

# VILLAGE TAO TAO

Restaurant thaïlandais et chinois

淘淘居酒樓



+01 47 51 55 29



54 Rue des Bons Raisins,  
92500 Rueil-Malmaison

## Cocktails

- Love TaoTao (Champagne fraise des bois)
- Cocktail maison (Mei kuei lu, Gin, jus d'orange, jus de citron)
- Blue Tequila (Curaçao bleu, Tequila, jus de citron)
- Rain Killer (Rhum blanc, jus de citron, jus d'orange)
- Sunrise (Tequila, jus d'orange, grenadine)
- Minou Royal (Gin, jus de citron)
- Miss Hawaï (Cocktail de jus de fruits sans alcool)

## Apéritifs

- Martini, Porto rouge
- Pastis 51, Ricard
- Martini Gin
- Gin Tonic, Gin Coca-Cola
- Vodka orange
- J&B, Johnnie Walker Red Label
- Johnnie Walker Black Label
- Chivas Regal 12 ans d'âge
- Kir
- Kir Royal
- Coupe de Champagne (AOC)

## Boissons

- Evian, Badoit, San Pellegrino
- Evian, Badoit, San Pellegrino
- Coca-Cola / Light / Zero
- Orangina
- Jus de fruits (orange, ananas, litchi)
- Bière Tsingtao
- Bière thaïlandaise
- Thé / Infusions / Café / Décaféiné

## Digestifs

- Irish Coffee Whisky
- Mei Kuei Lu
- Cognac Rémy Martin vsop
- Framboise, Mirabelle
- Poire Williams



### 4cl d'alcool

6.80€  
5.20€  
5.80€  
5.80€  
5.80€  
5.80€  
4.20€

## Spécialités Thaïlandaises Thai style

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 301 | Soupe de crevettes à la citronnelle<br>Citronnelle, champignons, tomate, ananas, crevettes  | 8.20€  |
| 303 | Soupe pimentée aux fruits de mer à la citronnelle<br>Citronnelle, champignons, tomate, ananas, coquilles St-Jacques, crevettes  | 9.40€  |
| 304 | Potage piquant de poulet au lait de coco<br>Poulet, pousse de bambou, lait de coco  | 8.10€  |
| 305 | Salade thaï aux crevettes<br>Crevettes, citronnelle, ciboulette, citronnelle  | 9.00€  |
| 306 | Salade de papaye verte aux crevettes<br>Papaye, crevettes, ciboulette, citronnelle, carotte   | 11.20€ |
| 307 | Salade thaï aux fruits de mer<br>Coquilles St-Jacques, crevettes, citronnelle, ciboulette, salade   | 9.50€  |
| 308 | Salade thaï au bœuf ou au poulet<br>Bœuf ou Poulet, citronnelle, ciboulette, salade   | 9.00€  |
| 309 | Salade à l'ananas frais et aux crevettes<br>Ananas, crevettes, citronnelle, ciboulette, salade  | 11.90€ |
| 310 | Vermicelles sautés au bœuf et nêms (Bo Bun)<br>Vermicelles, oignons, bœuf, salade, cacahuète, menthe, concombre, tomate, germes de soja, carotte                              | 11.50€ |
| 311 | Vermicelles sautés aux fruits de mer (Bo Bun)<br>Vermicelles, oignons, crevettes, coquilles St-Jacques, salade, cacahuète, menthe, concombre, tomate, germes de soja, carotte | 12.80€ |
| 312 | Pâtes de riz sautées à la thaï à la viande  | 11.90€ |
| 313 | Riz loc lac   | 11.90€ |



301



305



312



Riz loc lac

313



310



311



306



309

## Plats Dishes

314	Crevettes aux jeunes poivres et au basilic s/p chauffante Crevettes, carotte, poivron, basilic, oignons	11.40€
315	Fruits de mer sautés au basilic et au poivre vert Coquilles St-Jacques, crevettes, carotte, poivron, basilic, oignons	14.50€
316	Cuisses de grenouilles sautées au basilic Cuisses de grenouille, carotte, poivron, basilic, oignons	14.20€
317	Boeuf au poivre noir Boeuf, poivron, oignons	12.50€
318	Boeuf sauté au basilic sur plaque chauffante Boeuf, carotte, poivron, basilic, oignons	11.80€
319	Poulet grillé à la citronnelle Poulet, citronnelle	11.80€
320	Poulet sauté au basilic sur plaque chauffante Poulet, carotte, poivron, oignons, basilic	11.80€
321	Poulet au curry vert Poulet, carotte, poivron, oignons, curry vert	12.50€
322	Canard sauté aux jeunes poivres et au basilic s/p chauffante Canard, carotte, poivron, oignons, basilic	11.50€
323	Agneau sauté au basilic s/p chauffante Agneau, carotte, poivron, oignons, basilic	13.20€
324	Noix de St-Jacques au basilic s/p chauffante Coquilles St-Jacques, carotte, poivron, oignons, basilic	14.90€
325	Gambas sautées au basilic s/p chauffante (4 pcs) Gambas, carotte, poivron, oignons, basilic	16.00€



## Brochettes - Barbecue Skewers Barbecue

340	Brochettes aux crevettes grillées (3 pièces) Crevettes, cacahuète, saté, carotte	10.80€
341	Brochettes de bœuf grillées (3 pièces) Bœuf, carotte, cacahuète, saté	9.50€
342	Brochettes de poulet grillées au saté (3 pièces) Poulet, carotte, cacahuète, saté	9.80€
343	Brochettes de gambas grillées (4 pièces) Gambas, carotte, cacahuète, saté	16.50€
344	Assortiment de brochettes (crevettes, poulet et bœuf) Crevettes, poulet, bœuf, carotte, cacahuète, saté	10.80€
345	Brochettes de poulet grillées caramélisées Poulet, sauce soja, caramélisé	10.80€



## Cuisine à la vapeur Steamed dishes

	V1 Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha-Kao) Crevettes, pousses de bambou, pâte de riz 6.10€		V2 Bouchées de crevettes à la vapeur (Ha-Mai) Pâte de blé, crevettes, pousses de bambou 5.90€		V3 Bouchées de porc à la vapeur (Siu-Mai) Pâte de blé, porc, pousses de bambou 5.80€
	V4 Bouchées de bœuf à la vapeur (Niu-Mai) Pâte de blé, bœuf, pousses de bambou 5.80€		V5 Crêpes de riz vietnamiennes farcies à la vapeur Pâte de riz, germes de soja, champignons noirs, porc 7.80€		V6 Raviolis pékinois grillés au porc ou légumes Pâte de blé, porc, choux blanc 7.50€
	V7 Grand assortiment à la vapeur (8 pièces) Crevettes, porc, bœuf, pâte de riz, pâte de blé 11.00€		V8 Petit assortiment à la vapeur (4 pièces) Crevettes, porc, bœuf, poulet, pâte de riz, pâte de blé 6.50€		V9 Brioches au porc (Xiao-Long-Bao) Pâte de blé, porc 7.50€



15	Hors d'œuvres chauds du chef (pour 2 pers.) Crevettes, porc, germes soja, oignons, vermicelles, carotte, salade, concombre, tomate, farine	15.60€
17	Pâtés impériaux au porc (nêms)	6.00€
18	Pâtés impériaux aux crevettes (nêms)	7.80€
19	Samoussa au bœuf (4 pièces)	7.20€
20	Rouleau de printemps aux crevettes (froid)	6.20€

21	Raviolis frits aux crevettes (4 pièces) Crevettes, pâte de blé, champignons noirs, carotte	6.90€
22	Beignets de crevettes (5 pièces) Farine, crevettes	8.30€



## Soupe - Potage Soups

<p><b>23</b> Crevettes frites aux amandes (5 pièces) Amande, crevettes, œufs, farine 10.50€</p> 	<p><b>24</b> Salade de poulet Poulet, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade 6.50€</p> 	<p><b>25</b> Salade aux crevettes Crevettes, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade 7.50€</p>
<p><b>26</b> Salade à la chair de crabe Crabe, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade 8.90€</p> 	<p><b>27</b> Salade maison (crevettes et crabe) Crevettes, crabe, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade 9.00€</p> 	

**32** Potage aux asperges et à la chair de crabe  
Asperges, crabe, œufs, glutamate  
7.50€



**33** Potage pékinois pimenté  
Poulet, tofu, champignons noirs, pousses de bambou, huile de sésame  
5.80€



**34** Soupe de raviolis aux crevettes  
Crevettes, pousses de bambou, glutamate  
8.00€

**36** Potage de vermicelles transparents au poulet ou crevettes  
Vermicelles, crevettes ou poulet, pousses de bambou, champignons noirs, huile de sésame  
6.00€



## Nos Spécialités Our Specialities

<p><b>41</b> Gambas grillées à la sauce piquante (4pcs) Gambas, tomate, oignons, piment, œufs, farine, glutamate 16.00€</p>	<p><b>42</b> Grosses crevettes sautées à l'ail Gambas, ail, œufs, farine 15.00€</p>
<p><b>43</b> Dés de bœuf aux cinq parfums Bœuf, piment, sauce soja, ail, glutamate 11.80€</p>	<p><b>44</b> Fruits de mer sautés sur plaque chauffante Coquilles St-Jacques, crevettes, gingembre, ciboulette, sauce huîtres, carotte 13.60€</p>
<p><b>45</b> Crevettes flambées au Mei Kuei Lu s/p chauffante Crevettes, alcool de riz, oignons, poivron, saté 13.80€</p>	<p><b>44</b> Fruits de mer sautés sur plaque chauffante Coquilles St-Jacques, crevettes, gingembre, ciboulette, sauce huîtres, carotte 13.60€</p>



44

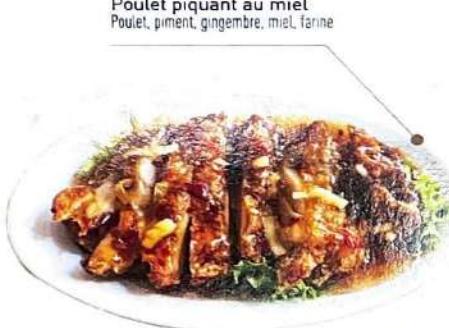
16.00€  
15.00€  
11.80€  
13.60€  
13.80€

<p><b>46</b> Bœuf flambé au Mei Kuei Lu s/p chauffante Bœuf, alcool de riz, oignons, poivron, saté 12.50€</p>	<p><b>48</b> Grosses crevettes au sel et au poivre Grosses crevettes, sel, poivre, piment, ciboulette 14.00€</p>
<p><b>49</b> Grosses crevettes sautées au gingembre et à la ciboulette Grosses crevettes, gingembre, carotte, sauce huître, ciboulette, glutamate 14.20€</p>	<p><b>50</b> Cuisses de grenouilles à l'impériale Cuisses de grenouille, maïs, champignons, piment, carotte, glutamate 14.00€</p>
<p><b>51</b> Cuisses de grenouilles au sel et au poivre Cuisses de grenouille, sel, poivre, piment, ciboulette 14.50€</p>	<p><b>52</b> Noix de St-Jacques aux échalotes pimentées Coquilles St-Jacques, piment, échalote, gingembre 15.10€</p>
<p><b>53</b> Noix de St-Jacques à l'ail s/p chauffante Coquilles St-Jacques, ail, œuf, farine 15.10€</p>	<p><b>53A</b> Noix de St-Jacques au sel et au poivre Coquilles St-Jacques, sel, poivre, piment, ciboulette 15.60€</p>
<p><b>54</b> Noix de St-Jacques au saté s/p chauffante Coquilles St-Jacques, oignons, poivron, saté 15.10€</p>	<p><b>55</b> Poulet piquant au miel Poulet, piment, gingembre, miel, farine 11.90€</p>
<p><b>56</b> Poulet au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante Poulet, gingembre, ciboulette, sauce huître, sauce soja, glutamate 12.10€</p>	<p><b>57</b> Travers de porc du caramélisé Grosses crevettes sautées au gingembre et à la ciboulette Grosses crevettes, gingembre, carotte, sauce huître, ciboulette, glutamate 13.40€</p>



49

Grosses crevettes sautées au gingembre et à la ciboulette  
Grosses crevettes, gingembre, carotte, sauce huître, ciboulette, glutamate



55



52

Noix de St-Jacques aux échalotes pimentées  
Coquilles St-Jacques, piment, échalote, gingembre



48



51



53



57

58 Dorade frite à la sauce piquante thaï  
Dorade, basilic, poivron, piment, oignons, glutamate

59 Dorade entière à la sauce aigre-douce  
Dorade, poivron, ananas, tomate

60 Marmite aux gambas avec vermicelles transparents à la sauce saté  
Gambas, vermicelles, saté, gingembre, poivron, glutamate

61 Langouste au sel et au poivre  
Langouste, sel, poivre, piment, ciboulette

62 Langouste au gingembre et ciboulette s/p chauffante  
Langouste, gingembre, ciboulette, carotte, sauce d'huître, glutamate

63 Langouste au basilic et aux piments frais s/p chauffante  
Langouste, poivron, carotte, basilic, piment, oignons, glutamate

64 Grosses crevettes au saté s/p chauffante  
Grosses crevettes, saté, poivron, oignons

65 Grosses crevettes à la sauce pimentée s/p chauffante  
Grosses crevettes, oignons, piment, poivron, glutamate

66 Agneau à l'échalote pimentée  
Agneau, échalote, piment, sauce huître, gingembre

67 Agneau sauté au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante  
Agneau, gingembre, ciboulette, carotte, sauce huître, sauce soja

70 Fondu du Chef (pour 2 pers.) (viandes, fruits de mer)

71 Fondu aux fruits de mer (pour 2 pers.)

Agneau sauté au gingembre et  
à la ciboulette s/p chauffante  
Agneau, échalote, piment, sauce huître, gingembre



68



69



70



71

Fondu aux fruits de  
mer (pour 2 pers.)



15.00€

15.00€

15.90€

32.00€

32.00€

32.00€

15.00€

15.00€

13.80€

13.80€

58.00€

62.00€

## Fruits De Mer Seafood

81 Crevettes sautées à la sauce aigre-douce  
Crevettes, tomate, ananas, poivron

11.90€

82 Crevettes sautées aux champignons noirs  
Crevettes, champignons noirs, petits pois, sauce huître, carotte, glutamate

11.90€

83 Crevettes sautées au curry  
Crevettes, poivron, curry, oignons, carotte, glutamate

11.90€

84 Crevettes sautées à la sauce piquante  
Crevettes, oignons, tomate, glutamate, piment

11.90€

86 Noix de St-Jacques sautées aux légumes  
Coquilles St-Jacques, germes de soja, champignons noirs, champignons, pousses de bambou, légumes

14.00€



81

87 Noix de St-Jacques à la sauce piquante  
Coquilles St-Jacques, oignons, tomate, glutamate, piment

14.00€

90 Filet de poisson à la sauce aigre-douce  
Poisson, tomate, ananas, poivron

11.00€

91 Filet de poisson à la sauce piquante  
Poisson, oignons, tomate, glutamate, piment

11.00€

92 Filet de poisson au citron  
Poisson, citron, sésame, féculé, œuf

11.50€

93 Calamars sautés au sel et au poivre  
Calamars, sel, poivre, piment, échalote, glutamate

10.80€

94 Calamars à la sauce piquante  
Calamars, oignons, tomate, piment, glutamate

10.50€

95 Calamars sautés au saté  
Calamars, saté, poivron, oignons, glutamate

10.50€



93



82



92



95

## Viandes Seafood

103 Porc à la sauce aigre-douce  
Porc, ananas, tomate, poivron, oignons

9.50€

104 Porc sauté aux champignons noirs  
Porc, champignons noirs, sauce huître, petits pois, carotte, glutamate

9.50€

105 Porc laqué (Cha-Siu)  
Porc, miel, sucre

11.90€

106 Porc caramélisé (piquant)  
Porc, oignons, caramélisé, piment

9.20€

108 Travers de porc au sel et au poivre  
Travers de porc, sel, poivre, piment, échalote, glutamate

11.50€

109 Travers de porc caramélisé  
Travers de porc, sauce soja, caramélisé

11.00€

110 Bœuf sauté au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante  
Bœuf, gingembre, ciboulette, sauce huître, sauce soja, glutamate

11.00€

112 Bœuf sauté aux oignons  
Bœuf, oignons, sauce soja, glutamate

16.20€

113 Bœuf sauté aux champignons noirs  
Bœuf, champignons noirs, petits pois, carotte, sauce huître, glutamate

10.20€

114 Bœuf pimenté à la Szechouannaise  
Bœuf, poivron, piment, tomate, carotte, glutamate

10.20€



103



112

Volailles Poultry

120	<b>Poulet croustillant du chef</b> Poulet, ail, coriandre, piment, œuf, féculé	10.30€
122	<b>Poulet sauté au curry</b> Poulet, curry, poivron, oignons, carotte, glutamate	9.60€
123	<b>Poulet à l'ananas frais</b> Poulet, ananas, tomate, poivron	10.50€
124	<b>Poulet aux pousses de bambou et aux champignons noirs</b> Poulet, champignons noirs, pousses de bambou, carotte, sauce huître, glutamate	9.70€
126	<b>Poulet au saté sur plaque chauffante</b> Poulet, saté, poivron, oignons, cacahuète	10.50€
127	<b>Poulet frit au citron</b> Poulet, citron, sésame, féculé, œuf	10.00€
128	<b>Canard laqué</b> Canard, miel, sucre	10.80€
129	<b>Canard à l'ananas frais</b> Canard, ananas, tomate, poivron	11.50€
130	<b>Canard sauté aux champignons noirs</b> Canard, champignons noirs, sauce huître, glutamate, petits pois, carotte	11.50€
131	<b>Canard au gingembre et à la ciboulette</b> Canard, gingembre, ciboulette, sauce huître, glutamate, sauce soja	12.00€
132	<b>Filet de canard laqué pékinois avec crêpes</b> Canard, miel, ail	13.80€
133	<b>Véritable canard laqué pékinois (entier)</b> Supplément pour 2 préparations (nouilles ou légumes ou riz cantonais)	65.00€ 14.00€
134	<b>Véritable canard laqué pékinois (demi)</b> Supplément pour 1 préparation (nouilles ou légumes ou riz cantonais)	123 38.00€ 7.00€



127



120



## Canard laqué



133

		Légumes - Nouilles - Riz Vetegables - Noodles - Rice
140	<b>Nouilles sautées aux crevettes ou au bœuf</b> Nouilles de blé, germes de soja, carotte, crevettes ou bœuf, œuf, glutamate, huile sésame	9.80€
142	<b>Nouilles sautées au poulet ou au porc</b> Nouilles de blé, germes de soja, carotte, porc, œuf, glutamate, huile sésame	9.00€
143	<b>Vermicelles de riz sautés à la façon Singapour</b> Vermicelles, curry, carotte, porc, poivron, piment, oignons, œuf, huile sésame	9.00€
145	<b>Nouilles ou vermicelles sautés nature</b> Nouilles de blé ou vermicelles, germes de soja, carotte, œuf, huile sésame	6.50€
146	<b>Légumes Chop-Suey</b> Germes de soja, carotte, champignons noirs, pousses de bambou, ciboulette, légumes	7.00€
147	<b>Brocolis sautés nature</b> Brocolis, ail, glutamate	7.60€
148	<b>Riz cantonais</b> Riz, jambon, omelette, petits pois, glutamate	5.80€
149	<b>Riz du chef aux crevettes</b> Riz, omelette, crevettes, petits pois, glutamate	7.20€
150	<b>Riz sauté au curry et au poulet</b> Riz, poulet, curry, omelette, glutamate	6.70€
152	<b>Riz thaïlandais aux crevettes</b> Riz, tomate, crevettes, basilic, sauce piment	8.20€
153	<b>Riz gluant (riz de montagne)</b>	5.30€
154	<b>Riz nature</b>	2.00€



14



146



14



14



19



15

## Menu Spécial 26.50€

### Entrées au choix :

- Salade à la chair de crabe
- Soupe de raviolis aux crevettes
- Hors d'œuvre chauds du chef

### Plats au choix :

- Travers de porc au sel et au poivre
- Fruits de mer sautés sur plaque chauffante
- Coquilles St-Jacques s/p chauffante à la thaï
- Filet de canard laqué

### Accompagnement au choix :

- Nouilles sautées nature
- Riz cantonais

### Desserts au choix :

- Mystère
- Délices à la menthe
- Chocolat liégeois
- Beignets de pomme, d'ananas, ou de banane flambé
- Parfait café



## Menu Thaï 23.00€

### Entrées au choix :

- Nêms aux crevettes (4 pièces)
- Salade thaïlandaise au bœuf
- Soupe thaï pimentée aux crevettes à la citronnelle

### Plats au choix :

- Crevettes sautées s/p chauffante à la thaï
- Cuisses de grenouille s/p chauffante à la thaï
- Bœuf sauté s/p chauffante à la thaï
- Poulet sauté au saté s/p chauffante

### Accompagnement au choix :

- Riz gluant
- Riz sauté à la thaï

### Desserts au choix :

- Dame blanche
- Nougats chinois
- Flan thaï grillé
- Beignet d'ananas
- Perles de coco ou chocolat



## Menu Conseillé 18.50€

### Entrées au choix :

- Salade aux crevettes
- Nêms au porc (4 pièces)
- Salade au poulet
- Potage aux asperges et à la chair de crabe
- Samoussa au bœuf (4 pièces)

### Plats au choix :

- Poulet croustillant du chef
- Crevettes sautées à la sauce piquante
- Canard s/p chauffante
- Bœuf aux oignons / Calamars au saté
- Filet de poisson à la sauce aigre-douce
- Assortiment de brochettes (crevettes, poulet, bœuf)

### Accompagnement au choix :

- Nouilles sautées nature
- Riz cantonais



### Desserts au choix :

- 2 Boules de glace / Perles de coco
- Lychees au sirop / Nougats chinois
- Beignet de pomme / Ananas au sirop

## Menu Enfant 10.50€

### Plats au choix :

- Brochettes de poulet caramel (2 pièces)
- Crevettes en beignet (4 pièces)
- Nêms

### Accompagnement au choix :

- Riz cantonais

### Desserts au choix :

- Lychees au sirop
- Nougats chinois
- 1 Boule de glace



## Menu Économique 13.80€

Menu servi uniquement le midi (sauf week-end et jours fériés)

### Entrées au choix :

- Potage pékinois
- Nêms porc (3 pièces)
- Salade au poulet
- Soupe aux vermicelles
- Raviolis aux crevettes (Ha-Kao)
- Bouchées aux crevettes (Ha-Mai)



### Plats au choix :

- Poulet aux noix de cajou
- Poulet au curry ou à l'impériale
- Bœuf sauté aux oignons ou pimenté
- Porc au caramel piquant
- Porc à la sauce aigre-douce
- Assortiment vapeur (2 Raviolis aux crevettes, 2 bouchées au porc, 2 bouchées au bœuf)

### Accompagnement au choix :

- Riz nature
- Riz cantonais

### Desserts au choix :

- Lychees au sirop
- Ananas au sirop
- Nougats chinois
- 2 Boules de glace (chocolat, cassis, citron, caramel, fraise, vanille)
- 1 café



## Vins Rosés

- Sancerre (Les Châtaigniers)
- Gris de gris (Petit Chaumont IGP)
- La Demoiselle sans Gêne IGP de Méditerranée
- Côtes de Provence (Celliers de Ramatuelle)
- Coteaux d'Aix en Provence (AOC Dom. St-Julien les Vignes)
- Côtes de Provence (Cave de Saint-Tropez)
- Pinot Noir d'Alsace (Hans Schaeffer)
- Tavel (Prieuré de Montézargues)
- Bandol (Mas de la Rouvière)



37.5CL	75CL
18.80€	28.50€
-	17.50€
-	17.80€
9.80€	17.50€
(50CL) 15.20€	19.30€
14.90€	19.90€
14.50€	19.60€
13.60€	21.80€
-	31.00€

## Vins Rouges

- Saumur-Champigny (Les Chanteraines)
- Chinon (Raffault, "Les Lutinières")
- Morgon (Corcelette)
- Bordeaux Supérieur (Château Guillot)
- Saint-Émilion (Château Robin des Moines)
- Saint-Émilion grand cru (Château Lamour)
- Médoc (Château Victoria Cru Bourgeois)
- Brouilly (Château des Tours)
- Beaujolais-Villages (Château de Corcelles)
- Saint Amour (Domaine des Pierres)
- Côtes du Rhône (Réserve Honoré Laubanel)
- Châteauneuf-du-Pape (Les Granières de la Nerthe)
- Côtes de Bourg (Pourpre du Château de Barbe)



37.5CL	75CL
14.00€	19.50€
12.50€	18.50€
14.50€	21.00€
12.00€	18.10€
16.00€	23.80€
-	34.00€
16.80€	26.00€
15.20€	23.00€
12.00€	18.20€
-	22.50€
11.00€	18.00€
-	38.00€
(50CL) 15.60€	-

## Vins Blancs

- Chardonnay (Laroche)
- Saint-Véran
- Sancerre (Les Châtaigniers)
- Riesling d'Alsace (Hans Schaeffer)

37.5CL	75CL
-	19.50€
-	23.30€
18.80€	28.50€
11.00€	18.50€

## Vins en Carafe

- Vin de France (La Tassée Tradition, rouge ou rosé)
- Vin de la Communauté Européenne (La Tassée Tradition, blanc)

Verre	25CL	50CL
3.80€	4.80€	7.50€
3.80€	4.80€	7.50€

## Champagnes

- Nicolas Feuillatte Brut Réserve



75CL
43.00€

## Liste Des Allergènes Majeurs

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante

### LISTE DES ALLERGÈNES

### EXEMPLES

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales

- Chapelure, pains, farines, viandes et poissons panés

Crustacés et produits à base de crustacés

- Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillons, soupes ou sauce à base de fruits de mer

Œufs et produits à base d'œufs

- Pâtisseries, pâtes fraîches, mayonnaise, meringues

Poissons et produits à base de poissons

- Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons

Soja et produits à base de soja

- Tofu, sauces soja, certains bouillons ou fonds

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

- Fromage, beurre, crème, desserts lactés, crêpes, pâtisseries...

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

- Huiles de noix

Céleri et produits à base de céleri

- Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise

Moutarde et produits à base de moutarde

- Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

- Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon)

Lupin et produits à base de lupin

- Graines apéritif

Mollusques et produits à base de lupin

- Bigorneaux, palourdes, péttoncles, huîtres, moules, coquilles St-Jacques, escargots, seiches, poulpe...

Arachides

- Huile d'arachide, cacahuètes



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique