

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 • 12,45 ♥

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



Oui Aloès • 12,45 ♥

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



Koh Tao #3 • 13,95

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



Miss Oizo • 13,45

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



Émeraude • 13,95

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



Happy Geisha • 14,45

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



Sumbawa Dream • 14,95

Frais & acidulé à base de gin Citadelle, Cava brut, concombre, gingembre & lime



Last Island • 15,95

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

TROPICAL



Golden Cat #3 • 12,45 ♥

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



Lopburi Iced Tea • 12,45 ♥

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 • 13,95

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



Ticket To Fly • 12,95 ♥

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



Cachaça Colada • 14,95

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 • 16,95

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 • 26,95 (Pour deux)

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



Tiki 'Bae • 25,95 (Pour deux)

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

PUISSANT



Martine's Hostel • 14,95

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



Full Metal Jacket • 15,95

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 • 11,95 ♥

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



Gros Gars Panda #2 • 14,45

Fumé & fruité à base de King of Scots Blended Scotch Whisky, Dewar's White Label Blended Scotch Whisky, gingembre & orange



Madame Tao • 14,95

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



Farang • 15,45

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



Negrini Khaw • 14,45

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



Kingston Negrini • 14,95

Avec rhum Plantation Xaymaca Special Dry (Jamaïque)

OLD FASHIONED



Ti-Fashioned • 16,95

Avec rhum blanc Barbancourt (Haïti), Clairin Villages (Haïti), 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 • 11,95

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

PLACEBO



Crusoé 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)

Chang • 8,95

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 (330 ml)

VINS

Demandez à votre serveur les arrivages du moment

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

VOUS AIMEZ NOTRE
VERRERIE ? LES VERRES
EN CÉRAMIQUE SONT
À VENDRE, DEMANDEZ
À VOTRE HÔTE!

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 !

végétalien ♡ épicé 🌶 favoris ♥

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

FRIT

Bánh Phồng Tôm • 3,45 ♡

Bol de croustilles de crevettes

Nems Chay • 6,95 ♡

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

Pleurotes frits • 12,95 ♡ 🌶 🍴

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

Tod Man Moo • 11,95 🍴

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

Thot Man Khao Phot • 8,95 🍴

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

FROID

Som Tam • 9,95 🍴

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 • 6,45 ♥

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 • 14,95

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

Yam Wun Sen Gong • 13,95 🍴

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

SOUPE

Khao soi • 16,45 ♥ 🍴

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

SAUTÉ

Bol de riz au jasmin • 4,45

Légumes sautés à l'ail • 9,95 ✓ ♥ 🍴

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 • 16,95 🍴

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 • 17,95

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

* *Extra œuf frit 1,45*

Pad See Ew végétarien • 16,95

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

* *Version végétalienne sans œuf disponible*

Phat Thaï • 17,95 ♥

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 • 16,95

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

SANDWICH

Banh mì au porc • 14,95

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 • 12,45 ✓

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

Bao Tao au porc • 2 pour 14,45 ♥

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

Bao Tao végété • 2 pour 14,45 ✓

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

Bao Tao poulet frit • 2 pour 14,45

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

DESSERT

Pathongko • 5,95 ♥

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

MARCHÉ DE NUIT

à partir de minuit

Nems Chay • 6,95 ✓

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

Pleurotes frits • 12,95 ✓ ♥ 🍴

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

Tod Man Moo • 11,95 🍴

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

Thot Man Khao Phot • 8,95 🍴

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

Som Tam • 9,95 🍴

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 • 6,45 ♥

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

Bao Tao au porc • 2 pour 14,45 ♥

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

Bao Tao végété • 2 pour 14,45 ✓

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

Bao Tao poulet frit • 2 pour 14,45

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



