

Petites assiettes, à partager

💡 En mode #tapas à multiplier et partager



Nachos garnis, au choix 7.9€

- poulet cheddar
- chili végétal cheddar
- chili cheddar vegan 🌿

Guacamole & chips 🌿 7.9€

Nachos, sauce végétale et guacamole frais

Halloumi grillé (fromage vache & brebis) 9.9€

Chou rapé assaisonné, tranches de halloumi grillé, pointe de sirop d'érable

Plats Signature, à composer

💡 Rien ne pique, tout est parfumé, équilibré
💡 Bowls servis avec RIZ et LEGUMES de saison



Petit bowl
13,9€



Bowl Standard
16,9€



Extra recette servie à part
3,9€

- **Hong Kong** Effiloché de poulet inspiré du *soy chicken*, cuit dans notre sauce soja et vin blanc
- **Jerk chicken** Effiloché de poulet inspiré des Caraïbes, notes subtiles parfumées de muscade, girofle et cannelle
- **Tadka** 🌿 Inspiré du dahl indien, lentilles corail, tomate concassée et oignons doux, autour du curry
- **Chili** 🌿 Inspiration TexMex, haricots rouges fondants, sauce tomate aux épices TexMex "Takkito"

Sauce piquante à part (légère, moyenne ou forte) 🌿 0.9€

Guacamole à part 🌿 2.9€

Sauce Cheddar / sauce cheddar végétal 🌿 1.9€



Tous nos plats comportent de la coriandre. Pensez à nous signaler si vous préférez sans :)

Talkito

BEVS & DRINKS

INTERNATIONAL
SANS GLUTEN 
NOS INSPIRATIONS
NOS RECETTES

Alcool

Vin au verre 12.5cl 4.9€

Rouge	Domaine du Péras merlot - fruits rouges et noirs - tanins souples - 13.5%
Blanc	Domaine du Péras chardonnay - fruits, fleurs, équilibré - 13%
Rosé	Thau U Bohu merlot - frais et sec - 12.5%

Sélection de bouteilles de vin à l'ardoise

Cocktails

Tiger Ginger 13,9€	
Rhum ambré, gingembre, citron vert - <i>signature</i>	
Taj Mahal 13,9€	
Tequila, cointreau, épices chaï, lait végétal - <i>signature</i>	
Maï Tai 12,9€	
Rhum ambré, Cointreau, citron vert, orgeat	
Margarita 12,9€	
Tequila, Cointreau, citron vert, sel ou sucre au choix	
Grog chaud 10,9€	
Rhum ambré, miel de fleurs, citron vert pressé	
Irish coffee 10,9€	
Whiskey chaud, café, crème chantilly végétale	

Bières

Bio, locale, sans gluten - Brasserie des Garrigues

A la pression...

Belle en Gouquette Blonde - 5%	Demi 25cl 4,9€
	Pinte 50cl 7,9€

En bouteille 33cl...

Belle Américaine	IPA - 7%	5,9€
Hivern'Ale	Ambrée d'hiver - 7.5%	5,9€
Ribouldingue	Blanche - 6.1%	5,9€
Triple Hot	Blonde épicée - 6.7%	5,9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8,9€
Robot Oil	Quadruple Stout - 10%	9,9€
Degré Z	IPA sans alcool - 0.3%	5,9€

Sans alcool

Mocktails 5,9€

Boissons maison sans alcool déjà sucrées, 40cl

Ginger ale

Sirup de gingembre doux, citron vert, pétillant

Kiwi lemonade

Citronnade maison aux notes de kiwi

Indian iced tea

Infusion d'épices cannelle, poivre, girofle, gingembre

Chaï frappé

Infusion d'épices cannelle, poivre, girofle, gingembre, lait végétal



Jus Maya 4,9€

100% naturels, vegan & sans gluten, bouteilles 31,5cl

P.A.M. Passion Ananas Mangue






Eau de Coco

Litchi

Goyave



Chaud

Espresso 1,9€	
Decaffeinato 2,9€	
Machiato / noisette  2,9€	
Espresso doppio 2,9€	
Americano 2,9€	
Cappuccino  3,9€	
Caffè latte  3,9€	
Caffè affogato (simple/double) 3,9€ / 6,9€	
Grog sans alcool 5,9€	
Kadha - épices infusés, sucré  5,9€	


Demandez notre sélection de thés



Chaï Latte 4,9€


Le réconfort enveloppant d'un lait végétal aéré et infusé aux épices

Small plates, to share

 In #tapas mode to multiply and share



Loaded nachos, your choice 7.9€

- cheddar chicken
- veggie chili cheddar
- chili cheddar vegan 

Guacamole & chips  7.9€

Nachos, vegetable sauce and fresh guacamole

Grilled Halloumi (cow & sheep cheese) 9.9€

Seasoned shredded cabbage, slices of grilled halloumi, hint of maple syrup

Signature dishes

 Nothing hot, everything is fragrant, balanced
 Bowls served with RICE and seasonal VEGETABLES





Small bowl
13,9€



Bowl Standard
16,9€



Extra recipe served separately
3,9€

- **Hong Kong** Shredded chicken inspired by soy chicken, cooked in our soy sauce and white wine
- **Jerk chicken** Caribbean-inspired shredded chicken, subtle fragrant notes of nutmeg, cloves and cinnamon
- **Tadka**  Inspired by Indian dahl, coral lentils, crushed tomatoes and sweet onions, around curry
- **Chili**  TexMex inspiration, melting red beans, tomato sauce with TexMex "Takkito" spices

Hot sauce on the side (mild, medium or hot)  0.9€

Guacamole on the side  2.9€

Cheddar sauce / vegan cheddar sauce  1.9€

 **All our dishes contain coriander. Please let us know if you prefer it without !)**

@takkitomontpellier

Please let us know your dietary restrictions and preferences when ordering.  = vegan / vegetable

Talkkito

BEVS & DRINKS

INTERNATIONAL
GLUTEN FREE 
OUR INSPIRATIONS
OUR RECIPES


Alcohol

Glass of wine	12.5cl	4.9€
Red	Domaine du Péras merlot - red and black fruits - soft tannins - 13.5%	
White	Domaine du Péras chardonnay - fruits, flowers, balanced - 13%	
Rosé	Thau U Bohu merlot - fresh and dry - 12.5%	

Ask for our selection of wine bottles

Cocktails

Tiger Ginger	Aged rum, ginger, lime - <i>signature</i>	13,9€
Taj Mahal	Tequila, Cointreau, chai spices, plant-based milk - <i>signature</i>	13,9€
Mai Tai	Aged rum, Cointreau, lime, orgeat	12,9€
Margarita	Tequila, Cointreau, lime, salt or sugar	12,9€
Hot Grog	Aged rum, flower honey, squeezed lime	10,9€
Irish coffee	Hot whiskey, coffee, plant-based whipped cream	10,9€



Beers

Organic, local, gluten-free - Brasserie des Garrigues

<i>Draught beer</i>			
Belle en Gouquette	Blonde - 5%	Half pint 25cl	4,9€
		Pint 50cl	7,9€

Glass bottle, 33cl

Belle Américaine	IPA - 7%	5,9€
Winter Ale	Winter Amber - 7.5%	5,9€
Ribouldingue	Blanche - 6.1%	5,9€
Triple Hot	Spicy Blonde - 6.7%	5,9€
Art'Titou	Wee Heavy - 12.4%	8,9€
Robot Oil	Quadruple Stout - 10%	9,9€
Degree Z	Alcohol-free IPA - 0.3%	5,9€

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, veggie milk



Maya Juice 4,9€

100% natural, vegan & gluten-free, 31.5cl bottles

P.A.M. Passion Pineapple Mango






Coconut Water


Litchi

Guava



Hot bevs

Espresso	1,9€
Decaffeinato	2,9€
Machiato 	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€
Non-alcoholic grog	5,9€
Kadha - infused spices, sweetened 	5,9€



Ask for our selection of teas