



Entrées

- Nachos poulet** 5,5eur *Chips de maïs, effiloché de poulet, sauce cheddar maison*
- Nachos végété** 5,5eur *Chips de maïs, chili végété maison, sauce cheddar maison*
- Nachos vegan** 5,5eur *Chips de maïs, chili végété maison, sauce Fo'mage maison*
- Guac n'chips** 5,5eur *Chips de maïs et guacamole frais maison*

Plats

Salade du moment 13,5eur

Maïs, brocoli, tomate cerise, concombre, pomme, betterave, pousses de radis

- Au choix :
- Galette vegan maison (légumineuses et légumes)
 - Fromage grillé (halloumi)
 - Poulet effiloché

(supplément garniture 3,5eur)

Bowls gourmands 15,5eur (petit bowl 11,5eur)

Tous nos bowls gourmands sont servis avec une base de riz assaisonné, sauce végétale maison, légumes et crudités. Choisissez votre recette et vos suppléments :

- **Chili beans texmex** – haricots rouges fondants mijotés dans un bain de tomates concassées réhaussé de notre mélange d'épices « Takkito Spice » texmex
- **Dahl indien, Tadka** – lentilles corails cuites lentement dans un mélange onctueux de tomates et d'oignons, et de nombreuses épices indiennes.
- **Poulet Jerk caribéen** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, aux parfums caribéens et notes de muscade, girofle, cannelle (mélange maison Jamaican Jerk).
- **Poulet Hong Kong chinois** – effiloché de poulet cuit à l'étouffée, sauce soja sans gluten, parfums d'Asie (girofle, anis étoilé, gingembre, cardamome).

Suppléments gourmands

- **Piquant (1/2/3)** 0,5eur
- **Sauce Cheddar ou Fo'mage** 1,5eur
- **Guacamole frais** 2,5eur

[Veillez nous faire part de toute allergie, intolérance et aversions lors de la commande \(coriandre, oignon, etc.\)](#)






Délicieux dessert sans gluten, gourmand et parfumé

Coco Mango 5eur  Graines de chia & lait coco, coulis de mangue de chez Ponthier




Boissons fraîches - Sans alcool

Chai frappé 40cl	5,5€ 
Indian iced tea 40cl	5,5€ 
Ginger ale maison 40cl	5€ 
Citronnade et kiwi 40cl	5€ 
Eau minérale 20cl Plate ou pétillante	2€ 

Boissons chaudes

Chai latte avec lait d'avoine	5€ 
Kadha infusion ayurvédique	5€ 
Café ristretto, espresso, allongé	2€ 
Café double	3€ 
Infusion ou thé noir	3.5€ 

Cocktails maison 6,5€

Tiger ginger	Au shaker, rhum Trois Rivières, gingembre, citron vert (signature) 
Margarita	Au shaker, tequila, Cointreau, citron vert (Mexicana) 
Ti'punch	6cl, Rhum Trois Rivières Cuvée Océan, citron vert, cassonade (petit&costaud) 

Bières Artisanales & locales 6€ – Brasserie des Garrigues

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

P'tite Frap 3.2%, 33cl – IPA bio sans gluten

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

Vin local Verre 15cl 3,5€ ; Bouteille 75cl 16.5€

Saint Chinian, L'Excellence de Saint-Laurent

Rouge	Souple et gourmand
Blanc	Frais et rond
Rosé	Bouche nette et franche, tendu, minéral



Starters/tapas

- Chicken Nachos** 5,5eur *Artisanal nachos, Cheddar sauce, pulled chicken meat*
- Veggie Nachos** 5,5eur *Artisanal nachos, Cheddar sauce, meat-free chili sauce*
- Vegan Nachos** 5,5eur *Loaded nachos with vegan 'Cheddar' sauce*
- Guac N' chips** 5,5eur *Artisanal nachos topped with our homemade guacamole*

Main courses

Takkito salad 13,5eur

Corn, broccoli, cucumber, beetroot, apple, tomato, radish sprouts

- Choice of :**
- Vegan patty (lentils, beans and veggies)
 - Grilled cheese (halloumi)
 - Pulled chicken

(3,5e per extra recipe)

Delicious Bowls 15,5eur (small bowl 11,5eur)

All bowls are served with seasoned rice, homemade vegetal sauce, vegetables and crudités. Please choose one of the recipes, as well as your favorite extras


- **Texmex Chili beans** – soft kidney beans slow cooked in our “Takkito spice” tomato sauce
- **Tadka, Indian Dahl** – hearty red lentils slow cooked in a smooth blend of pureed tomatoes and tender onions with Indian spices
- **Caribbean Jerk chicken** – pulled steam cooked chicken meat, seasoned with our own Jamaican Jerk blend, with hints of nutmeg, clove, cinnamon
- **Chinese Hong Kong chicken** – pulled steam cooked chicken meat, marinated in gluten free soy sauce and white wine, with flavors of South East Asia (star aniseed, ginger, cardamom, clove, cinnamon)

Gorgeous extras

- **Hot sauce (1/2/3)** 0,5eur
- **Cheddar sauce** or vegan ‘cheddar’ sauce 1,5eur
- **Guacamole** 2,5eur

Please let us know of any allergy, intolerance and strong dislike upon ordering

Dessert (gluten free)

Coco Mango 5eur  Chia seeds & creamy coco, mango coulis, grated coco

Soft drinks

Chai frappé 40cl 5,5€ 

Indian iced tea 40cl 5,5€ 

Homemade ginger ale 40cl 5€ 

Homemade kiwi lemonade 40cl 5€ 

Spring water 40cl Still or sparkling 2€ 

Hot drinks

Chai latte with oat milk 5€ 


Kadha ayurvedic infusion 5€ 

Ristretto, espresso, americano 2€ 


Double espresso 3€ 

Herbal or black tea 3.5€ 

Homemade Cocktails 6.5€

Tiger Ginger Trois Rivières dark rum, ginger, lime juice (signature cocktail) 

Margarita Tequila, Cointreau, lime juice (Mexicana) 

Ti'punch Trois Rivières Cuvée Océan, lime, sugar (short & strong) 6cl 

Local & artisanal beers 6€ – Brasserie des Garrigues

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

P'tite Frap 3.2%, 33cl IPA, organic & gluten free

Degré Z 0.7%, 33cl Alcohol free, organic & gluten free (tasty nonetheless)

Local Wine Glass 15cl 3,5€ ; Bottle 75cl 16.5€

Saint Chinian, L'Excellence de Saint-Laurent

Rouge Rounded aroma, red and black fruits

Blanc Subtle and fresh, white fruits

Rosé Light color, crisp and mineral