

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

Tartare de bœuf à l'asiatique façon Tao 🍴
Frites country

Nouilles sautées au soja, champignons noirs, cacahuète et légumes du Tao

23.-



Faites-vous plaisir !

Avec nos menus du midi dégustez :

Un verre de rosé Côte de Provence Château Minuty 5.- (1dl)

Où

Un verre de vin blanc Château d'Allaman Grand Cru 5.- (1dl)

TAO

MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

Bœuf sauté aux poireaux frais de Shanghai
Nouilles et légumes

🍷 Beignet à la pomme et sa glace

MARDI

Pavé de saumon au sésame, sauce Teriyaki 🍷
Riz basmati et légumes printanier

Crumble à l'ananas

MERCREDI

Oyakodon au poulet (Japon) 🍷

🍷🍷 Flan coco

JEUDI

Poulet au curry Massala et lait de coco 🍷🌶️
Riz basmati et légumes du Tao

🍷🍷 Panna cotta à la mangue

VENDREDI

Salade printanière venue d'Asie façon Tao 🍷
Crevettes sautées façon aigre-doux

🍷 Salade de fruit et son sirop



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