

## Entrées

Salade de papaye verte 🥕🥒🥑 10

Sauce aigre-douce au citron vert

Salade de mangue verte 🥕🥒🥑 12

Herbes fraîches thaï, sauce au tamarin & citron vert

Salade aux crevettes 🦞🥑 14

Herbes thaï, citronnelle, citron vert

Carpaccio de crevettes 🦞🥑 16

Sauce au tamarin aigre pimentée

Tom Kha Kai 🥕 10

Soupe de poulet à la crème de coco, galanga, citron vert

Tom Yum Goong 🦞🥕 12

Soupe de crevettes à la citronnelle, épicée et aigre

Velouté aux six saveurs 🍄 14

Cèpes, Girolles, Pholiotas, Pleurotes, Bolets jaunes, crème de coco

## Plats

Porc haché sauté à la citronnelle, riz jasmin 🦞 16,5

Riz sauté 🦞 Poulet 16,5 Légumes de saison 🍄 14,5

Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai) 🦞🥑 21

Pâtes de riz, porc haché & grillé, huile de sésame noir, curry rouge

PadThaï au Massaman 🦞 23

Crevettes, galanga, citronnelle & combava, bambou

Crevettes au Massaman 🦞 21

Galanga, citronnelle & combava, bambou, sauce réduite, riz Jasmin

Tigre qui pleure 🦞🥕🥑 25

Filet de bœuf grillé, sauce au tamarin pimentée, salade, riz Jasmin

PadThaï, nouilles de riz sautées au tamarin 🥑

Légumes de saison 🍄 17,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🥑 21

Curry rouge à la crème de coco 🦞

Légumes de saison 🍄 17,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🥑 21 Crevettes 21

## Desserts

Perles de tapioca au banane fraîche 🥑🍌 10,5

Cacahouète, crème de coco

Riz gluant au Butterfly pea flowers 🦋🍌 10,5

& mangue fraîche, crème de coco

## Formule 18

(+3 soir, week-end & jours fériés)

Salade de papaye verte + plat + riz jasmin

-Plats au choix -

Poulet au curry rouge

Légumes de saison au curry rouge

Porc haché sauté au feu vif à la citronnelle

Sauce piquante maison 4

Riz jasmin cambodgien 4

Riz gluant thaï 5

Remplacé riz jasmin par riz gluant 1

Toutes les sauces (maison, sauce soja & poisson...) sont Sans Gluten

🥑 Cacahouètes

🦞 Huile de sésame

🍴 Plats du moment

🦞 Sauce de soja

🦞 Sauce de poisson

🍄 Vegan

🦞 Piment

🥑 Végétarien

# THAÏSIL



Cambodgien-thaï, 3 rue du nil, 75002 Paris Reservation sur [thaisil.com](https://thaisil.com)

100% sans gluten 100% sans lactose 100% cuisine fait maison

☎ 01 40 26 31 83 Ouvert du lundi soir au samedi 12h-14h30, 18h30-22h30



Restaurant labellisé 2024-2025 par l'AFDIAG  
(Association française des intolérant au gluten)

## Starters

Green papaya salad 🥗🥕🥑 10

Sweet & sour sauce with lime

Green mango salad 🥗🥕🥑 12

Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🥗🦐 14

Lemongrass, lime, thai herbs

Shrimps carpaccio 🥗🦐 16

Galangal, lemongrass, thai herbs

Tom Kha Kai 🥗 10

Chicken coconut cream soup

Tom Yum Goong 🥗🦐 12

Shrimps, spicy & sour soup

Velvety soup with six flavors 🍄 14

Porcini mushrooms, chanterelles, pholiotas, oyster mushrooms, & yellow boletus, coconut cream

## Dishes

Fried ground pork with lemongrass, Jasmine rice 🍲 16,5

Fried rice 🍲 Chicken 16,5 Seasonal vegetables 🍄 14,5

Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🍲🍄 21

Rice noodles, ground pork grilled, red curry, coconut cream sauce

Padthai Massaman 🍲 23

Shrimps, galangal, lemongrass & kaffir leaves, bamboos

Shrimps Massaman 🍲 21

Galangal, lemongrass, kaffir leaves, bamboos & Jasmine rice

Crying Tiger 🥗🦐🍄 25

Grilled beef fillet, spicy tamarind sauce, salad & Jasmine rice

Padthai, rice paste cooking with tamarind 🍲

Seasonal vegetables 🍄 17,5 Oyster mushrooms 🍄🍳 21

Chicken fillet 17,5

Red curry in thai coconut cream 🍲

Seasonal vegetables 🍄 17,5 Oyster mushrooms 🍄🍳 21

Chicken fillet 17,5 Shrimps 21

## Desserts

Tapioca, fresh banana, peanuts, coconut cream 🍌🥥 10,5

Butterfly pea flowers blue sticky rice, 🍌🥥 10,5

& fresh mango, coconut cream

## Formula 18

(+3 Diner, weekend & holidays)

Green papaya salad + Dishe + jasmin rice

-Dishes, choice-

Chicken red curry

Seasonal vegetables red curry

Fried ground pork with lemongrass

Homemade chili sauce 4

Cambodian Jasmine rice 4

Thai sticky rice 5

Jasmine rice replaced with sticky rice 1

All sauces (homemade & soy sauce, fish sauce...) are Gluten-Free

🍄 Peanuts 🦐 Sesame oil 🍲 Seasonal dishes 🍲 Spicy

🍄 Soy sauce 🐟 Fish sauce 🌱 Vegan 🥕 Vegetarian

# THAISIL



Cambodia-thai, 3 rue du nil, 75002 Paris Booking on [thaisil.com](https://thaisil.com)

100% Gluten free 100% Lactose free 100% Homemade cooking

☎️ 01 40 26 31 83 Monday night to Saturday, Noon-2:30p.m / 6:30p.m-10:30p.m



Restaurant certified 2024-2025 by PAFDIAG  
(French Association Of Gluten Intolerant)