

Saint-Valentin Menu

5 plats + 2 desserts à partager 45/personne

-Composez vous-même vos deux plats de salades et trois plats chauds,
servi avec deux accompagnements de riz jasmin.

-Create your own two salad dishes and three hot dishes, served with two sides of jasmine rice.

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire
(Green papaya salad The most popular dish)

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce
(Green mango salad, sweet and sour sauce)

Salade de poulet, sauce aigre-douce
(Chicken salad, sweet and sour sauce)

Légumes frais de saison
(Fresh seasonal vegetables)

Poulet au curry rouge au lait de coco
(Chicken red curry in coconut cream)

Porc haché maison au basilic
(Homemade minced pork with basil)

Bœuf au curry Massaman pimentée +3)
(Spicy beef Massaman curry +3)

-Duo desserts vegan à partager-
(Vegan desserts duo to share)

Riz gluant à la mangue fraîche, cacahuète salé & Banane fraîche tapioca dans lait de coco
(Fresh mango sticky rice, salty peanut & Fresh banana tapioca in coconut cream)

Venez célébrer votre soirée exceptionnelle inoubliable chez THAÏSIL, où l'ambiance khmère-thai vous plongera au cœur de la Thaïlande. Profitez d'une expérience culinaire authentique qui éveillera vos sens.



Restaurant THAÏSIL

100% sans gluten, 100% sans lactose, 100% cuisine faite maison