

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)		8	
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	7		29
Bouquet du Comtat, 2021 Côtes du Rhône, France		17	
Cavanza 2021 Cabernet Sauvignon, Chili			32
Château LAMOTHE 2020 Côte de Bourg, France			32
Château D'Arcins 2018 Haut-Médoc, France			62
Kumala 2012 Carnet Sauvignon-Shiraz, Afrique du sud			38
Intipalka 2021 Malbec, Valle del Sol, Pérou			38
Da Vero (Bio) 2021 Nero d'Avola Sicilia, Italie			38


Vins blancs	7,5		36
Domaine Preignes, Le Vieux Chardonnay	7,5		36
Domaine Gitonnière, Sauvignon Touraine		17	

Vin rosé	7,5	19	36
La Santonniere 2022 (Bio)	7,5	19	36
Château Gassier, Côte de Provence, France			

CHAMPAGNE brut			75
Veuve Pelletier			75

Cocktails Maison Signature (Créations)		
<b>THAISIL</b> 25cl	Liqueurs de pomme, mangue et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji, grains de chanvre, paillettes véritable d'or de 22 carats	15
<b>FULL MOON PARTY</b> 25cl	Un cocktail onctueux, mélange de liqueur coco & Baileys, jus de fruit, sel rose de l'Himalaya, paillettes véritable d'or de 22 carats	15
<b>SIAM</b> 25cl	Piments et herbes infusées dans de la vodka	14
<b>MOJITO THAI</b> 35cl	Rhum, citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé & jus de Butterfly pea flowers Maison	14
<b>VIRGIN MOJITO THAI</b> 35cl	Citronnelle thaï fraîche, menthe, citron vert pressé & jus de Butterfly pea flowers Maison	12

### Maison boissons thaïe / Softs / Eaux minérales

Jus de coco frais thaï dans sa coque 	
<b>Maison</b> Thé thaï glacé, sans sucre 35cl	6
<b>Maison</b> Thé thaï glacé, sans sucre, 1 litre	15
<b>Maison</b> Citronnade au Butterfly pea flowers 35cl	6
<b>Maison</b> Citronnade au Butterfly pea flowers 1 Litre	15
Jus de coco thaï 35cl	6
Jus de fruits 35cl, passion - litchi - mangue	5,5
Coca 33cl - Coca zéro 33cl	4,5
Evian - San PELLEGRINO - BADDIT 50cl	5
Evian - San PELLEGRINO - BADDIT 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

<b>Maison</b> Tisane thaï Butterfly pea flowers, baies de goji	6
<b>Maison</b> Tisane chrysanthèmes au citron vert frais	6
Thé jasmin chinois	5,5
Thé noir parfumé thaï	5,5
Thé vert japonais	5,5
Thé matcha bio japonais	6
Café expresso 6cl	3
Café allongé 12cl	3,5
Café crème 12cl	4,5



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

## Entrées

<b>Nems au poulet</b> servi avec sauce aigre-douce (2,4)	9,5
<b>Salade de papaye verte</b> carotte, sauce aigre-douce (2,5)	9,5
<b>Salade de mangue verte</b> carotte, sauce aigre-douce (2,5)	9,5
<b>Carpaccio de crevettes pimenté</b>	12
Citronnelle, galanga, piment Thaï frais sauce aigre-douce pimentée (1,2,5)	
<b>Tom yum goong pimenté</b>	12
Bouillon de crevettes et légumes infusés aux épices Thaï et piment frais (1,2)	
<b>Tom kha Kai</b>	10
Bouillon de poulet et ses légumes au lait de coco, infusés aux épices Thaï (2)	

## Plats

<b>Riz sauté au poulet à la citronnelle</b> (3,4)	16,5
<b>Vermicelle de riz au porc haché à la citronnelle</b> (4)	16,5
<b>Porc haché sauté au basilic + riz jasmin</b>	17
<b>Salade de crevettes à la citronnelle</b> (1,2,5) + <b>riz jasmin</b>	18,5
<b>Formule Tendre de filet de poulet pimenté</b> (2,5), <b>servi avec salade Thaï et riz gluant</b> Tendres morceaux de poulet taillés, puis sautés à la minute dans un jus réduit au curry rouge, bambou, poivre vert frais Thaï et basilic Thaï.	28
<b>Formule Crevettes pimentée</b> (1,2,5), <b>servi avec salade Thaï et riz gluant</b> Crevettes décortiquées et sautées à la minute dans un jus réduit au curry rouge, bambou, poivre vert frais Thaï et basilic Thaï.	29
<b>Formule Bavette de bœuf pimenté</b> (2,5), <b>servi avec salade Thaï et riz gluant</b> Tendres morceaux de bœuf taillés dans la bavette puis sautés à la minute dans un jus réduit au curry rouge, bambou, poivre vert frais Thaï et basilic Thaï.	31
<b>Riz jasmin</b>	3,5
<b>Riz gluant</b>	5

**BO-BUN, servi avec deux nems au poulet** (2,4,5)

**Poulet** 16,5 **Porc haché** 17,5 **Crevettes** (1) 18,5 **Bœuf** (1) 18,5

## Wok de PADTHAÏ (5)

Pâtes de riz sautées à la minutes avec sauce tamarin thaï Maison

**Légumes (végane)** 16,5 **Poulet** 16,5 **Porc haché** 17,5  
**Crevettes** (1) 18,5 **Bœuf** 18,5

**Curry rouge à la crème de coco thaï**  
Servi avec riz jasmin ou riz gluant +1,5

**Légumes (végane)** 16,5 **Poulet** 16,5 **Crevettes** (1) 18,5 **Bœuf** 18,5

## Khao-Soy 18,5

Le délice de Chiang-Mai

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

## Desserts végan

<b>Un quart d'ananas frais</b>	6
<b>Tapioca au banane dans la crème de coco</b>	9,5
<b>Riz gluant aux litchis dans la crème de coco</b>	10,9
<b>Riz gluant à la mangue dans la crème de coco</b>	10,9

## Formule Déjeuner 21

Service rapide, du lundi au vendredi, sauf jours fériés

### -Plats au choix-

- Curry rouge au poulet
- Curry rouge aux crevettes +2
- Curry rouge au bœuf +2
- Curry rouge aux légumes (végane)
- Porc haché sauté au basilic

**Servi avec salade Thaï** (2,5) + **nem au poulet** + **riz jasmin**



## Formule Tigre Qui Pleure 28

**Bavette de bœuf marinée à la citronnelle grillé à la minute** (3),  
**Servi avec salade Thaï** (2,5) et **riz jasmin**



-Bœuf Bovin français, 100% pure porc, haché par nos soins.

-Toutes les sauces fait Maison, et nous utilisons les sauces soja et poisson sans gluten thaïes, qualité premium, Mégachef.

(1) CRUSTACES	(4) HUILE DE SESAME	(7) ŒUF
(2) SAUCE DE POISSON	(5) CACAHOUETES	(8) LAIT
(3) SAUCE DE SOJA	(6) MOLLUSQUES	



**100% sans gluten**  
**100% gluten free**



# THAÏSIL



**Restaurant cambodgien-thaï, fait Maison, sans gluten**

Ouverte: Lundi 12h-14h30, et du Mardi au Samedi, 12h-14h30 & 18h30-22h30