

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		
Langouste et herbes fraîches	16	
Canard	14	
Crispy crevettes	14	
Crispy poulet	12	
Végétarien au gingembre	11	
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		
Fillet 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		
Fillet 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		
Fillet 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

80

•

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
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
DASSAÏ 39 «JUNMAI GINJO» (servi froid)	25
	100
	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 Loriot 2023 / 2024	52
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
CHAMBOLE-MUSIGNY		
Louis Latour 2018		160
CORTON		
Domaine Latour, Grand Cru 2017		195
CLOS DE VOUGEOT		
Domaine Champy 2010		350
ROMANÉE-SAINTE-VIVANT		
Domaine Louis Latour, parcelles Les Quatres Journaux, Grand Cru 2011		570

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE		
Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé (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-FUSSIÉ

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

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 Prés
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