

# 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 • 14,00

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



### Oui Aloès • 14,50 ♥

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



### Koh Tao #3 • 16,00

Rafrâchissant & fruité à base de rhum agricole Trois-Rivières Cuvée de l'Océan, cachaça Leblon, lime, ananas & gingembre



### Sumbawa Dream • 16,50 ♥

Frais & acidulé à base de rhum Plantation 3 Stars, Cava Bujonis, concombre, gingembre & lime



### Last Island • 18,00

Herbacé & acidulé à base de rhum agricole blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan, Chartreuse verte, Luxardo Marashino, pamplemousse, lime & concombre

## TROPICAL



### Golden Cat #3 • 14,00 ♥

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



### Gremline #2 • 16,00

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



### Mon Ami Willy #3 • 17,00

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



### Cachaça Colada ++ • 22,00 ♥

Notre Piña colada préféré! Riche & complexe à base de cachaça Leblon, rhum Havana 3 ans, sirop de coco, ananas & amers tiki

## PUISSANT



### **Fancy Old Fashioned • 16,50 ♥**

Avec rhum Plantation Barbade 5 ans, sirop de demerara, amer Angostura & amer à l'orange



### **Ti-Fashioned • 17,00**

L'incontournable martiniquais! Avec rhum agricole La Mauny Ambré, lime & sucre de canne. Servi selon votre préférence, avec ou sans glace.



### **Martine's Hostel • 18,00**

Puissant & sec à base de rhum agricole blanc Trois Rivières Cuvée de l'Océan, Cointreau, vermouth sec & rouge, concombre & amer Angostura

## FUMÉ & ÉPICÉ



### **Gros Gars Panda #2 • 15,50**

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



### **Farang • 18,00 ♥**

Fumé & fruité à base de mezcal Serpiente Joven, rhum Havana 3 ans, falernum, amer Chili Smoke & pamplemousse

## AMER



### **Ticket To Fly • 14,00**

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



### **Phi Phi Hotel • 15,00 ♥**

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



### **Kingston Negroni • 16,50**

Avec rhum Plantation Xaymaca Special Dry, Campari & vermouth rouge

## SHOOTERS



### **Cucumber Back • 14,00 ♥**

Frais à base de gin Beefeater, vermouth sec & marinade de concombre



### **Hemingway • 14,00**

Fruité à base de rhum Havana 3 ans, Apérol, lime & pamplemousse



### **Litchi Paradis • 14,00**

Acidulé à base de tequila Hornitos Plata, litchi & lime

## SANS ALCOOL

### **T'site Puce • 9,00 ♥**

Frais & légèrement amer avec Aloès, litchi, lime kaffir & tonic

### **Sour Spice • 10,00**

Acidulé & fruité à base de gingembre, fruit de la passion, citron & cannelle

### **Nectar de fruit • 5,00**

### **Redbull • 5,50**

### **Eau de coco grillée • 5,00**

### **Bière de gingembre • 5,50**

### **Boisson gazeuse • 4,50**

### **Perrier • 5,00**

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

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

## BIÈRE EN FUT

### **Bière fraîche Chez Tao! • 6,00**

Lager rafraîchissante 5%

### **Blanche aux petits fruits • 7,00**

Kronenbourg 1664 • 4,5%

### **IPA du Nord-Est • 7,50**

Brasseurs du Nord (Boréale) • 6%

### **Saison Libre • 7,00**

Bière belge de style saison • 4%

## BIÈRE EN BOUTEILLE

### **Tsingtao • 8,50**

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

### **Singha • 8,50**

Lager importée de Thaïlande • 5% (330 ml)

### **Chang • 9,00**

Lager importée de Thaïlande • 5% (330 ml)

### **Carlsberg 0.0% (sans alcool) • 6,00**

Lager non alcoolisée importée du Danemark (330 ml)

## VINS

**Pour les vins, demandez à votre hôte les arrivages du moment.**

# 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 ♡ épice 🍴 favoris ♥

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

## À CÔTÉS

### Bánh Phồng Tôm • 4,50 ♥

Bol de croustilles de crevettes

### Jerky de bœuf • 8,00 ♥

Surlonge de bœuf déshydraté, sauce soya, sauce de poisson & graines de coriandre (3)

### Légumes marinés • 4,50 ♡

Légumes du moment et skiitakés marinés dans le vinaigre de riz, sauce soya et saké

## FRIT

### Nems • 7,00

Rouleaux frits à base de crevettes, gingembre, châtaigne d'eau, carottes, glass noodles & oignon rouge, servi avec núoc cham maison (2)

\* Extra nem 3,50

### Pleurotes frits • 14,00 ♡ 🍴

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

### Poulet frit • 12,50 🍴 ♥

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

### Samoussa aux légumes • 7,00 ♡

Pâte feuilletée au curry jaune fourrée avec choux, haricots, pois, oignons, maïs et glass noodles servi avec sauce au chili doux

### Tod Man Moo • 12,50 🍴

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

## FROID

### Som Tam • 10,50 🍴

Salade de papaye verte et carotte, haricots verts, tomates, arachides, sauce poisson, crevettes séchées, coriandre, lime & sauce de poisson

\* Extra jerky de boeuf 3,00

### Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 ♥ ♡

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

### Neua Nam Tok • 15,50

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

### Salade de riz croustillant • 13,50 ♥

Salade de riz croustillant, chair de saucisse de porc Turlo au curry rouge, oignon, coriandre servie avec une vinaigrette à la lime & sauce de poisson

## CURRY

### Khao soi • 17,00 🍴 ♥

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

### Curry vert au tofu • 16,50 ♡ 🍴 🍴 🍴

Bouillon au curry vert et coco avec tofu, pomme de terre, aubergine, champignon, oignon rouge et coriandre

### Curry rouge au poisson • 17,50 🍴 🍴

Bouillon au curry rouge et coco avec morue et crevettes, pomme de terre, oignon rouge et coriandre

## PHÓ

### Phó Bó • 17,50 ♥

Bouillon aux épices, nouilles de riz, fèves germées, oignon rouge, coriandre et basilic thaï avec haut de surlonge de boeuf mi-cuit

### Phó Chay • 18,50 ♯

Bouillon aux épices, nouilles de riz, champignons, fèves germées, oignon rouge, coriandre et basilic thaï avec boules de tofu frit

## PAINS VAPEUR

### Bao Tao au porc • 2 pour 15,50 ♥

Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc de la ferme Turlo, concombre mariné, mayonnaise épicée, sauce hoisin, chou rouge, coriandre & arachides

### Bao Tao végété • 2 pour 15,50 ♯

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 15,50

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 • 4,50 ♯

### Légumes sautés à l'ail • 12,50 ♯ ♯

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

\* Extra flanc de porc pour 4,50

### Pad Kra Pao Moo • 17,50 ♥ ♯ ♯ ♯

Sauté épicé au porc haché de la ferme Turlo, haricots verts, piments chili, basilic thaï & coriandre, servi avec riz au jasmin et œuf frit

### Pad See Ew • 19,00 ♥

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

\* Extra œuf frit 1,50

### Pad See Ew végétarien • 18,00 ♯

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

\* Version végétalienne sans œuf disponible

### Phat Thaï • 19,50 ♥

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

### Pad Nam Jim Gai • 18,00 ♥ ♯

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

## DESSERT

### Glace • 6,00

Choix de mangue, coconut ou fruit de la passion (1 boule)

### Crème brûlée au café • 8,00 ♥

Crème, lait, sucre, œufs, liqueur de café Barista

# MARCHÉ DE NUIT

à partir de minuit

**Croustilles de crevettes • 4,50 ♥**

**Jerky de bœuf • 8,00 ♥**

**Légumes marinés • 4,50 ♡**

**Nems • 7,00**

Rouleaux frits à base de crevettes, gingembre, châtaigne d'eau, carottes, glass noodles & oignon rouge, servi avec nước chấm maison (2)

**Pleurotes frits • 14,00 ♡ 🍴**

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

**Poulet frit • 12,50 🍴 ♥**

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

**Samoussa aux légumes • 7,00 ♡**

Pâte feuilletée au curry jaune fourrée avec choux, haricots, pois, oignons, maïs et glass noodles servi avec sauce au chili doux

**Tod Man Moo • 12,50 🍴**

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

**Som Tam • 10,50 🍴**

Salade de papaye verte et carotte, haricots verts, tomates, arachides, sauce poisson, crevettes séchées, coriandre, lime & sauce de poisson

**Gỏi Bắp Cải Chay • 7,00 ♥ ♡**

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

**Salade de riz croustillant • 13,50 ♥**

Salade de riz croustillant, chair de saucisse de porc Turlo au curry rouge, oignon, coriandre servie avec une vinaigrette à la lime & sauce de poisson

**Bao Tao au porc • 2 pour 15,50 ♥**

Pain vapeur saisi à la poêle avec flanc de porc de la ferme Turlo, concombre mariné, mayonnaise épicée, sauce hoisin, chou rouge, coriandre & arachides

**Bao Tao végété • 2 pour 15,50 ♡**

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 15,50**

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