

Carte/Menu THAÏSIL

Amuse-bouche+Entrée+Plat+Riz 28,90

Entrées

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire 10,5
Som-Tam, Green papaya salad

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce 10,5
Green mango salad

Salade de poulet, sauce aigre-douce 11,5
Chicken salad

Salade de crevettes pimentée 15,5 (menu +4)
Spicy shrimps salad

Tom Kha Kai, Soupe de poulet citronnelle 13,5 (menu +3)
Tom Kha Kai, Chicken coconut cream soup

Plats

Padthaï du jour Poulet 17,5 / Crevettes 23,5 (menu +5,5)
Padthai of day Chicken 17,5 / Crevettes 23,5 (menu +5,5)

Pur porc haché maison, mijoté... puis au basilic 18,5
Homemade minced pork, stewed... with basil

Poulet au curry rouge au lait de coco 18,5
Chicken red curry in coconut milk

Légumes frais de saison au curry vert 21,5
Seasonal vegetable green curry

Bœuf au curry Massaman pimentée 21,5 (menu +3,5)
Spicy beef Massaman curry

Crevettes au curry rouge 23,5 (menu +6,5)
Shrimps red curry

Crevettes à la citronnelle pimentée 23,5 (menu +6,5)
Spicy lemongrass shrimps

Tom Yum Goong, Soupe crevettes citronnelle 18,5 (menu +4)
Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup

Riz Jasmin 4

Jasmine rice

Depuis 16 ans Nous vous proposons un large choix de plats traditionnels khmer-thaï. 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!)**

THAÏSIL

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

Menu Déjeuner

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

Plat+Riz+Salade 21,90 (hors jours fériés)

Eau Purezza 35cl 1,90 / Café 2,10 / Thé Jasmin 3,50

Légumes au curry vert

Pur porc haché maison, mijoté... au basilic

Poulet au curry rouge au lait de coco

Bœuf au curry Massaman pimentée +3,5

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

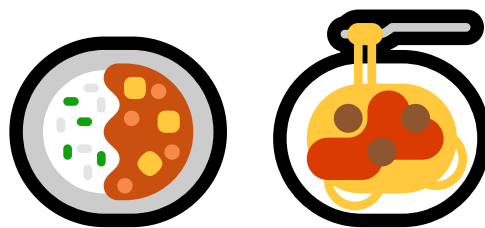


Photos de plats



15€90 Soupe du Jour

Servi tous les midis



À partir de...

12€90

Servi tous les midis

À emporter



Welcome to THAÏSIL, La carte is served every day, except Friday and Saturday, when my little chief decided to think he was a misunderstood artist and went off to meditate on the meaning of life... or he just forgot to do the shopping at the Rungis market, let's be honest! 🤔

We exclusively offer the THAÏSIL Menu/Carte (see page 1), with dishes selected by the chef, every Friday and Saturday, lunch and dinner.

Som-Tam, Green papaya salad 10,5

Green mango salad 10,5

Chicken salad 11,5

Spicy raw salmon/trout salad 16,5

Spicy raw shrimps salad 16,5

Spicy shrimps salad 15,5

Tom Kha Kai, Chicken coconut cream soup 13,5

Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup 19,5

(vegan) Fresh seasonal vegetables rice pasta 21,5

Chicken rice pasta 17,5 / Shrimps rice pasta 23,5

(vegan) Fresh seasonal vegetables Wok cook 21,5

Homemade minced pork, wok-cooked with basil 18,5

(vegan) Fresh seasonal vegetables green curry 21,5

Spicy beef Massaman curry 21,5

Chicken red curry 18,5

Braised pork red curry 18,5

Shrimps red curry 23,5

Spicy lemongrass shrimps 23,5

Grilled scallops & shrimps, red curry sauce 45

Pork Khao-Soy, rice noodles, red curry sauce 21

Stir-fried chicken rice 18,5 / shrimps rice 23,5

(vegan) Stir-fried fresh vegetables rice 19,5

(vegan) Jasmine rice 4

(vegan) Rice pasta 6,5

Homemade desserts (no artificial colors or flavors)

(vegan) Fresh banana tapioca 8,5

(vegan) Fresh mango sticky rice 9

-The liste of allergens is available-



Bienvenue au THAÏSIL, Cette Carte est servie tous les jours, sauf vendredi et samedi, où mon petit chef a décidé de se prendre pour un artiste incompris et qu'il est parti méditer sur le sens de la vie... ou qu'il a juste oublié de faire les courses au marché de Rungis, soyons honnêtes ! 🤔

Nous proposons en exclusivité la Carte/le Menu THAÏSIL (voir la page 1), avec des mets sélectionnés par le chef, chaque vendredi et samedi, le midi et soir.

Som-Tam, Salade de papaye verte 10,5

Salade de mangue verte 10,5

Salade de poulet 11,5

Salade au saumon/truite cru pimentée 16,5

Salade aux crevettes crues pimentée 16,5

Salade aux crevettes grillées pimentée 15,5

Tom Kha Kai, Soupe de poulet à la crème de coco 13,5

Tom Yum Goong, Soupe de crevettes à la citronnelle 19,5

(végan) Pâtes de riz sautée aux légumes frais de saison 21,5

Pâtes de riz sautée au poulet 17,5 / crevettes 23,5

(végan) légumes frais de saison sautés au Wok 21,5

Pur porc haché maison, mijoté... puis au basilic 18,5

(végan) Légumes frais de saison au curry vert 21,5

Bœuf au curry Massaman pimentée 21,5

Poulet au curry rouge 18,5

Porc braisé au curry rouge 18,5

Crevettes au curry rouge 23,5

Crevettes à la citronnelle pimentée 23,5

Noix de St-Jacques & crevettes grillées au curry rouge 45

Khao-Soy porc, pâtes de riz, sauce au curry rouge 21

Riz au poulet sauté au Wok 18,5 / crevettes 23,5

(végan) Riz aux légumes de saison sautés au Wok 19,5

(végan) Riz Jasmin nature 4

(végan) Pâtes de riz nature 6,5

Desserts maison (sans colorants, ni arômes artificiels)

(végan) Tapioca à la banane fraîche 8,5

(végan) Riz gluant à la mangue fraîche 9

-La liste des allergènes est disponible-

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