

Entrées

- Salade de papaye verte** 🥗🥕🥑 10
Finement râpés à la main, le plat le plus populaire
- Salade de mangue verte** 🥗🥑🥕 12
Herbes fraîches thaï, sauce au tamarin & citron vert
- Salade aux crevettes** 🥗🦐 14
Herbes thaï, citronnelle, citron vert, aigre-douce
- Carpaccio de crevettes** 🥗🦐 16
Sauce aigre-douce & pimentée au tamarin
- 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, crème de coco
- Velouté de champignons de saison vegan** 14
Cèpes, Girolles, Pholiotas, Pleurotes, Bolets jaunes, crème de coco

Plats

- Porc haché mijoté à la citronnelle, riz jasmin** 🍖 16,5
- Riz sauté** 🍗 Poulet 17,5 Légumes vegan 15,5
- Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai)** 🍗🥑 21
Pâtes de riz, porc haché & grillé, huile de sésame noir, curry rouge
- PadThaï au Massaman** 🍲 23
Nouilles de riz, crevettes, galanga, citronnelle & combava, bambou
- Crevettes au Massaman** 🍲 23
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 vegan** 🍲
Légumes de saison vegan 17,5 Filet de poulet 18,5
Champignons de saison vegan 21
- Curry rouge à la crème de coco vegan** 🍲
Légumes de saison vegan 17,5 Filet de poulet 18,5
Champignons de saison vegan 21 Crevettes 21

Desserts

- Perles de tapioca au banane fraîche vegan** 🍌 10,5
Cacahouète, crème de coco
- Riz gluant au Butterfly pea flowers vegan** 🍌 10,5
& mangue fraîche, crème de coco

Menu SIAM 25

Entrée+plat

-Entrées-

- Salade de papaye verte
Salade de mangue verte
Salade aux crevettes +2

Velouté de champignons de saison vegan +2

-Plats-

Légumes de saison au curry rouge vegan

Porc haché mijoté à la citronnelle

Poulet au curry rouge

Bœuf au Massamar 🍲 +4

Curry Massaman, galanga, citronnelle & combava

Sauce piquante maison 4 Riz jasmin cambodgien 4
Riz gluant thaï 5 Remplacé riz jasmin par riz gluant 1
Toutes les sauces maison, soja & poisson... sont Sans Gluten

🥜 Cacahouètes 🦋 Huile de sésame 🥕 Végétarien
🍲 Sauce de soja 🐟 Sauce de poisson 🍲 Piment

THAÏSIL



Cambodgien-thaï, 3 rue du nil, 75002 Paris Reservation sur 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



Labelisé 2024/2025 par l'AFDIAG
(Association française des intolérants au gluten)

Starters

Green papaya salad 🌿🥥🥕 10

The most popular dish, 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, tamarind sweet & sour sauce

Tom Kha Kai 🌿 10

Chicken, galangal, lemongrass, coconut cream sweet & sour soup

Tom Yum Goong 🌿 12

Shrimps, galangal, lemongrass, coconut cream sweet & sour soup

Seasonal mushrooms vegan soup 14

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

Dishes

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

Fried rice 🌿 Chicken 17,5 Seasonal vegetables vegan 15,5

Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🌿🥥 21

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

Padthai Massaman 🍲 23

Rice paste, shrimps, galangal, lemongrass & kaffir leaves, bamboos

Shrimps Massaman 🍲 23

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 vegan 🌿

Seasonal vegetables vegan 17,5 Chicken fillet 18,5

Seasonal mushrooms vegan 21

Red curry in thai coconut cream vegan 🌿

Seasonal vegetables vegan 17,5 Chicken fillet 18,5

Seasonal mushrooms vegan 21 Shrimps 21

Desserts

Tapioca, fresh banana, peanuts, coconut cream vegan 🌿 10,5

Butterfly pea flowers blue sticky rice & fresh mango,

coconut cream, vegan 🌿 10,5

SIAM Menu 25

Starter+Dishe

-Starters-

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Seasonal mushrooms vegan soup +2

-Dishes-

Seasonal vegetables red curry vegan

Fried ground pork with lemongrass

Chicken red curry

Beef Massaman 🍲 +4

Massaman curry, galangal, lemongrass, kaffir leaves

Homemade chili sauce 4

Cambodian Jasmine rice 4

Thai sticky rice 5

Jasmine rice replaced with sticky rice 1

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

🌿 Peanuts

🌿 Sesame oil

🌿 Vegetarian

🌿 Soy sauce

🌿 Fish sauce

🌿 Spicy

THAISIL



Cambodia-thai, 3 rue du nil, 75002 Paris Booking on 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



Certified 2024/2025 by l'AFDIAG
(French Association Of Gluten Intolerant)