

Apéritifs	4cl	14cl	20cl
GORDON'S LONDON DRY GIN	12		
POLIAKOV (Vodka)	12		
Coco punch au Rhum blanc	12		
Baileys Irish crème "The ORIGINAL"	12		
JOHNNIE Walker red label (Whisky)	12		
Kir au cassis (Vin blanc Chardonnay)		9	
Whisky coca (JOHNNIE Walker red label)			14
Gin tonic			14

Bière thaïlandaise (contient de gluten)		33cl	
SINGHA		6	

Vins rouges	14cl	½ BTL	BTL
Gato Negro 2022 Cabernet Sauvignon, Chili			29
Bouquet du Comtat, 2021 Côtes du Rhône, France		17	
Cavanza 2021 Cabernet Sauvignon, Chili	7		29
Château LAMOTHE 2020 Côte de Bourg, France			32
Château D'Arcins 2018 Haut-Médoc, France			56
Kumala 2012 Carnet Sauvignon-Shiraz, Afrique du sud			34
Intipalka 2021 Malbec, Valle del Sol, Pérou			48
Da Vero (Bio) 2021 Nero d'Avola Sicilia, Italie			42

Vins blancs	14cl	½ BTL	BTL
Domaine Preignes, Le Vieux Chardonnay	8.5		38
Domaine Gitonnière, Sauvignon Touraine		17	

Vin rosé	14cl	½ BTL	BTL
La Santonniere 2022 (Bio)	8.5	19.5	38
Château Gassier, Côte de Provence, France			

CHAMPAGNE brut	14cl		
Veuve Pelletier	12		

Prix en ttc, paiements en carte à partir de 10€. (Visa, Master, Amex, cartes Restaurant).

Cocktails Maison Signature (Créations)

THAISIL 25cl Liqueurs de pomme, mangue et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji, grains de chanvre.	15
FULL MOON PARTY 25cl Un cocktail onctueux, mélange de liqueur coco & Baileys, jus de fruit, sel rose de l'Himalaya,	15
SIAM 25cl Piments frais, herbes frais et vodka	15
MOJITO 35cl Rhum, citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé & jus de Butterfly pea flowers Maison	15
VIRGIN MOJITO 50cl Citronnelle fraîche thaï, menthe, citron vert pressé & jus de Butterfly pea flowers Maison	14

Maison boissons thaïe / Softs / Eaux minérales

Jus de coco frais thaï dans sa coque	10
Maison Thé thaï glacé, sans sucre 50cl	5.5
Maison Citronnade au Butterfly pea flowers 35cl	5.5
Maison Citronnade au Butterfly pea flowers 1 Litre	15
Jus de coco thaï 35cl	5.5
Jus de fruits 35cl, passion - litchi - mangue	5.5
Coca 33cl - Coca zéro 33cl	4.5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 50cl	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 100cl	7.5

Butterfly pea flowers : La fleur de pois papillon est un ingrédient commun dans de nombreuses tisanes, boissons mélangées et produits cosmétiques. Il est riche en antioxydants et peut être lié à plusieurs avantages pour la santé, notamment une perte de poids accrue, un meilleur contrôle de la glycémie et des améliorations de la santé des cheveux et de la peau.

Maison tisanes 35cl / thés 35cl / café

Maison tisane Butterfly pea flowers, goji, citron vert frais	6
Maison tisane Chrysanthèmes au citron vert frais	6
Thé jasmin / Thé vert / Thé noir	5.5
Café expresso 6cl / café allongé 12cl	3.5
Café noisette 6cl	4
Café crème 12cl	4.5



Entrées

Nems au poulet (pm) Enroulés avec galette de riz	11
Salade de papaye verte (pc) Fraîcheur citron vert pressé	11
Salade de mangue verte (pcm) Finement râpée à la main	12
Salade Danseuse des crevettes (pc) Beignets crevettes	12
Salade de carpaccio de crevettes pimentée (pc)	12
Tom Yum Goong pimentée (p) Soupe crevettes au coco	12
Tom Kha Kai (p) Soupe de poulet au lait de coco	10

Plats

Salade d'ananas aux crevettes (pmn)	18.5
Riz sauté aux légumes de saison (pmœ)	17.5
Riz sauté au poulet & légumes de saison (pmœ)	18.5
Porc sauté à la citronnelle & combava + riz jasmin	18.5
Riz jasmin	3.5
Riz gluant	4.5

Bo-Bun (Plat froid) (pcm), vermicelle de riz & nems au poulet
Au choix : Poulet 17.5 Porc haché 17.5

Khao-Soy (cm) (Le délice de Chiang-Mai) 21

Pâtes de riz thaï fines, porc grillé puis haché à la citronnelle,
sauce au curry rouge, cacahouètes & crème de coco

PadThaï (sœ), sautées au wok avec sauce tamarin Maison
Légumes ou Poulet 18.5 Porc haché ou Crevettes 19.5
Royal (Padthaï aux légumes + crevettes + salade) 29

Curry rouge à la crème de coco (m), servi avec riz jasmin
Légumes ou Poulet 18.5 Porc haché ou Crevettes 19.5
Royal (Curry aux légumes + crevettes + salade + riz) 29

Desserts végan (Sans arôme ajouté)

Un quart d'ananas	7.5
Tapioca au banane dans la crème de coco (m)	10.5
Banane fondant, onctueux, crémeux & parfumé	
Riz gluant à la mangue fraîche, qualité extra (m)	10.5
Sauce légèrement sucrée à la crème de coco	

Les saveurs des plats et des sauces proviennent de produits naturels,
pour se rapprocher le plus possible de celles de chez Maman !

Plat pimenté 1 / Piments frais 1 / Huile de piment végan maison 4.5
Sauce de soja 1.5 / Riz gluant à la place de riz jasmin 1.5
(c) Cacahouètes (m) Sésame (n) Noix de cajou
(p) Sauce de poisson (œ) Œuf (s) Sauce de soja



THAÏSIL

Cambodgien-thaï, 100% sans gluten



Menu Dégustation 23

Servi avec salade (pc), 2 nems au poulet (pm) & riz jasmin

-Plats au choix-

Poulet au curry rouge (m)

ou

Légumes de saison au curry rouge (m)

ou

Porc haché sauté au wok à la citronnelle & combava

Crevettes pimentée, wok minute 29

Sautées dans un jus réduit au curry Massaman & galanga,
citronnelle, combava, servi avec riz jasmin & salade (pc)