

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

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	13
Bœuf épicé	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	11
Bœuf	12
Crevettes	13
LU SUN JIAO	
Raviolis aux asperges et au poulet	12
ZA DIAN	
Assortiment de Dim Sum vapeur	17

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	17
CHUN JUAN	
Croustillants de crevettes	13

BOUILLONS & POTAGES

FEN SI TANG

Bouillon clair, vermicelles de soja et poulet 12

SUAN LA TANG

Potage pékinois épicé au tofu, bambou, champignons noirs et poulet 14

HUN TUN TANG

Bouillon clair, légumes et mini-raviolis poulet et crevettes 14

HAI XIAN LA TANG

Potage épicé à l'ananas, fruits de mer, champignons thaï et citronnelle 14

ENTRÉES & SALADES

SHENG CHUN

Rouleaux de printemps 16
Langouste et herbes fraîches 14
Canard 14
Crispy crevettes 12
Crispy poulet 11
Végétarien au gingembre

BO LUO XIA SHA LA

Salade d'ananas thaï et crevettes croustillantes 14

MAODOU

Haricots chinois vapeur 8

SHA LA

Salade de mi-cuit de bœuf snacké au poivre noir 15

SAN WEN YU SHA LA

Salade de saumon cru, vinaigrette acidulée miso-yuzu 13

HAI CAO SHA LA

Salade d'algues Wakame, vinaigrette au sésame 12

LIANG BAN HUANG GUA MUER

Salade de champignons noirs et concombre, vinaigrette légèrement pimentée 13

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	31
LOC LAC BEEF	
Filet de bœuf spicy, sauce TaoKan et oignons acidulés	32
SUAN YONG TIAN	
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail et coriandre, sauce TaoKan	30
JIAO TANG JI	
Émincé de poulet, sauce caramel maison, servi sur teppan	26
CUI PI YA	
Lamelles de canard croustillantes sauce Hoisin sur lit de salade	30
GONG BAO JI	
Émincé de poulet fermier épicé façon Kung Pao	27
HEI JIAO	
Filet de bœuf et oignons fondants, sauce au poivre, servi sur teppan	32
JU LI JI	
Émincé de poulet crispy, sauce ginger BBQ	26

POISSONS & FRUITS DE MER

JIAO YAN YOU YU	
Calamars sautés, sel, poivre et piments frais	29
JIAN BAR YU	
Filet de bar poêlé, sauce caramel maison	30
WEIZENG DIAO YU	
Dorade Royale laquée au miso	28
ZHENG SAN WEN YU	
Rosace de saumon vapeur, sauce soja aux herbes fraîches et julienne de poivrons	27
ZHENG LU YU	
Filet de bar vapeur, sauce soja aux herbes et vermicelles de soja	30
JIAO TANG SAN WEN YU	
Pavés de saumon poêlés, sauce caramel maison	27
BAI CHA XUÈ YU	
Pavé de cabillaud vapeur, julienne de gingembre et sauce au thé blanc	28
SHAO GAN BEI	
Noix de Saint-Jacques laquées au miso	32
XIA GAO XIA	
Crevettes spicy, sauce aigre-douce, poivrons et échalotes, servies sur teppan	30
JIAO YAN XIA	
Crevettes royales sautées, sel, poivre et piments frais	30
RUAN KE XIE	
Crabes mous sautés, sel, poivre et piments frais	32

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
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 Choï 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)	13
TANG JIANG Gingembre confit	9
SHUI GUO Fruits exotiques frais	14
NUO MI CI Perles de coco nature à la vapeur	11
XIANG JIAO Beignets de banane sauce caramel	11
LU CHA BING Crêpes au thé vert matcha, mangue fraîche ou sauce chocolat	12
QIAO KE LI JUAN Nems croustillants au chocolat	13
BING QI LIN Glaces et sorbets (fabrication artisanale)	10
MEITIAN KAFEI Café gourmand	15
MOCHIS GLACÉS Parfum au choix, la pièce	5

MENUS

SERVIS UNIQUEMENT LE MIDI

DIM SUM

29

Rouleaux de printemps crispy poulet

ou

Bouillon clair, vermicelles de soja et poulet

•

Assortiment de Dim Sum vapeur (7 pièces)

Riz sauté aux légumes

•

Café

TAOKAN

43

Rouleaux de printemps crispy poulet

ou

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

•

Crevettes royales sautées, sel, poivre et piments frais

ou

Canard au curry rouge thaï mijoté au lait de coco

ou

Emincé de poulet fermier épicé façon Kung Pao

•

Riz sauté aux légumes

ou

Fines nouilles de blé sautées au soja

•

Nems croustillants au chocolat

Supplément de 2€ pour tout changement dans les menus

MENU DÉGUSTATION

SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

Salade de champignons noirs et concombres,
vinaigrette légèrement épicée

•

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

80

BOISSONS

EAUX

Perrier 33cl	6
Eau minérale plate 50cl	7
Eau minérale plate 75cl	8
Eau minérale pétillante 75cl	8

THÉ GLACÉ

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

JUS DE FRUITS & SODAS

Jus de fruits Alain Milliet (bio) 25cl	8
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

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
DASSAÏ 39 «JUNMAI GINJO» (servi froid)	25		120

APÉRITIFS

Martini rosso, bianco 5cl	9
Ricard 4cl	9
Porto 7cl	9
Umeshu (vin de prune japonais) 7cl	11
Campari 5cl	11
Aperol 5cl	11
Gin Hendrick's 5cl	16
Vodka Belvédère 5cl	16
Whisky Chivas Regal 5cl	16
Bourbon Jack Daniel's 5cl	16
Whisky japonais Togouchi – Kiwami Premium 5cl	21
Whisky japonais Hibiki 5cl	25
Rhum japonais Ryoma 5cl	20

COCKTAILS

TAOKAN	
Champagne, Aperol, liqueur de Yuzu	18
TAI TAM	
Gin, nectar de litchi, sirop de rose, Chambord	18
WONG TAI SIN	
Champagne, Vodka, Chambord, sorbet Yuzu	18
TSING YI	
Vodka, Mei Kei Lu, Ginger Ale, citron vert, sirop de pastèque	18
SHA TIN	
Gin, Liqueur de St Germain, gingembre, concombre, Fever Tree Tonic	18
KOWLOON	
Kir Royal Umeshu et citron vert, Champagne Rosé	18
TAI WO	
Cocktail de jus de fruits	12
TAI KOO	
Soda sans alcool au gingembre, citron vert et eau gazeuse	12

CHAMPAGNES

	15cl	75cl
ROEDERER		
Brut Collection	20	100
Cristal Roederer 2014		375
RUINART		
Blanc de Blancs		155
DEUTZ		
Rosé	22	110
DOM PERIGNON		
Cuvée Dom Pérignon, Vintage 2013		375

VINS ROUGES

15cl 75cl

BORDEAUX

HAUT-MÉDOC

Les Brulières de Beycheville 2019	60
Château Cantemerle 2015	100

MARGAUX

Confidences de Prieuré Lichine 2016	80
Blason d'Issan 2016	90

SAINT-JULIEN

Connetable de Talbot 2019	85
Château Lagrange 2009	220

PAUILLAC

Château Lacoste Borie 2018	85
Château Pedesclaux 2014	120

SAINT-ÉMILION

Château de Pasquette, Grand Cru 2015	12	60
Château Beau-Séjour Bécot 2014		175

POMEROL

Château Gouprie 2017		75
Fugue de Nénin 2019		105

PESSAC-LÉOGNAN

Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion 2019	15	75
Château de Fieuzal 2019		120

LOIRE

MENETOU-SALON

Domaine du Lorient 2023 / 2024	52
--------------------------------	----

SANCERRE

Domaine Joseph Mellot, Le Rabault 2023 / 2024	55
---	----

LANGUEDOC

FAUGÈRES

Château Grézan, Cuvée Héritage 2022 / 2023	47
--	----

VINS ROUGES

15cl 75cl

BOURGOGNE

BROUILLY

Fernand Laroche 2023 / 2024 47

BOURGOGNE PINOT NOIR

La Bruyère Prieur 2022 12 60

GIVRY

Domaine Masse 2023 65

BOURGOGNE DU CHÂTEAU

Château de Meursault 2022 / 2023 68

MERCUREY

Maison Chanzy, Le Bois Cassien 2023 75

SAVIGNY-LES-BEAUNE

Domaine JL Maldant 2022 / 2023 80

BEAUNE

Domaine Louis Latour, 1^{er} Cru 2013 20 100

NUIT-SAINT-GEORGES

Domaine V&V Godier 2022 130

POMMARD

Château de Meursault, Clos de la Platière 2022 145

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Louis Latour 2018 160

CORTON

Domaine Latour, Grand Cru 2017 195

CLOS DE VOUGEOT

Domaine Champy 2010 350

ROMANÉE-SAINT-VIVANT

Domaine Louis Latour, parcelles Les Quatres Journaux, Grand Cru 2011 570

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE

Les Jalets, Paul Jaboulet Aîné (bio) 2023 / 2024 60

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Le Jas des Papes 2021 / 2024 80

CÔTE ROTIE

Domaine Martin Clerc 2022 / 2023 140

VINS BLANCS

15cl 75cl

BOURGOGNE

CHABLIS		
Louis Père et Fils 2024	12	60
POUILLY-FUISSÉ		
Les Pièces d'Or 2018 / 2019		72
POUILLY-VINZELLES		
Louis Latour, En Paradis 2021 / 2022		73
MERCUREY		
Domaine Louis Max, Vieilles Vignes (bio) 2018		80
MARSANNAY		
Château de Marsannay 2023	17	85
MEURSAULT		
Louis Latour 2020 / 2021		170
CHASSAGNE-MONTRACHET		
Domaine Guy Amiot, 1 ^{er} Cru Les Champgains 2022		195
CORTON-CHARLEMAGNE		
Louis Latour, Grand Cru 2016		290
BÂTARD MONTRACHET		
Domaine Louis Latour, Grand Cru 2003		570

LOIRE

SANCERRE		
Domaine de la Rossignole 2024		60
POUILLY-FUMÉ		
Domaine Joseph Mellot, Le Chant des Vignes 2024	13	65

ALSACE

RIESLING		
Cuvée Particulière Gustave Lorentz 2019 / 2020		51

VALLÉE DU RHÔNE, PROVENCE

CROZES-HERMITAGE		
Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé (bio) 2023 / 2024		57
SAINT-JOSEPH		
Le Grand Pompée, Paul Jaboulet 2023	15	75
CHÂTEAUNEUF DU PAPE		
Jas des Papes 2023 / 2024		110
CONDRIEU		
Maison Delas, Le Clos Boucher 2022 / 2023		125
HERMITAGE		
Domaine M. Chapoutier, Chante-Alouette (bio) 2020 / 2021		145

VINS ROSÉS

15cl 75cl

CÔTES DE PROVENCE

Domaine Saint Andrieu	10	45
Whispering Angel	12	60

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

TaoKan
Saint-Germain des Près
8, rue du Sabot • 75006 Paris
01 42 84 18 36

www.taokan.fr
stgermain.taokan@gmail.com



Taokan



@restaurant_taokan

Taokan



@taokanparis

Du lundi au samedi
12.00 - 14.30 / 19.30 - 22.30
Dimanche 19.30 - 22.30

Service voiturier