

# 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



### Mojitao • 10,95 ♥

Notre mojito préféré! Frais à base de rhum Plantation 3 Stars, Parfait Amour, concombre, lime, menthe & framboises



### Oui Aloès • 11,45 ♥

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



### Koh Tao #3 • 12,45

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



### Miss Oizo • 12,95

Acidulé à base de rhum Plantation 3 Stars, rhum agricole blanc Saint-James, Luxardo Maraschino & pamplemousse



### Émeraude • 13,45

Frais, herbacé & acidulé à base de rhum Trois Rivières Cuvée de l'Océan, basilic thaï & lime



### Happy Geisha • 13,95

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



### Sumbawa Dream • 14,45

Frais & acidulé à base de gin Citadelle, 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 #3 • 11,95 ♥

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



### Lopburi Iced Tea • 11,95 ♥

Frais & effervescent à base d'apéritif à la pêche Rinquinquin, tequila Hornitos Plata, curaçao Pierre Ferrand Dry, rhum Plantation 3 Stars, vodka Summit, orange, citron & Coca-Cola



### Gremline #2 • 13,45

Frais & acidulé à base de tequila Hornitos Plata & cachaça Leblon, tamarin & ananas



### Ticket To Fly • 12,45 ♥

Fruité & amer à base de rhum Plantation Dark, OFTD & Brugal Extra Viejo, fruit de la passion & pamplemousse



### Cachaça Colada • 14,45

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



### Mon Ami Willy #3 • 15,45

Fruité & amer à base de rhum Plantation 3 Stars, Campari, curaçao Pierre Ferrand Dry, Redbull tropical, pamplemousse & fruit de la passion



### Roody & Yannick à la plage • 24,95 (Pour deux)

Fruité & festif à base de rhum Brugal Extra Viejo, rhum Plantation Dark, ananas, fruit de la passion & falernum



### Tiki 'Bae • 24,95 (Pour deux)

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

## PUISSANT



### Martine's Hostel • 14,45

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



### Full Metal Jacket • 14,95

Frais, boisé & fruité à base de rhum Plantation 5 ans & Gran Anejo Guatemala-Belize, apéritif à la pêche Rinquinquin, amer angostura & menthe



### Dragon Fumant #3 • 18,95

Puissant & fumé dans une boîte magique, à base de tequila Hornitos Black Barrel, mezcal Serpiente Joven, Cynar & pamplemousse

## FUMÉ & ÉPICÉ



### Bloody Pen Pineapple Apple Pen • 10,95 ♥

Fumé, salé & fruité à base de vodka Summit, sauce à bloody Tao & Clamato



### Gros Gars Panda #2 • 13,95

Fumé & fruité à base de King of Scots Blended Scotch Whisky, rhum Ferroni Boucan d'enfer, gingembre & orange



### Madame Tao • 14,45

Puissant & acidulé à base de rhum Plantation Dark et OFTD, rhum Plantation Xaymaca, falernum & piment chili



### Farang • 14,45

Fumé & fruité à base de mezcal Serpiente Joven, rhum Brugal Dry, amer Chili Smoke & pamplemousse

## NEGRONI



### Phi Phi Hotel • 13,45 ♥

Fruité à base de rhum à l'ananas Plantation Stiggins' Fancy orange & fruit de la passion



### Negroni Khaw • 13,95

Negroni blanc avec rhum agricole blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan & Spritz Les Îles



### Kingston Negroni • 14,95

Avec rhum Plantation Xaymaca Special Dry (Jamaïque)

## OLD FASHIONED



### Ti-Fashioned • 14,95

Avec rhum blanc Barbancourt (Haiti), Clairin Communal (Haiti), lime & amer à l'orange



### Rhum Old Fashioned #3 • 15,95

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



### Rhum Old Fashioned #4 • 14,95

Avec rhum à l'ananas Plantation Stiggins' Fancy (Trinidad, Barbade, Jamaïque), Caffè Lucano, amer Angostura & amer à l'orange

## SHOTS



### Cucumber Back • 10,95

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



### Hemingway • 10,95 ♥

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



### Litchi Paradis • 10,95

Acidulé à base de tequila Hornitos Plata, litchi, lime & menthe



### Papa Maix • 10,95

Amer à base de rhum Brugal Extra Viejo, Maurin Quina apéritif aux cerises

## PLACEBO



### Crusocé Martini • 10,95

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



### T'site Puce • 6,95 ♥

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



### Sour Spice • 10,95

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

\* Demandez pour une création cocktail sans alcool & à votre goût

## BIÈRE EN FUT

### Bière fraîche Chez Tao! • 7,45

Lager rafraîchissante 5%

### Blanche aux petits fruits • 8,45

Kronenbourg 1664 • 4,5%

### IPA du Nord-Est • 8,95

Brasseurs du Nord (Boréale) • 6%

### Hazy India Pale Ale • 8,95

Unibroue • 6,2%

## BIÈRE EN BOUTEILLE

### Tsingtao • 8,45

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

### Singha • 8,45

Lager importée de Thaïlande • 5% (330 ml)

### Pabst Blue Ribbon • 6,95

Lager typique du quartier St-Sauveur • 4,9% (473 ml)

### Carlsberg 0.0% (sans alcool) • 5,95

Lager non alcoolisée importée du Danemark (500 ml)

## BOISSONS GAZEUSES

Redbull · 4,95  
Soda · 2,45  
Tonic · 2,45  
Coca-Cola · 2,45  
Ginger Al · 2,45  
Bière de gingembre · 4,45  
Perrier · 4,45

## JUS TROPICAUX

Nectar de mangue · 3,95  
Nectar de goyave · 3,95  
Nectar de pomme-grenade · 3,95  
Nectar de litchi · 3,95  
Eau de coco grillée · 3,95

## CAFÉ & THÉ

Mr. Brown · 3,95  
Thé au jasmin · 4,95

## BOUFFE DE RUE

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.

Dites-nous vos goûts, faites-nous confiance et nous vous ferons un menu qui vous plaira. Bon appétit !

sans gluten 🚫 végétarien ♯ épicé 🌶️ favoris ♥

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

## FRIT

### Nems Chay · 6,45 ♯

Rouleaux frits à base de taro, pleurotes hachés, tofu mariné, vermicelles de haricot mungo, oignons & carottes, servis avec sauce nước chấm (2)

### Pleurotes frits · 11,95 ♯ ♥ 🌶️

Pleurotes frits à la lime & chili, servis avec sauce au chili doux

### Poulet frit · 11,95 🌶️

Haut de cuisse de poulet mariné à la coriandre et à l'ail, lime & chili, servi avec sauce au chili doux

### Giò Heo · 10,95

Galettes de porc & riz au curry jaune à la menthe, oignon & coriandre, servi avec sauce au chili doux

### Thot Man Khao Phot · 7,95 🌶️

Beignets de maïs et haricots kilomètres au curry vert, servis avec sauce au chili doux

## FROID

### **Bánh Cuốn • 7,95**

Rouleau de printemps aux crevettes marinées à la lime avec vermicelles de riz, laitue, carottes, jicama, menthe & coriandre, servis avec sauce aux arachides maison

### **Bánh Cuốn Chay • 7,95** ✓

Rouleau de printemps aux aubergines marinées à la lime avec vermicelles de riz, laitue, carottes, jicama, menthe & coriandre, servis avec sauce aux arachides maison

### **Som Tam • 8,95** 🌿 🍴

Salade de papaye verte avec haricots verts, tomates, arachides, sauce poisson, crevettes séchées, coriandre, basilic thaï, menthe & vinaigrette à la lime

### **Gỏi Bắp Cải Chay • 5,95** ♥

Salade de chou rouge avec copeaux de noix de coco grillée, jicama, arachides, herbes fraîches & vinaigrette à la lime

### **Yam Tua Nork • 6,95** ✓ ♥

Salade de fèves germées avec oignon rouge, coriandre, noix de coco râpée & arachides, servie avec une vinaigrette au lait de coco, vinaigre de riz & flocons de chili

### **Neua Nam Tok • 10,95** 🌿

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*

### **Yam Wun Sen Gong • 9,95** 🌿 🍴

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

## SOUPE

### **Khao soi • 14,45** ♥ 🍴

Bouillon au curry rouge et coco avec nouilles fraîches aux oeufs, poulet, oignons, coriandre, feuilles de moutarde marinées & nouilles frites

## SANDWICH

### **Banh mì au porc • 11,95**

Sandwich garni de flanc de porc nagano braisé, rillettes, légumes marinés, concombre, coriandre, sauce hoisin, mayonnaise épicée & oignons, servi avec salade de chou rouge à la noix de coco et arachides torréfiées

### **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, mayonnaise, sauce hoisin, 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, végéténaise, sauce hoisin, 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 • 4,45**

### **Légumes sautés à l'ail • 7,95** ♡ ♣ 🍵

Légumes du moment sautés à l'ail, sauce aux champignons, sauce soya, oignons frits & graines de sésame

*\* Extra flanc de porc pour 3,45*

### **Pad Nam Jim Gai • 15,95** 🍵

Sauté de poulet, bok choy, basilic thaï, oignons, coriandre & sésame, enrobé de notre sauce au chili doux. Servi avec riz au jasmin

### **Pad See Ew • 15,95**

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

### **Pad See Ew végétarien • 15,95**

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

*\* Version végétalienne sans œuf disponible*

### **Phat Thaï • 15,95** ♡

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

*\* Extra poulet ou crevettes (3) pour 3,45*

### **Nasi Goreng • 15,95**

Riz frit au poulet, ail, oignons, œuf, coriandre, sauce soya & légumes du moment

*\* À servir avec un oeuf frit maison*

# DESSERT

### **Pathongko • 5,95** ♡

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