

TaoKan

Tao

exprime la voie, le chemin,
la force fondamentale.

Kan

signifie veiller, protéger, prendre soin.

TaoKan

le lieu où l'on honore les saveurs de la gastronomie chinoise
en y apportant une vision contemporaine
dans un cadre moderne.

PLATS

DIM SUM

LES VAPEURS

E GAN QIAO KE LI JIAO Raviolis foie gras et cacao (2 pièces)	13
LONG XIA JIAO Raviolis langouste et pomme verte	15
DI GUA JIAO Raviolis épinards et patate douce	12
YUE NAN CHANG FEN Raviolis vietnamiens Poulet et champignons noirs Bœuf épicé	13 14
XIE ROU JIAO Raviolis aux crabes	14
HA - KAO Raviolis aux crevettes	13
DAI ZI JIAO Raviolis aux Saint-Jacques	14
SHU CAI JIAO Raviolis aux légumes et curry jaune	12
XIAO LONG BAO Raviolis shanghaiens	13
SUI MAI Bouchées à la vapeur Poulet Bœuf Crevettes	11 12 13
LU SUN JIAO Raviolis aux asperges et au poulet	12
ZA DIAN Assortiment de Dim Sum vapeur	16

LES FRITS

GUO TIE Raviolis pékinois grillés au poulet	12
SU CHUAN JUAN Nems végétariens et julienne de salade	12
YUE NAN CHUN Nems au poulet et julienne de salade	13
ZA DIAN Assortiment de Dim Sum frits	16
CHUN JUAN Croustillants de crevettes	13

BOUILLONS & POTAGES

FEN SI TANG	
Bouillon clair, vermicelles de soja et poulet	11
SUAN LA TANG	
Potage pékinois épicé au tofu, bambou, champignons noirs et poulet	13
HUN TUN TANG	
Bouillon clair, légumes et mini-raviolis poulet et crevettes	13
HAI XIAN LA TANG	
Potage épicé à l'ananas, fruits de mer, champignons thaï et citronnelle	14

ENTRÉES & SALADES

SHENG CHUN	
Rouleaux de printemps	
Langouste et herbes fraîches	15
Canard	13
Crispy crevettes	13
Crispy poulet	11
Végétarien au gingembre	10
GAN BEI SHA LA	
Tartare de Saint-Jacques à la mangue fraîche	12
BO LUO XIA SHA LA	
Salade d'ananas thaï et crevettes croustillantes	13
MAODOU	
Haricots chinois vapeur	7
SHA LA	
Salade de mi-cuit de bœuf snacké au poivre noir	14
SAN WEN YU SHA LA	
Salade de saumon cru, vinaigrette acidulée miso-yuzu	12
HAI CAO SHA LA	
Salade d'algues Wakame, vinaigrette au sésame	11
SAN WEN DUO SHI	
Tartare de saumon spicy sur toasts et julienne de salade	11

VIANDES

YE NAI GA LI Curry rouge thaï mijoté au lait de coco : canard, poulet ou végétarien	29
YA SONG Magret de canard sauce Hoisin et petites crêpes mandarin	29
LOC LAC BEEF Filet de bœuf spicy, sauce TaoKan et oignons acidulés	31
JIAO TANG JI Émincé de poulet, sauce caramel maison, servi sur teppan	25
GONG BAO JI Émincé de poulet fermier épicé façon Kung Pao	26
HEI JIAO Filet de bœuf et oignons fondants, sauce au poivre, servi sur teppan	30
JU LI JI Émincé de poulet crispy, sauce ginger BBQ	25

POISSONS & FRUITS DE MER

JIAO YAN YOU YU Calamars sautés, sel, poivre et piments frais	27
JIAN BAR YU Filet de bar poêlé, sauce caramel maison	29
WEIZENG DIAO YU Dorade Royale laquée au miso	27
ZHENG SAN WEN YU Rosace de saumon vapeur, sauce soja aux herbes fraîches et julienne de poivrons	26
ZHENG LU YU Filet de bar vapeur, sauce soja aux herbes et vermicelles de soja	29
JIAO TANG SAN WEN YU Pavés de saumon poêlés, sauce caramel maison	26
BAI CHA XUÈ YU Pavé de cabillaud vapeur, julienne de gingembre et sauce au thé blanc	27
SHAO GAN BEI Noix de Saint-Jacques laquées au miso	29
XIA GAO XIA Crevettes spicy, sauce aigre-douce, poivrons et échalotes, servies sur teppan	28
JIAO YAN XIA Crevettes royales sautées, sel, poivre et piments frais	28
RUAN KE XIE Crabes mous sautés, sel, poivre et piments frais	31

ACCOMPAGNEMENTS

MI FAN Riz jasmin	4
NUO MI FAN Riz gluant	7
SU CHAO FAN Riz sauté aux légumes	7
CHAO MIAN Fines nouilles de blé sautées au soja	7
CHAO SI YI DOU Haricots verts poêlés	8
SUAN TIAN QIE ZI Poêlée d'aubergines, sauce aigre douce	8
CHAO BO CAI Poêlée d'épinards, sauce soja et cacahuètes	9
XIAO BAI CAI Chou Pak Choi sauté	8
XI LAN HUA Brocolis vapeur ou sautés	8
BOUDDHA CAI Assortiment de légumes, vapeur ou sautés	9

DESSERTS

MANG GUO NUO MI FAN Riz gluant, lait de coco, mangue fraîche (servi chaud)	12
TANG JIANG Gingembre confit	8
SHUI GUO Fruits exotiques frais	13
NUO MI CI Perles de coco nature à la vapeur	10
XIANG JIAO Beignets de banane sauce caramel	11
LU CHA BING Crêpes au thé vert matcha, mangue fraîche ou sauce chocolat	11
QIAO KE LI JUAN Nems croustillants au chocolat	12
BING QI LIN Glaces et sorbets (fabrication artisanale)	10
MEITIAN KAFEI Café gourmand	14
MOCHIS GLACÉS Parfum au choix, la pièce	5

MENUS

SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI

MEI WEI WU CAN

30

Salade d'algues Wakame, vinaigrette au sésame

ou

Bouillon clair, vermicelles de soja et poulet

•

Assortiment de Dim Sum vapeur (7 pièces)

Riz sauté aux légumes

•

Perles de coco nature à la vapeur

TAOKAN

40

Rouleaux de printemps crispy poulet

ou

Potage pékinois épicé au tofu, bambou,
champignons noirs et poulet

•

Loc Lac Beef (filet de bœuf spicy)

ou

Crevettes royales sautées, sel, poivre et piments frais

•

Riz sauté aux légumes

ou

Fines nouilles de blé sautées au soja

•

Nems croustillants au chocolat

MENU DÉGUSTATION

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Duo de tartare

75

Saumon spicy sur toast,

Saint-Jacques à la mangue fraîche

•

Assortiment de Dim Sum, vapeurs et frits

•

Noix de Saint-Jacques laquées au miso

•

Loc Lac Beef (filet de bœuf spicy)

Riz sauté aux légumes

•

Déclinaisons gourmandes

BOISSONS

EAUX

Perrier 33cl	6
Evian 50cl	7
Evian 75cl	8
Chateldon 75cl	8

THÉ GLACÉ

Thé glacé maison	8
------------------	---

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits (bio) 25cl	7
Limonade 25cl	7
Coca-Cola 33cl	7
Coca-Cola Zéro 33cl	7
Tonic Water (La French Bio, sans alcool) 25cl	7
Ginger Beer (La French Bio, sans alcool) 25cl	7
Soda gingembre et citron vert	8

BIÈRES

Bière Tsingtao 33cl	8
Bière Singha 33cl	8

SAKÉS

	15cl	50cl	72cl
J.TOKUBETSU «NABESHIMA» (servi chaud)	15		
L'ATELIER DU SAKÉ (servi froid)		50	
J.DAIGINZO «NAMAZUME» (servi froid)	20		100
MATERIA «JUNMAI GINJO» (servi froid)	22		120

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco 5cl	9
Ricard 4cl	9
Porto 7cl	9
Vin de Prune Japonais 7cl	11
Campari 5cl	11
Aperol 5cl	11
Gin Hendrick's 5cl	16
Vodka Belvédère 5cl	16
Whisky Johnnie Walker – Black Label 5cl	16
Whisky Chivas Regal 5cl	16
Whisky Glenmorangie – Single Malt 5cl	16
Bourbon Jack Daniel's 5cl	16
Whisky Japonais Togouchi – Kiwami Premium 5cl	21
Rhum Japonais Ryoma 5cl	20
Rhum Bacardi Reserva 5cl	16

COCKTAILS

TAOKAN	
Moët & Chandon Impérial, Aperol, liqueur de Yuzu	18
TAI TAM	
Gin, nectar de litchi, sirop de rose, Chambord	18
WONG TAI SIN	
Moët & Chandon Imperial, Vodka, Chambord, sorbet Yuzu	18
TSING YI	
Vodka, Mei Kei Lu, Ginger Ale, citron vert	18
SHA TIN	
Gin, Liqueur de St Germain, gingembre, concombre, Fever Tree Tonic	18
KOWLOON	
Liqueur de prune au saké (Umeshu), Veuve Clicquot Rosé	18
TAI WO	
Cocktail de fruits sans alcool	12

CHAMPAGNES

	15cl	75cl
ROEDERER		
Brut Collection	20	100
Cristal Roederer 2013 / 2014		375
RUINART		
Blanc de Blancs		155
VEUVE CLICQUOT		
Rosé	22	110
MOËT & CHANDON		
Moët & Chandon Imperial		90
Cuvée Dom Pérignon, Vintage 2012		375

VINS ROUGES

15cl 75cl

BORDEAUX

HAUT-MÉDOC

Château Beaumont 2016	11	53
Mademoiselle L du Château La Lagune 2017		58
Château La Lagune, Grand Cru Classé 2014		165

MOULIS

Château Maucaillou 2017		85
-------------------------	--	----

MARGAUX

Confidences de Prieuré Lichine 2012		80
Château Giscours 2011		175

SAINT-JULIEN

Amiral de Beychevelle 2013		95
Clos du Marquis 2014		140
Château Talbot, Grand Cru Classé 2015		250

PAUILLAC

Château Lacoste Borie 2014 / 2015		85
Château Lynch-Bages, Grand Cru Classé 2011 / 2012		380

SAINT-ESTÈPHE

Château Montrose, Grand Cru Classé 2012		250
---	--	-----

SAINT-ÉMILION

Château de Pasquette, Grand Cru 2012	12	60
Château La Gaffelière, Grand Cru Classé 2012 (Coll. F-L Vuitton)		150
Château Beau-Séjour Bécot, 1 ^{er} Grand Cru Classé 2014		190
Château Figeac, 1 ^{er} Grand Cru Classé B 2009		700

POMEROL

Château Bellegrave 2010		120
Château Evangile 2011		420

PESSAC-LÉOGNAN

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2015 / 2016	15	75
--	----	----

LOIRE

MENETOU-SALON

Domaine du Lorient 2021 / 2022		50
--------------------------------	--	----

SANCERRE

Domaine Joseph Mellot, Le Rabault 2020 / 2021	11	53
---	----	----

LANGUEDOC

FAUGÈRES

Château Grézan, Cuvée Héritage 2020		47
-------------------------------------	--	----

VINS ROUGES

15cl 75cl

BOURGOGNE

BROUILLY Fernand Laroche 2018	9	45
BOURGOGNE PINOT NOIR La Bruyère Prieur 2020	12	60
GIVRY Domaine Masse 2020 / 2021		62
BOURGOGNE DU CHÂTEAU Château de Meursault 2020 / 2021		65
MERCUREY L'Or Rouge, Louis Père et Fils 2019		72
SAVIGNY-LES-BEAUNE Domaine JL Maldant 2018 / 2019	16	80
BEAUNE Domaine Louis Latour, 1 ^{er} Cru 2008 / 2013		110
POMMARD Domaine Faiveley 2018 / 2020		125
NUIT-SAINT-GEORGES Domaine V&V Godier 2017 / 2018		135
CHAMBOLLE-MUSIGNY Louis Latour 2017 / 2018		155
CORTON Domaine Latour, Grand Cru 2011		170
CLOS VOUGEOT Domaine Jacques Prieur, Grand Cru 2013		310
ROMANEE-SAINT-VIVANT Domaine Louis Latour, Grand Cru – Parcelle des Quatre Journeaux 2011		550
CHAMBERTIN Domaine Trapet, Grand Cru 2011		610

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné Bio 2020 / 2021		55
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Le Jas des Papes 2016 / 2017		80
CÔTE ROTIE Bonnevaux, J. Boutin 2020 / 2021		155

VINS BLANCS

15cl 75cl

BOURGOGNE

POUILLY-VINZELLES

Louis Latour, En Paradis 2020 / 2021 60

CHABLIS

Louis Père et Fils 2021 12 60

POUILLY-FUISSÉ

Domaine de la Tassée d'Or 2018 / 2019 65

MERCUREY

Domaine Louis Max, Les Rochelles 2018 75

PERNAND-VERGELESSES

Louis Jadot, Clos de la Croix de Pierre 2020 / 2021 17 85

MEURSAULT

Louis Latour 2019 / 2020 150

CHASSAGNE-MONTRACHET

Domaine Guy Amiot, 1^{er} Cru Les Champgains 2019 / 2020 200

CORTON-CHARLEMAGNE

Louis Latour, Grand Cru 2016 320

MONTRACHET

Domaine Jacques Prieur, Grand Cru 2011 1250

LOIRE

SANCERRE

Domaine de la Rossignole 2021 / 2022 58

POUILLY-FUMÉ

Domaine Barillot 2021 / 2022 12 60

ALSACE

RIESLING

Cuvée Particulière Gustave Lorentz 2018 / 2019 48

VALLÉE DU RHÔNE, PROVENCE

CROZES-HERMITAGE

Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé 2021 / 2022 52

SAINT-JOSEPH

Le Grand Pompée, Paul Jaboulet 2021 / 2022 70

CONDRIEU

Maison Delas, Le Clos Boucher 2020 / 2021 120

VINS ROSÉS

15cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE

Saint Andrieu	10	50
Whispering Angel	11	55

CAFÉ

Expresso ou décaféiné	5
-----------------------	---

THÉS

THÉS NOIRS

Grand Yunnan Imperial	7
Lapsang Souchong	8

THÉS VERTS

Long Jing	9
Grand Jasmin Yin Hao	8
Genmaïcha (au riz soufflé)	8

THÉ BLANC

Jasmin Yin Zhen	10
-----------------	----

THÉ OOLONG

Tie Guan Yin	9
--------------	---

INFUSIONS

Pousse Délice (verveine, romarin et menthe poivrée)	7
Morphée (tilleul, menthe et fleur d'oranger)	7
Elixir (gingembre, citron et combava)	7
Soba Cha (sarrasin grillé)	8

DIGESTIFS

5cl

Liqueur de Yuzu au saké (Yuzushu)	12
Vieille Prune de Souillac	16
Bas-Armagnac Château de Laubade	16
Bas-Armagnac Belloya, Le 25 ans	16
Bas-Armagnac Belloya, l'Erudit	25
Cognac Hennessy VS	16
Cognac Hennessy XO	25

Saint-Honoré

1, rue du Mont Thabor • 75001 Paris
01 42 61 97 88

Saint-Germain des Près

8, rue du Sabot • 75006 Paris
01 42 84 18 36

www.taokan.fr

sthonore.taokan@gmail.com



Taokan



@restaurant_taokan

Taokan



@taokanparis

Du lundi au vendredi
12.00 - 14.30 / 19.30 - 22.30
Samedi et dimanche
19.30 - 22.30

Service voiturier