

# 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

Emincé de bœuf Luc Lac (Vietnam) 🌶️ 🌱  
Riz Parfumé et légumes de saison

Phat thai végétarien aux légumes et tofu bio (Thaïlande) 🌱

23.-



TAO

# MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

---

Emincé de magret de canard Thaï au curry rouge (Thaïlande) 🌶️ 🍷  
Riz Thaï au jasmin et potage aux légumes

🍷 Ananas flambés au rhum

## MARDI

---

Soupe Pho au bœuf (Vietnam) 🌶️ 🍷  
Nouilles de riz

🍷 Beignet de pomme et sa glace

## MERCREDI

---

Croustillant de porc à l'aigre-doux du Suzhou (Chine) 🌶️ 🍷  
Riz parfumé et légumes

Perles de coco

## JEUDI

---

Poulet rôti façon tandoori du Mumbai (Inde) 🌶️ 🍷  
Riz pilaf et papadaam

🍷 Bombay toast

## VENDREDI

---

Filet de saumon au lait de coco et citron vert (Indonésie) 🌶️ 🍷  
Riz parfumé et légumes

🍷 🍷 Crème à la mangue



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 » - Vaud, Suisse	7	47
Chasselas		
Petite Arvine « Fleur du Rhône » - Valais, Suisse	7.50	51
Petite Arvine		
Fendant « La Liaudisaz » - Valais, Suisse	8	55
Chasselas		
Fraidieu « Louis Bovard » - Vaud, Suisse	8	55
Chasselas		
Gewurztraminer « Baron de Hoen » - Alsace, France	6.50	44
Gewurztraminer		
Monbazillac « Château Haute-Fonrousse » - Dordogne, France	6.50	44
Muscadelle, Sauvignon blanc, Sémillon		
Chardonnay « Louis Latour » - Ardèche, France	7.5	51
Chardonnay		

## VINS ROSÉS

---

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

## VINS ROUGES

---

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

## CHAMPAGNES & MOUSSEUX

---

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