – Vin de France – 13% vol. | 5 | 9 | 16 | – |
| **Domaine de Valfeuille – "vin orange"** *100% chardonnay*<br>Sec, texture douce, notes d'épices et d'agrumes. – VDF – 13.5% vol. | 5 | – | – | – |
| **Uby – cuvée Tortue – moelleux**<br>Typique Côte de Gascogne. – Vin de France – 11% vol. | 5 | – | – | – |
| **Serre de Guéry – « Intelligence » bio** *100% viognier*<br>Frais et tendu, fruité, pointe beurrée. – IGP Pays d'Oc – 13.5% vol. | | | | 19 |
| **Domaine Monplezy – « Plaisirs » bio** *Roussanne · Marsanne*<br>Aromatique et généreux, rond et gourmand. – AOC Languedoc – 13.5% vol. | | | | 24 |

# Vin rouge

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **Domaine Marion Pla bio** *Syrah · Grenache · Cinsault*<br>Souple et équilibré, sur les fruits rouges, les épices et la garrigue. – AOP Languedoc – 12,5% vol. | 5 | 9 | 16 | – |
| **Mas d'Espanet – « Freesia » bio** *Cinsault & cépages cévenols*<br>Léger, croquant et très fruité, aux tanins souples. – IGP Cévennes – 11.5% vol. | | | | 18 |
| **Clos des Boutes – « Le Pluriel » bio** *Syrah · Carignan · Grenache*<br>Fruité et structuré, avec de la rondeur et une touche épicée. – AOP Costières de Nîmes – 13% vol. | | | | 24 |
| **Mas de Farjou - Les Grands Causses** *Syrah, grenache, carignan*<br>Robe sombre, nez d'ardoise, cerise mure et cacao torrefie, caractere rare. Bouche elegante, puissante, longue et exceptionnelle. – AOP Pic Saint Loup – 15% vol. | | | | 40 |

# Vin rosé

| | 12.5cl | 25cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|---|
| **Domaine Marion Pla bio** *Syrah · Grenache · Cinsault*<br>Frais et délicat, sur les fruits exotiques et les fleurs blanches, avec une belle vivacité. – AOP Languedoc – 12,5% vol. | 5 | 9 | 16 | – |
| **Domaine de Figueirasse – « Gris de Gris » bio** *Grenache gris*<br>Frais et désaltérant, aux notes de fruits frais et de fleurs blanches. – AOP Languedoc – 12.5% vol. | | | | 24 |

*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*

# THES & INFUSIONS

## Thés Noirs

*"Riches et puissants, les thés noirs révèlent des arômes profonds et intenses, parfaits pour un moment de caractère et d'élégance."*

| | | |
|---|---|---|
| **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."*

| | | |
|---|---|---|
| **Maison de Famille** | Oolong parfumé au caramel beurre salé, sarrasin et clémentine | 4.9 |

## Infusion

| | | |
|---|---|---|
| **Jardin de Vénus** | Vanille, orange, caroube | 4.9 |