

Carte/Menu THAÏSIL

Amuse-bouche+entrée+plat+riz 28,90

Entrées

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire 9,5
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 +5)
Spicy shrimps salad

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

Plats

Padthai du jour (poulet ou légumes 16,5 Crevettes 23,5) (menu +6,5)
Padthai of day (chicken or vegetables 16,5 Crevettes 23,5)

Pur porc haché maison, mijoté... puis au basilic 17,5
Homemade minced pork, stewed... with basil

Poulet au curry rouge au lait de coco 16,5
Chicken red curry in coconut milk

Légumes frais de saison sautés au Wok 16,5
Seasonal vegetable stir-fried in a Wok

Bœuf au curry Massaman pimentée 21 (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 +2)
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

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

Légumes sautés au wok

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

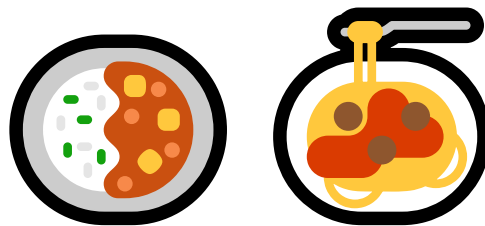


Photos de plats



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 9,5

Green mango salad 10,5

Chicken salad 11,5

Spicy raw salmon/trout salad 14,5

Spicy raw shrimps salad 15,5

Spicy shrimps salad 15,5

Tom Kha Kai, Chicken coconut cream soup 13,5

Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup 18,5

(vegan) Fresh seasonal vegetables rice pasta 17,5

Chicken rice pasta 17,5

Shrimps rice pasta 23,5

(vegan) Fresh oyster mushrooms & vegetables 16,5

Homemade minced pork, wok-cooked with basil 17,5

(vegan) Fresh seasonal vegetables green curry 17,5

Spicy beef Massaman curry 21

Chicken red curry 16,5

Braised pork red curry 18,5

Shrimps red curry 23,5

Spicy lemongrass shrimps 23,5

Grilled scallops & shrimps, red curry sauce 38

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

Fried chicken rice 16,5

Stir-fried shrimps rice 23,5

(vegan) Fresh vegetables fried rice 16,5

(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 8,5

-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 9,5

Salade de mangue verte 10,5

Salade de poulet 11,5

Salade au saumon/truite cru pimentée 14,5

Salade aux crevettes crues pimentée 15,5

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 18,5

(végan) Pâtes de riz sautée aux légumes frais de saison 17,5

Pâtes de riz sautée au poulet 17,5

Pâtes de riz sautée aux crevettes 23,5

(végan) Champignons Pleurotes frais, légumes sautés 16,5

Pur porc haché maison, mijoté... puis au basilic 17,5

(végan) Légumes frais de saison au curry vert 17,5

Bœuf au curry Massaman pimentée 21

Poulet au curry rouge 16,5

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 38

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

Riz sauté au poulet 16,5

Riz sauté aux crevettes 23,5

(végan) Riz sauté aux légumes de saison 16,5

(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 8,5

-La liste des allergènes est disponible-

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