

-Entrées

Végan, Craquant de cornet (G)	6
Tofu frit, avocat, coriandre, noix de cajou, noix de coco râpée	
Nems poulet (2 pièces) et salade à la citronnelle	7,5
Salade aux croustillants de poulet (G)	8,5
Sauce au curry rouge, sésame & lait de coco	
Salade de bœuf grillé à la citronnelle	11
Sauce à la citronnelle & tamarin, menthe, coriandre, carotte	
Salade de mangue verte	10
Citron vert pressé, menthe	
Nos belles danseuses de crevettes(G) enroulées avec nouilles aux crevettes fins, sauce tamarin	12
Carpaccio de crevettes, sauce aigre-douce pimentée	13
Ail, piment frais thaï, galanga, citronnelle, combava, coriandre	
Tom Kha	12
Bouillon des Légumes, lait de coco, infusés aux épices thaïs	
Tom Kha Kai	12
Bouillon de Poulet, lait de coco, légumes infusés aux épices thaï	
Tom Yum Goong pimentée	13
Bouillon de crevettes & légumes infusés aux épices thaï	
(G) Contient de farine de blé (gluten)	

-Plats

Curry vert (sans sauce de poisson) aux légumes & 100% lait de coco thaï, Supp: Tofu +1€ / Poulet +1€ / Crevettes +3,5€	14,5
Mijoté de bœuf au curry Massaman	15,5
Cannelle, combava, galanga, citronnelle & fleurs de muscade	
Bo Bun aux poulets panés(G) ou Bœuf ou au Porc / aux Crevettes +2€ Pousse de soja, concombre, coriandre, menthe, carottes râpés, oignons. Le tout sur un lit de vermicelle de riz, saupoudré cacahuètes torréfiées, servi avec nems au poulet	16,5
Légumes de Saison sauté au wok, sauce soja végétan	16
Porc haché sauté à la citronnelle fraîche thaï	16
Fraîcheur de citronnelle, combava & curry rouge	
Salade d'ananas frais aux crevettes & vermicelle de riz	18
Sauce à la citronnelle, noix de cajou, menthe, coriandre	
Salade de poulet ou bœuf à la citronnelle fraîche thaï	18
Sauce à la citronnelle & tamarin, menthe, coriandre, carotte	
Pad THAï aux germes de soja Pâtes de riz et soja sautées au wok avec sauce tamarin végétan maison (sauce contient de 5% de sauce soja avec gluten). Tofu +1,5€ / Légumes+2,5€ / Poulet +3€ / Porc +3€ / Bœuf +4€ / Crevettes +4€	15
Riz longue sauté aux germes de soja avec sauce soja végétane. Supplément au choix: Tofu +1,5€ / Légumes +2,5€ / Poulet +3€ / Porc+3€ / Bœuf +4€ / Crevettes +4€	14
Soupe aux légumes de saison & vermicelle de riz au curry vert et lait de coco , cacahuètes, coriandre, oignon	17
Soupe de bœuf & vermicelle de riz au curry rouge	18
Lait de coco thaï, cacahuètes, coriandre, oignon, galanga	
-Riz thaïs	
Riz parfumé	3
Riz gluant	4
-Desserts (Végans, sans glutens, ni colorants)	
¼ d'Ananas frais	6
½ Mangue fraîche	9
Tapioca aux fruits du moment & au lait de coco thaï	10
Crème glacée au lait entier à la noix coco , cacahuètes, fruits rouges glacés, sauces Pandanus, lait de coco & fruit	12
Riz gluant sucré au lait de coco & mangue fraîche	13

Formule Déjeuner C' Bangkok 19,5

Servi avec 4 accompagnements :

Salade de mangue + Nem poulet + Croustillants poulet (G) + Riz parfumé

Ne perdez plus de votre temps précieux ! choisissez simplement votre plat préféré ci-dessous et laissez-nous nous occuper du reste

C' Bangkok Curry : Curry vert au Poulet

C' Bangkok Salade : Salade de bœuf à la citronnelle

C' Bangkok Massaman : Mijoté de bœuf au Massaman

C' Bangkok Porc : Porc haché sauté à la citronnelle

Bangkok, capitale de la Thaïlande, occupe une surface de 1569 km² dans le delta du fleuve Chao Phraya en Thaïlande centrale. Le nombre d'habitants actifs est supérieur à 9 millions et plus de 19 millions de personnes habitent l'aire métropolitaine de la capitale. Sur le plan économique, c'est une des villes thaïlandaises la plus active, évidemment, dans la ville Bangkok comme dans la plupart des grandes villes, les Thaïlandais aiment déjeuner, à la fois avec des petits plats et un service rapide ! Et choisissez d'expérimenter cette ambiance, comme si vous étiez à Bangkok !! **C' Bangkok**



Formule Kho Phi Phi 35

Beignets de crevettes (G) & Curry vert au Poulet

+ Salade de mangue + Nems + Croustillants de poulet(G) + Riz parfumé



Menu Royal Gourmet à Partager 116

- 5 entrées

Salade de Mangue, Salade de Bœuf, 3 Nems au Poulet, 6 Croustillants de Poulet (G), 3 Beignets de Crevettes (G)

- 3 plats

Curry vert aux Crevettes
Porc haché sauté à la citronnelle
Légumes de saison sautés au wok
Riz parfumé & Riz gluant

- 3 desserts

Ananas frais
Tapioca aux litchis & lait de coco
Crème Glacée au lait entier à la noix coco, cacahuètes & fruits rouges glacés, sauce au fruit & sauce au Pandanus et lait de coco

THAÏSIL

Restaurant

a ouvert ses portes le vendredi 16 avril 2010. Il s'inspire des mots THAÏland et baSIL (Basilic). Il exprime la culture des peuples et la fraîcheur des saveurs.

Le chef Hong Rémi KY, diplômé de l'École Blue Elephant de Bangkok et de Phuket où il a séjourné de nombreuses fois (2010, 2013, 2015 et 2018) propose une cuisine thaïlandaise contemporaine et raffinée, dans le respect et la tradition gastronomiques thaïlandaises ROYALES d'antan.

En mars 2021, soit 11 ans après l'ouverture, il a rénové le lieu dans un esprit « Maison Thaïe Contemporaine » au style élégant et discret, à l'ambiance zen & joyeuse. À cette occasion, THAÏSIL dévoile une nouvelle carte avec une cuisine plus variée et toujours plus authentique.

Situé en plein cœur de Paris, le THAÏSIL est un lieu idéal pour une soirée privée, un événement spécial, un repas d'affaires, des retrouvailles en famille, une soirée entre amis ou un dîner en amoureux, vous admirerez ce nouveau lieu et passerez un beau moment.

THAÏSIL Boutique

Créations maison sans conservateur



Rhum Ananas 300ml: 10€90

Rhum blanc, ananas frais, piments frais thaï, piments séchés, cannelle, combava



Sauce piquante 40ml: 4€

piment, curry rouge, combava, sucre, vin Chardonnay, huile de sésame, huile de tournesol



THAÏSIL

Restaurant

