

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

Yakitori de poulet sauce teriyaki (Japon) 🍴
Riz cantonais et légumes de saison

Nouilles sautées aux légumes pak-choï et tofu bio (végétarien) 🍴

23.-



TAO

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

Emincé de porc sauce caramélisée (Chine) 🌶️
Riz parfumé et légumes

🍷🍷 Beignet à la pomme et sa glace

MARDI

🍷 Wok de crevettes à l'ail croustillant au poivre de Timut (Nepal) 🌶️
Riz cantonais et potage au maïs

🍷 Pannacotta à la framboise et speculoos

MERCREDI

Wrap de brochettes Indienne façon Tao 🌶️
Frites country

🍷 Gâteau au chocolat

JEUDI

🍷 Poulet tandoori du Delhi (Inde) 🌶️
Riz pilaf, papadaam et crêpe à l'indienne

Crème brûlée au carambar

VENDREDI

Filet de saumon à la sauce BBQ Thaï (Thaïlande)
Riz jaune et basilic Thaï

Flan Thaï



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

24

Plat

19

Dessert

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