

CHEZ TAO!

C'est votre restaurant-bar de quartier ouvert jusqu'aux petites heures.
Une ambiance décontractée et toujours accueillante.

Une nouvelle aventure tous les soirs : des cocktails tropicaux à base
d'ingrédients frais, des classiques revisités pour mettre les meilleurs
rhums en valeur & des créations pour plaire à tous.

Régalez-vous de la cuisine de rue d'Asie du Sud-Est avec ses saveurs explosives.
Pour nous, un repas c'est fait pour être partagé avec ceux qu'on apprécie.

Pour profiter pleinement de l'expérience, faites-nous part de vos
goûts & laissez-vous tenter par nos suggestions.



FRAIS



Oui Aloès • 10,95 ♥

Frais & légèrement amer à base de gin Bombay Sapphire, aloès, lime kaffir, menthe & litchi



Daiquiri Floridita • 9,95 ♥

Acidulé à base de rhum Bacardi Superior, sucre, jus de lime & Luxardo Maraschino



Koh Tao #2 • 11,95

Rafraîchissant & fruité à base de cachaça Leblon, rhum agricole Saint James, ananas & gingembre



Sirikit Swizzle • 12,95

Fruité & frais à base de rhum Mount Gay Eclipse & Plantation Dark, Rinquinquin, orange & lime



Émeraude • 12,95 ♥

Frais, herbal & acidulé à base de rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, basilic thaï & lime



Happy Geisha • 13,45

Floral & frais à base de Vodka Sobieski, liqueur de fleur de sureau St-Germain & thé jasmin à la pomme



Sumbawa Dream • 13,95 ♥

Frais & acidulé à base de gin Bombay Sapphire, Cava Brut, concombre, gingembre & lime



Last Island • 14,45

Herbal & acidulé à base de rhum agricole blanc Saint James, Chartreuse verte, pamplemousse & concombre

TROPICAL



Golden Cat #2 • 10,95 ♥

Fruité à base de rhum Plantation Dark et Bacardi Gold, xérès amontillado, mangue, orange & falernum



Lopburi • 11,95

Fruité & complexe à base de rhum Bacardi Banana, Dewar's Blended Scotch, sirop d'amande, teinture de piment chili, ananas & orange



Gremline #2 • 11,45

Fruité & acidulé à base de téquila Cazadores Blanco & cachaça Leblon, tamarin & ananas



Ticket To Fly • 12,45 ♥

Fruité & amer à base de rhum Bacardi 8 ans, Plantation Dark et OFTD, fruit de la passion & pamplemousse



Cachaça Coloda • 13,95 ♥

Notre Piña colada préféré! Riche & complexe à base de Cachaça Leblon, rhum Bacardi Superior, crème de coco maison, ananas & amer tiki.



Pago Special • 14,95

Fruité & complexe à base de cognac Courvoisier VS, rhum Bacardi Oakheart, goyave, beurre de cacao & sirop de frootloops



Mon Ami Willy #2 • 14,95

Fruité & amer à base de rhum Bacardi Superior, Campari, Redbull tropical & fruit de la passion



Roody à la plage • 20,95 (Pour deux)

Fruité & boisé à base de CC 100% rye, bourbon Jim Beam, xérès amontillado, goyave & ananas



Tiki 'Bae • 21,95 (Pour deux) ♥

Fruité & crémeux à base de cachaça Leblon, rhum Bacardi Oakheart et Banana, crème de coco maison, ananas & orange

PUISSANT



Martine's Hostel • 13,45

Puissant et sec à base de rhum agricole Saint-James blanc, Cointreau, vermouth dry & rouge, concombre, amer Angostura & citron



Full Metal Jacket • 14,95

Frais, boisé & fruité à base de rhum Mount Gay Black Barrel, Bacardi 8 ans, Rinquinquin & menthe



Dragon Fumant #2 • 16,95\$

Puissant & fumé dans une boîte magique à base de téquila Hornitos Black Barrel Añejo & Cynar

FUMÉ & ÉPICÉ



Bloody Pen Pineapple Apple Pen • 9,95 ♥

Fumé & salé à base de Vodka Sobieski, sauce à bloody Tao & Clamato



Gros Gars Panda • 11,95 ♥

Fumé & fruité à base de Dewar's Blended Scotch, gingembre & orange



Krabi Cocktail • 12,95 🍷

Puissant & acidulé à base de rhum Plantation Dark et OFTD, Bacardi Superior & piment chili



Farang • 13,95

Fumé & fruité à base de mezcal Serpiente Joven, Bacardi Superior & pamplemousse



Mr. Oizo • 13,95

Boisé & fruité à base de bourbon Jim Beam, liqueur de Caffè Lucano, gingembre & ananas

NEGRONI



Phi Phi Hotel • 11,95

Fruité à base de rhum Plantation Stiggin's Pineapple (Trinidad, Barbade, Jamaïque), orange et fruit de la passion.



Negroni Khaw • 13,95

Negroni blanc avec rhum agricole Trois Rivières cuvée de l'océan (Martinique AOC) & Spritz Les Îles



The Right Hand • 13,95 ♥

Avec rhum Bacardi 8 ans (Porto Rico) et amer Xocolatl Mole



Kingston Negroni • 14,95

Avec rhum Plantation Xaymaca Special Dry (Jamaïque)

OLD FASHIONED



Ti-Fashioned • 13,95

Avec rhum agricole Barbancourt blanc (Haïti), lime, sirop simple, amer à l'orange



Rhum Old Fashioned #1 • 12,95 ♥

Avec rhum Bacardi 8 ans (Porto Rico), Ronmiel Aldea (Espagne), amer Peychaud & amer Angostura



Rhum Old Fashioned #2 • 13,95

Avec rhum Mount Gay Black Barrel (Barbade), falernum, amer Angostura



Rhum Old Fashioned #3 • 15,95

Avec rhum Plantation Grand Terroir 5 ans (Barbade), Fernet Branca, sirop démerara, amer Xocolatl Mole



Rhum Old Fashioned #4 • 14,95

Avec rhum Plantation Stiggin's (Trinidad, Barbade, Jamaïque) liqueur de Caffè Lucano, amer Angostura et amer à l'orange

SHOTS



Cucumber Back • 9,95

Frais à base de Gin Bombay Sapphire, vermouth sec & marinade de concombre



Hemingway • 9,95 ♥

Fruité à base de rhum Bacardi Superior, Apérol, lime & pamplemousse



Litchi Paradis • 9,95

Acidulé à base de Téquila Cazadores, litchi, lime & menthe



Papa Maix • 9,95

Amer à base de rhum Bacardi 8 ans, Plantation Dark, Maurin Quina apéritif à la griotte

PLACEBO



Crusoé Martini • 9,95

Frais, végétal & acidulé à base de Seedlip Garden 108, gingembre & marinade de concombre



T'site Puce • 5,95

Frais & légèrement amer avec Aloès, litchi, lime kaffir & tonique
*Extra Seedlip Grove 42 pour 3,95



Sour Spice • 9,95

Acidulé & fruité à base de Seedlip Spice 94, gingembre, fruit de la passion & cardamome

NOS RHUMS

1 oz / 2 oz

Rhum de tradition britannique

Cruzan Single Barrel, Îles Vierges, 40%	6,90 / 11,05
Clarke's Court Special Dark, Grenade, 40%	10,63 / 17,02
El Dorado 12 ans Demerara, Guyane Britannique, 40%	7,72 / 12,86
Ferroni Ambré 18, Guyane Britannique/Trinidad/Île Maurice, 40%	10,15 / 16,25
Heejoy Origins, Guyane Britannique/Trinidad/Jamaïque, 40%	9,60 / 15,36
Mount Gay Black Barrel, Barbade, 43%	8,34 / 13,89
Mount Gay Eclipse, Barbade, 40%	5,70 / 9,13
Mount Gay XO, Barbade, 40%	9,62 / 16,04
Plantation 20e Anniversaire Old Reserve, Barbade, 40%	13,78 / 22,05
Plantation Dark, Barbade/Jamaïque, 40%	6,16 / 10,27
Plantation Fiji 2009, Fidji, 44,8%	13,74 / 21,98
Plantation Barbados 2005, Barbade, 42,8%	9,28 / 14,85
Plantation Belize XO Single Cask, Bélize, 49,4%	14,33 / 22,94
Plantation Grand Terroir 5 ans, Barbade, 40%	8,10 / 13,51
Plantation Jamaica 2005, Jamaïque, 45,2%	9,42 / 15,07
Plantation OFTD, Barbade/Jamaïque/Guyane, 69%	8,14 / 13,31
Plantation Pineapple Stiggins' Fancy, Barbade/Jamaïque/Trinidad, 40%	6,90 / 11,05
Plantation Single Cask Barbados 2007, Barbade, 58,5%	28,90 / 46,24
Plantation Single Cask Multi Island XO, Barbade/Jamaïque, 46,5%	14,24 / 22,79
Plantation Three Stars, Trinidad/Barbade/Jamaïque, blanc, 41,2%	6,80 / 11,65
Plantation Xaymaca, Jamaïque, 43%	8,16 / 13,60

Rhum de tradition française

Barbancourt ***, Haïti, vieux, 43%	7,05 / 11,75
Barbancourt Agricole, blanc, Haïti, 43%	6,38 / 10,63
Capovilla Libération 2015, Guadeloupe, vieux, 58,4%	33,08 / 52,93

Clairin Casimir de Barraderès, Haïti, blanc, 53,3%	14,20/22,71
Clairin Vaval de Cavaillon, Haïti, blanc, 50,4%	14,20/22,71
Clairin Sajous de Saint-Michel, Haïti, blanc, 55,9%	14,20/22,71
Ferroni Dame-Jeanne, Île Maurice, blanc, 56%	9,19 / 14,70
Ferroni Boucan d'enfer, Assemblage, ambré, 50%	8,79/18,75
Ferroni Canne rouge, Guadeloupe & Île Maurice, blanc, 57%	10,37/16,59
Ferroni L'Atlantique, France, blanc, 57%	10,37/16,59
Ferroni Mélasse Power, Martinique & Île Maurice, grand arôme, 57%	10,37/16,59
J. Bally, Martinique, ambré, 45%	7,17 / 11,95
La Mauny Ambré, Martinique, ambré, 45%	7,63 / 12,20
Plantation Single Cask Haïti 2010, Haïti, vieux, 40,2 %	13,97 / 22,35
Plantation Single Cask Réunion 2005, Réunion, 51,9%	21,09 / 33,74
Saint-James Impérial Blanc, Martinique, blanc, 40%	6,02 / 10,03
Saint-James Royal Ambré, Martinique, ambré, 45%	6,02 / 10,03
Toucan n°4, Guyane, ambré, 40%	15,94 / 25,51
Trois-Rivière Cuvée de l'Océan, Martinique, blanc, 42%	8,55 / 14,24
Trois-Rivières Ambré, Martinique, ambré, 40%	7,31 / 11,69
Savanna Grand Arôme Lontan, Réunion, blanc, 40%	6,98 / 11,1

Rhum de tradition espagnole

Bacardi Ocho, Porto Rico, 40%	7,25 / 12,26
Brugal 1888 Gran Reserva, République Dominicaine, 40%	8,63 / 13,79
Plantation Gran Anejo, Guatemala/Bélize, 42%	8,71 / 14,52
Plantation Panama 2004, Panama, 42%	9,37 / 15,00
Plantation Peru 2004, Pérou, 43,5%	13,69 / 21,91
Plantation Single Cask Peru Multi-Vintages, Pérou, 49,8%	17,00 / 27,20
Ron Aldea Envejecido, Espagne, 40%	8,13 / 13,01
Zaccapa 23, Guatemala, 40%	13,72 / 21,96

BIÈRE EN FUT

Bière fraîche chez Tao! • 5,95 ♥

Lager rafraîchissante • 5%

Pale Ale • 6,95

Okanagan Spring • 5%

Blanche aux petits fruits • 6,95

Kronenbourg 1664 • 4,5%

IPA du Nord-Est • 8,45

Brasseurs du Nord (Boréale) • 6%

BIÈRE EN BOUTEILLE

Tsingtao • 7,95

Bière blonde importée de Chine • 4,5% (330 ml)

Singha • 8,95

Lager importée de Thaïlande • 5% (330 ml)

Chang • 8,95

Lager importée de Thaïlande • 5% (320 ml)

Pabst Blue Ribbon • 8,45

Lager typique du quartier St-Sauveur • 4.9% (625ml)

Carlsberg 0.0% (sans alcool) • 7,95

Lager non alcoolisée importée du Danemark (500 ml)

VIN ROUGE

Mesa Tinto Tejo • V 8,95 • B 42,95

Trincadeira Aragonez, Portugal

Old Soul • B 54,95

Cabernet sauvignon, États-Unis

Bibine Beaujolais-Villages • B 64,95

AOC Gamay, France (Nature)

VIN BLANC

Tenuta Montecchiesi • V 9,95 • B 49,95

Vermentino, Toscane

Weinreich Weiss Bio • B 52,95

Riesling, Sylvaner, Allemagne

Petit le Mont Bio • B 54,95

Chardonnay, France

Santa Clerissa • B 59,95

Pinot gris, Toscane (Macération)

BULLES

Paco Molina • V 9,95 • B 49,95

Cava, Brut, Espagne

Antech Cuvée Expression • B 54,95

Crémant de Limoux, Brut, France

Villa Conchi • B 89,95

Cava, Brut, Espagne (Magnum)

CHAMPAGNE

Bonnevie-Bocart • B 109,95

Champagne, Brut, France

Veuve Clicquot • B 124,95

Champagne, Brut, France

Dom Pérignon 2009 • B 445,95

Champagne, Brut, France

Louis Roederer Cristal 2009 • B 499,95

Champagne, Brut, France

SANS ALCOOL

Redbull • 4,95

Boisson énergisante

Perrier • 4,45

Eau de source naturelle gazéifiée

Jus tropicaux • 4,95

Mangue, goyave, litchi ou pomme grenade

Eau de coco grillé • 4,95

CAFÉ & THÉ

Mr. Brown • 3,95

Café glacé Taiwanais

Thé au jasmin • 4,95

Les saveurs de la cuisine de l'Asie du sud-est sont explosives, c'est ce qui fait son attrait. Pour en profiter pleinement, nous vous suggérons de partager les plats avec toute la table. Dites-nous vos goûts, faites-nous confiance et nous vous ferons un menu qui vous plaira. Bon appétit !

sans gluten 🌿 végétalien ♯ épice 🌶️ favoris ♥

**Tous nos plat peuvent contenir de la coriandre, des arachides et des oignons. Veuillez nous informer de vos préférences, intolérances & allergies*

FRIT

Arachides à la lime kaffir, chili & ail • 3,95 ♯ 🌿 🌶️

Neua dat dieu • 5,95 ♥

Jerky de haut de surlonge de bœuf

Nems chay • 5,95 ♯

Rouleaux frits à base de taro, shiitakes & carottes, servis avec sauce nước chấm maison

Pleurotes frits • 9,95 ♯ 🌶️ ♥

Pleurotes frits à la lime & chili servis avec sauce sweet chili maison

Poulet frit • 9,95 🌶️

Poulet frit à la lime & chili servi avec sauce sweet chili maison

Thot man khao phot • 5,95

Beignets de maïs et haricots verts au curry vert servis avec sauce sweet chili maison

FROID

Rouleaux de printemps au bœuf saignant • 5,95 🌿

Rouleaux de bœuf mi-cuit en marinade à la lime & au bitter à l'orange, oignons blancs, laitue, oignons frits & herbes fraîches

Rouleaux de printemps à l'aubergine • 5,95 🌿 🌱

Rouleaux d'aubergine en marinade à la lime & au bitter à l'orange, oignons, laitue, oignons frits & herbes fraîches

Som tam • 8,45 🌿 🌱

Salade de papaye verte avec haricots verts, arachides, tomates sauce poisson & crevettes séchées

**Également disponible en version végétalienne*

Gỏi bắp cải chay • 6,95 🌿 ♥

Salade de chou rouge avec copeaux de noix de coco grillée, arachides, jicama & fines herbes

Nam khao tod • 8,95 ♥

Salade de riz croustillant avec chair de saucisse épicée, coriandre, oignons & arachides, servie avec une vinaigrette à la lime

**Extra œuf au plat 1,50*

Neua nam tok • 9,95 🌿

Salade de lanières de boeuf marinées à la citronnelle, oignons, coriandre, menthe & piment chili, servie avec une vinaigrette à la lime & sauce de poisson

**Recommandée avec un bol de riz au jasmin*

Het paa nam tok • 9,95 🌿 ♥

Salade de pleurotes marinés à citronnelle, oignons, coriandre, menthe & piment chili, servie avec une vinaigrette à la lime & chili

Yam wun sen gong • 9,95 🌿

Salade de vermicelles de riz avec crevettes, menthe, oignons, coriandre & tomates, servie avec une vinaigrette à la lime & sauce de poisson

SANDWICH

Bánh mì • 11,45

Sandwich garni de flanc de porc nagano, rillettes, légumes marinés & coriandre, servi avec salade de chou rouge à la noix de coco & chips de crevettes

Bánh mì chay • 11,45 🌿

Sandwich garni de tofu fumé, végété-pâté, légumes marinés & coriandre, servi avec salade de chou rouge à la noix de coco

Bao Tao • (1) 6,95 • (2) 12,95 ♥

Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc nagano braisé, concombres marinés, chou rouge, coriandre & arachides

Bao Tao végété • (1) 6,95 • (2) 12,95

Pain vapeur saisi à la poêle avec fruit du jacquier braisé, concombres marinés, chou rouge, coriandre & arachides

Bao Tao poulet frit • (1) 6,95 • (2) 12,95

Pain vapeur saisi à la poêle avec poulet frit, concombres marinés, salade de papaye verte & mayonnaise à la lime kaffir

SAUTÉ

Bol de riz au jasmin • 3,45

Brocolis chinois sautés à l'ail • 6,95

**Recommandé avec un bol de riz au jasmin*

Pad See Ew • 13,95

Nouilles de riz larges sautées avec lanières de bœuf, œuf, brocoli chinois, ail, coriandre, sauce soja & arachides

**Extra œuf au plat 1,50*

Pad See Ew végété • 13,95

Nouilles de riz larges sautées avec tofu, œuf, brocoli chinois, ail, coriandre, sauce soja & arachides

**Extra œuf au plat 1,50*

Phat thaï crevettes • 13,95

Nouilles de riz sautées avec crevettes, tofu, œuf, ciboulette d'ail, fèves germées, arachides & coriandre

**Extra crevettes 3,95*

Phat Hora Pha • 11,95

Haut de surlonge haché au basilic thaï, piment chili, haricot kilomètre servi avec œuf frit et riz au jasmin

Nasi goreng • 13,95

Riz frit au poulet, échalotes, œuf frit & légumes du moment

SOUPE

Tom kha gai • 15,95

Bouillon de poulet au galangal & citronnelle avec lait de coco maison, poitrine de poulet, champignons, oignons, tomates & coriandre, servi avec riz au jasmin

Phở bò • 13,95

Bouillon de boeuf avec nouilles de riz, surlonge, basilic thaï & oignons

**Extra boulettes de boeuf 3,45 · Extra bâtons de pain frit 1,95*

Phở chay • 13,95

Bouillon de légumes avec nouilles de riz, boules de tofu frit, champignons, basilic thaï & oignons

**Extra bâtons de pain frit 1,95*

Bol de bouillon • 4,45

DESSERT

Pathongko • 5,95

Pain frit servi avec sauce à l'ananas, coco & pandan, sésame

Chả giò chuối • 6,95

Bananes frites servies avec sauce aux noisettes & chocolat

**Également disponible en version végétalienne avec sauce à l'ananas*

MARCHÉ DE NUIT

Arachides à la lime kaffir, chili & ail • 3,95 🌿 🌶️ 🍴

Neua dat diew • 5,95 ♥

Jerky de haut de surlonge de bœuf

Nems chay • 5,95 🌿

Rouleaux frits à base de taro, shiitakes & carottes, servis avec sauce nước chấm maison

Som tam • 8,45 🌿 🍴

Salade de papaye verte avec haricots verts, arachides, tomates, sauce poisson & crevettes séchées

Gỏi bắp cải chay • 6,95 🌿 ♥

Salade de chou rouge avec copeaux de noix de coco grillée, arachides, jicama & fines herbes

Bao Tao • (1) 6,95 • (2) 12,95 ♥

Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc nagano braisé, concombres marinés, chou rouge, coriandre & arachides

Bao Tao végété • (1) 6,95 • (2) 12,95

Pain vapeur saisi à la poêle avec fruit du jacquier braisé, concombres marinés, chou rouge, coriandre & arachides

Bao Tao poulet frit • (1) 6,95 • (2) 12,95

Pain vapeur saisi à la poêle avec poulet frit, concombres marinés, salade de papaye verte & mayonnaise à la lime kaffir

Poulet frit • 9,95 🍴

Poulet frit à la lime & chili servi avec sauce sweet chili maison

Chả giò chuối • 6,95

Bananes frites servies avec sauce aux noisettes & chocolat



