



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 kwei 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 Kwei 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€

(8cl) 3.80€
 (4cl) 3.80€
 (8cl) 5.20€
 (8cl) 5.50€
 (8cl) 5.50€
 (6cl) 5.60€
 (6cl) 7.00€
 (6cl) 7.00€
 (14cl) 3.20€
 (14cl) 6.80€
 (12cl) 6.80€

(50cl) 3.40€
 (1l) 4.80€
 (33cl) 3.10€
 (25cl) 3.10€
 (25cl) 3.10€
 (33cl) 4.60€
 (33cl) 4.90€
 2.50€

8.50€
 (4cl) 3.50€
 (6cl) 8.00€
 (6cl) 5.00€
 5.00€

Spécialités Thaïlandaises Thai style

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



Pâtes de riz sautées à la thaï à la viande



Riz loc lac



312



313



310



311

Plats Dishes

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



314



317



321

Brochettes - Barbecue Skewers Barbecue

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



340



342

Cuisine à la vapeur Steamed dishes



V1



V2



V6



V8

- V1 Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha-Kao) 6.10€
Crevettes, pousse de bambou, pâte de riz

- V2 Bouchées de crevettes à la vapeur (Ha-Mai) 5.90€
Pâte de blé, crevettes, pousse de bambou

- V3 Bouchées de porc à la vapeur (Siu-Mai) 5.80€
Pâte de blé, porc, pousse de bambou

- V4 Bouchées de bœuf à la vapeur (Niu-Mai) 5.80€
Pâte de blé, bœuf, pousse de bambou

- V6 Crêpes de riz vietnamiennes farcies à la vapeur 7.80€
Pâte de riz, germes de soja, champignons noirs, porc

- V8 Raviolis pékinois grillés au porc ou légumes 7.50€
Pâte de blé, porc, choux blanc

- V8 Grand assortiment à la vapeur (8 pièces) 11.00€
Crevettes, porc, bœuf, pâte de riz, pâte de blé

- V10 Petit assortiment à la vapeur (4 pièces) 6.50€
Crevettes, porc, bœuf, poulet, pâte de riz, pâte de blé

- V11 Brioches au porc (Xiao-Long-Bao) 7.50€
Pâte de blé, porc



15



17



19

- 15 Hors d'œuvres chauds du chef (pour 2 pers.) 15.60€
Crevettes, porc, germes soja, oignons, vermicelles, carotte, salade, concombre, tomate, farine

- 17 Pâtés impériaux au porc (nêms) 6.00€
Pâte de riz, porc, germes de soja, vermicelles, omelette, oignons

- 18 Pâtés impériaux aux crevettes (nêms) 7.80€
Pâte de riz, crevettes, germes de soja, vermicelles, omelette, oignons

- 19 Samoussa au bœuf (4 pièces) 7.20€
Pâte de blé, céleri, bœuf

- 20 Rouleau de printemps aux crevettes (froid) 6.20€
Crevettes, poulet, germes de soja, menthe, salade, vermicelles, cacahuète

- 21 Raviolis frits aux crevettes (4 pièces) 6.90€
Crevettes, pâte de blé, champignons noirs, carotte

- 22 Beignets de crevettes (5 pièces) 8.30€
Farine, crevettes



20



21

- 23 Crevettes frites aux amandes (5 pièces)
Amande, crevettes, œufs, farine

10.50€



23

- 24 Salade de poulet
Poulet, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade

6.50€



- 26 Salade à la chair de crabe
Crabe, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade

8.90€

- 25 Salade aux crevettes
Crevettes, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade

7.50€

- 27 Salade maison (crevettes et crabe)
Crevettes, crabe, germes de soja, concombre, tomate, moutarde, salade

9.00€



Soupe - Potage Soups

- 32 Potage aux asperges et à la chair de crabe
Asperges, crabe, œufs, glutamate

7.50€



- 33 Potage pékinois pimenté
Poulet, tofu, champignons noirs, pousse 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

- 41 Gambas grillées à la sauce piquante (4pcs)
Gambas, tomate, oignons, piment, œufs, farine, glutamate

16.00€

- 42 Grosses crevettes sautées à l'ail
Gambas, ail, œufs, farine

15.00€

- 43 Dés de bœuf aux cinq parfums
Bœuf, piment, sauce soja, ail, glutamate

11.80€

- 44 Fruits de mer sautés sur plaque chauffante
Coquilles St-Jacques, crevettes, gingembre, ciboulette, sauce huîtres, carotte

13.60€

- 45 Crevettes flambées au Mei Kuei Lu s/p chauffante
Crevettes, alcool de riz, oignons, poivron, saté

13.80€



44

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

12.50€

12.00€

14.00€

14.20€

14.00€

14.50€

15.10€

15.10€

15.60€

15.10€

11.90€

12.10€

13.40€



48



51



53



57

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



49

Poulet piquant au miel
Poulet, piment, gingembre, miel, farine



55



52

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

- 58 Dorade frite à la sauce piquante thai
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
- 68 Agneau à l'échalote pimentée
Agneau, échalote, piment, sauce huître, gingembre
- 69 Agneau sauté au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante
Agneau, gingembre, ciboulette, carotte, sauce huître, sauce soja
- 70 Fondue du Chef (pour 2 pers.) (viandes, fruits de mer)
- 71 Fondue aux fruits de mer (pour 2 pers.)



68



69



70

Fondue aux fruits de mer (pour 2 pers.)



71



Fruits De Mer Seafood

15.00€

15.00€

15.90€

32.00€

32.00€

32.00€

15.00€

15.00€

13.80€

13.80€

58.00€

62.00€

- 81 Crevettes sautées à la sauce aigre-douce
Crevettes, tomate, ananas, poivron
- 82 Crevettes sautées aux champignons noirs
Crevettes, champignons noirs, petits pois, sauce huître, carotte, glutamate
- 83 Crevettes sautées au curry
Crevettes, poivron, curry, oignons, carotte, glutamate
- 84 Crevettes sautées à la sauce piquante
Crevettes, oignons, tomate, glutamate, piment
- 86 Noix de St-Jacques sautées aux légumes
Coquilles St-Jacques, germes de soja, champignons noirs, champignons, pousse de bambou, légumes
- 87 Noix de St-Jacques à la sauce piquante
Coquilles St-Jacques, oignons, tomate, glutamate, piment
- 90 Filet de poisson à la sauce aigre-douce
Poisson, tomate, ananas, poivron
- 91 Filet de poisson à la sauce piquante
Poisson, oignons, tomate, glutamate, piment
- 92 Filet de poisson au citron
Poisson, citron, sésame, féculé, œuf
- 93 Calamars sautés au sel et au poivre
Calamars, sel, poivre, piment, échalote, glutamate
- 94 Calamars à la sauce piquante
Calamars, oignons, tomate, piment, glutamate
- 95 Calamars sautés au saté
Calamars, saté, poivron, oignons, glutamate



93



81



82



92



95

Viandes Seafood

- 103 Porc à la sauce aigre-douce
Porc, ananas, tomate, poivron, oignons
- 104 Porc sauté aux champignons noirs
Porc, champignons noirs, sauce huître, petits pois, carotte, glutamate
- 105 Porc laqué (Cha-Siu)
Porc, miel, sucre
- 106 Porc caramélisé (piquant)
Porc, oignons, caramélisé, piment
- 108 Travers de porc au sel et au poivre
Travers de porc, sel, poivre, piment, échalote, glutamate
- 109 Travers de porc caramélisé
Travers de porc, sauce soja, caramélisé
- 110 Bœuf sauté au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante
Bœuf, gingembre, ciboulette, sauce huître, sauce soja, glutamate
- 112 Bœuf sauté aux oignons
Bœuf, oignons, sauce soja, glutamate
- 113 Bœuf sauté aux champignons noirs
Bœuf, champignons noirs, petits pois, carotte, sauce huître, glutamate
- 114 Bœuf pimenté à la Szechouanaise
Bœuf, poivron, piment, tomate, carotte, glutamate



103



112

Volailles Poultry

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



128



123



127



120



133



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



153

Nouilles ou vermicelles sautés nature
Riz, omelette, crevettes, petits pois, glutamate



145



147

Brocolis sautés nature
Brocolis, ail, glutamate



146

Légumes Chop-Suey
Germes de soja, carotte, champignons noirs, pousses de bambou, ciboulette, légumes



148

Riz cantonnais
Riz, jambon, omelette, petits pois, glutamate



149

Riz du chef aux crevettes
Riz, omelette, crevettes, petits pois, glutamate



150

Riz sauté au curry et au poulet
Riz, tomate, crevettes, basilic, sauce piment

Légumes - Nouilles - Riz Vetegables - Noodles - Rice

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 boeuf)



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)	37.5CL	75CL
Gris de gris (Petit Chaumont IGP)	18.80€	28.50€
 La Demoiselle sans Gêne IGP de Méditerranée	-	17.50€
Côtes de Provence (Celliers de Ramatuelle)	-	17.80€
Coteaux d'Aix en Provence (AOC Dom. St-Julien les Vignes)	9.80€	17.50€
Côtes de Provence (Cave de Saint-Tropez)	(50CL) 15.20€	19.30€
Pinot Noir d'Alsace (Hans Schaeffer)	14.90€	19.90€
Tavel (Prieuré de Montézargues)	14.50€	19.60€
Bandol (Mas de la Rouvière)	13.60€	21.80€
	-	31.00€



Vins Rouges

Saumur-Champigny (Les Chanteraines)	37.5CL	75CL
Chinon (Raffault, "Les Lutinières")	14.00€	19.50€
Morgon (Corcelette)	12.50€	18.50€
Bordeaux Supérieur (Château Guillot)	14.50€	21.00€
Saint-Émilion (Château Robin des Moines)	12.00€	18.10€
Saint-Émilion grand cru (Château Lamour)	16.00€	23.80€
Médoc (Château Victoria Cru Bourgeois)	-	34.00€
Brouilly (Château des Tours)	16.80€	26.00€
Beaujolais-Villages (Château de Corcelles)	15.20€	23.00€
Saint Amour (Domaine des Pierres)	12.00€	18.20€
Côtes du Rhône (Réserve Honoré Laubanel)	-	22.50€
Châteauneuf-du-Pape (Les Granières de la Nerthe)	11.00€	18.00€
Côtes de Bourg (Pourpre du Château de Barbe)	-	38.00€
	(50CL) 15.60€	-



Vins Blancs

 Chardonnay (Laroche)	37.5CL	75CL
Saint-Véran	-	19.50€
Sancerre (Les Châtaigniers)	-	23.30€
Riesling d'Alsace (Hans Schaeffer)	18.80€	28.50€
	11.00€	18.50€

Vins en Carafe

	Verre	25CL	50CL
Vin de France (La Tassée Tradition, rouge ou rosé)	3.80€	4.80€	7.50€
Vin de la Communauté Européenne (La Tassée Tradition, blanc)	3.80€	4.80€	7.50€

Champagnes

Nicolas Feuillatte Brut Réserve



75CL
43.00€



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

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 hybridées) 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	
 Moutarde et produits à base de moutarde	• Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise
 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	• Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame
 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)	• Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon)
 Lupin et produits à base de lupin	• Graines apéritif
 Mollusques et produits à base de mollusques	• Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huîtres, moules, coquilles St-Jacques, escargots, seiches, poulpe...
 Arachides	• Huile d'arachide, cacahuètes

SOURCE : www.economie.gouv.fr/dgs/etPublications/ve-pratiques/ve-pratiques/Allergene-alimentaire