

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	Origines
Riz à l'ail	6	Crevettes : Vietnam / Bangladesh
Riz cantonais	6	Saumon : Norvège
Nouilles sautées	6	Thon : océan pacifique
Frites Country	7	Bœuf : Suisse
		Poulet : Suisse / Pologne

🍽️ Avec lactose

🍽️ Sans gluten



SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

bœuf au curry rouge (Thaïlande) 🌶️ 🍴
Riz basmati

Moong Dal lentilles à l'indienne (Végétarien) 🍴
Riz parfumé et crêpes

23.-



TAO

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

Poulet Général Tao (Chine) 🌶️
Nouilles et légumes

🍷 🍷 Flan Thaiï

MARDI

Carrelet à l'Indonésienne 🌶️ 🍷
Pommes écrasées et poireaux

🍷 Beignet de pomme et sa glace

MERCREDI

Soupe Pho au bœuf (Vietnam) 🍷
Nouilles de riz

🍷 Gâteau au chocolat

JEUDI

Chicken façon Hyderabad (Inde) 🍷 🍷
Riz pilaf et raïta

🍷 🍷 Payes (riz au lait)

VENDREDI

Chingiri Bengali style 🌶️ 🍷
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