

Carte/Menu THAÏSIL

Amuse-bouche+Entrée+Plat+Riz 29,90
Appetizers+Starter+Main course+Rice 29,90

Entrées (Starter)

Salade de papaye verte/Green papaya salad 9,5

Salade de mangue verte/Green mango salad 10,5

Salade de poulet/Chicken salad 11,5

🍤 Salade de crevettes/🍤 Shrimps salad 15,5 (Menu +4)

🍲 Tom Kha Kai 14,5 (Menu +3)

Soupe de poulet citronnelle/Chicken coconut cream soup

🍲 Tom Yum Goong 17,5 (Menu +6)

Soupe de crevettes à la citronnelle/Lemongrass shrimps c. soup

Plats (Main course)

(Tous les mets servis sans riz/All dishes served without rice)

Padthai poulet/Chicken Padthai 17,9

Porc haché maison au basilic/Homemade minced pork basil 17,9

Poulet au curry rouge/Chicken red curry 17,5

Pleurotes sautés (vegan)/Oyster mushrooms (vegan) 19,5

Broccolini au curry vert (vegan)/Baby broccoli green curry (vegan) 19,5

🍖 Bœuf Massaman/🍖 beef Massaman 21,5 (Menu +3,5)

Plats hors Menu (Without Menu)

Riz sauté aux crevettes/Stir-fried shrimps rice 23,5

Padthai pleurotes(végan)/Oyster mushrooms Padthai(végan) 19,9

Padthai Crevettes/Shrimps Padthai 23,5

Crevettes au curry rouge/Shrimps red curry 23,5

🍤 Crevettes à la citronnelle/🍤 Lemongrass shrimps 23,5

Noix de St-Jacques curry vert/Scallops green curry 35

🍲 Grande (Big) Tom Yum Goong 23,5

Accompagnements végétan (Vegan side dish)

Riz Jasmin/Jasmine rice 4

Pâtes de riz/Rice noodles 6

Riz sauté aux légumes/Stir-fried vegetables rice 10

Desserts végétan maison (Sans colorants, ni arômes artificiels)

Tapioca à la banane fraîche/Fresh banana tapioca 9

Riz gluant à la mangue fraîche/Fresh mango sticky rice 10,9

Menu Déjeuner

Plat+Riz 17,90 (hors samedi, jours fériés)

Plat+Riz+Salade 21,90 (hors jours fériés)
Eau Purezza 35cl 2,90

Légumes au curry vert (végan)

Porc haché maison, mijoté... servi avec basilic

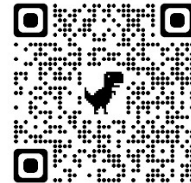
Poulet au curry rouge au lait de coco

🍖 Bœuf au curry Massaman

*Pour les amatrices de délices,
agrémentez votre plat d'une sélection de salade +4*

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce



THAÏSIL

Cuisine khmer-thai faite maison
100% sans gluten, 100% sans lactose

Depuis 16 ans Nous vous proposons un large choix de plats traditionnels khmer-thai. Chaque plat est le fruit d'une préparation minutieuse, où la qualité des ingrédients est primordiale. Tous nos mets sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés. Notre équipe passionnée met tout en œuvre pour vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse, A-Roy! (Délicieux!)