

# TAO

CARTE LUNCH TIME



TAO

## PLATS

- 🍽️ Crevettes à l'indonésienne 35  
Lait de coco, échalotes, coriandre, citron combawa, galanga et curry rouge
- 🍽️ Poulet sauté au basilic thaï 🌶️🌶️ 33  
Sauce d'huître et soja noir, ail, piments rouge, tiges d'oignons et basilic thaï
- 🍽️ Poulet sauté au curry vert 🌶️🌶️🌶️ 33  
Lait de coco, échalotes, citron combawa, basilic thaï et curry vert
- 🍽️ Emincé de bœuf au curry rouge 35  
Pousses de bambou, citronnelle, ail, gingembre, citron vert, lait de coco et curry rouge
- 🍽️ Bœuf croustillant 36  
Bœuf en lanières, mariné et caramélisé, saupoudré de graines de sésame blanc

*Tous les plats sont servis avec un bol de riz blanc et un mix de petits légumes asiatiques.*

## WOKS

- 🍽️ Pha thaï 29  
Nouilles de riz sautées aux crevettes, tofu bio, sauce tamarin et cacahuètes
- Bami goreng Bali 29  
Nouilles chinoises sautées au bœuf et légumes asiatiques

## PLAT VÉGÉTARIEN

- 🍽️ Indian vegetarian curry - servi avec une crêpe indienne 🌶️ 25  
Crème fraîche, curry madras et korma, oignons, pois chiches et ail

## DESSERTS

- 🍽️ Crème brûlée au citron combawa 9
- 🍽️ Café gourmand 13

## ACCOMPAGNEMENTS

Riz blanc	4
Riz à l'ail	6
Riz cantonais	6
Nouilles sautées	6
Frites Country	7

Origines  
Crevettes : Vietnam / Bangladesh  
Saumon : Norvège  
Thon : océan pacifique  
Bœuf : Suisse  
Poulet : Suisse / Pologne

- 🍽️ Avec lactose
- 🍽️ Sans gluten



## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Steak de boeuf grillé à l'aigre-doux (Chine) 🍷  
Riz cantonais

🌶️ Wok de légumes et tofu bio au curry vert (végétarien) 🍷 🍷

23.-



TAO

# MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

---

Magret de canard laqué au Teriyaki (Japon)  
Riz parfumé et petits légumes

Flan thaï

## MARDI

---

🍲 Wok de légumes et crevettes caramélisées (Chine)  
Riz parfumé, potage au maïs

🍲 Perle de coco

## MERCREDI

---

🍲 Wok de bœuf au basilic thaï (Thaïlande) 🌶️  
Nouilles sautées et légumes

🍲 Riz gluant à la mangue

## JEUDI

---

🍲 Biryani royal au poulet (Inde) 🌶️  
Papadum et chutney de tomates

🍲 Fondant au chocolat

## VENDREDI

---

🍲 Filet de perche et sauce tartare maison  
Frites country et salade verte

Crème brûlée au lait de coco



Formule Lunch - plat du jour + dessert du jour + boisson chaude  
Plat  
Dessert

24  
19  
6

## VINS BLANCS

---

	verre	bt.
Saint-Saphorin « Le Raisin d'Or » - 2016 - Vaud, Suisse Chasselas	7	47
Petite Arvine « Fleur du Rhône » - 2016 - Valais, Suisse Petite Arvine	7.50	51
Fendant « La Liaudisaz » - 2016 - Valais, Suisse Chasselas	8	55
Fraidieu « Louis Bovard » - 2016 - Vaud, Suisse Chasselas	8	55
Gewurztraminer « Baron de Hoen » - 2016 - Alsace, France Gewurztraminer	6.50	44
Monbazillac « Château Haute-Fonrousse » - 2014 - Dordogne, France Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon	6.50	44
Chardonnay « Louis Latour » - 2015 - Ardèche, France Chardonnay	7.5	51

## VINS ROSÉS

---

Œil-De-Perdrix - 2016 - Neuchâtel, Suisse Pinot noir	7	47
Dôle Blanche « Chamoson » - 2015 - Valais, Suisse Pinot noir, Gamay	6.50	44
Côtes De Provence « Minuty Prestige » - 2016 - Var, France Cinsault, Tibouren, Syrah	8	55

## VINS ROUGES

---

As de Cœur - 2015 - Vaud, Suisse Gamaret, Garanoir, Pinot noir	7	47
Syrah « Bibacchus » - 2016 - Valais, Suisse Syrah	7	47
Cornalin « Bibacchus » - 2016 - Valais, Suisse Cornalin	7	47
Dôle « La Liaudisaz » - 2016 - Valais, Suisse Gamay, Pinot noir	8	55
Coup de Sang « Louis Bovard » - 2016 - Vaud, Suisse Pinot noir	8	55
Château Pesquié - 2015 - Rhône, France Grenache, Syrah	7	47
Santa Christina « Antinori » - 2016 - Toscane, Italie Merlot, Sangiovese	7	47

## CHAMPAGNES & MOUSSEUX

---

Mumm « Cordon Rouge » - Brut - Champagne, France	15	99
Prosecco « Vino Spumante » - Extra Dry - Pordenone, Italie	8	45