

Entrées/Starter

Salade de poulet/Chicken salad 10,9

Salade de crevettes/Shrimps salad 14,9

Salade de papaye verte/Green papaya salad 8,9

Salade de mangue verte/Green mango salad 10,9

🥥 Tom Kha Kai 10,9

Soupe de poulet au coco citronnelle/Chicken coconut cream soup

🥥 Tom Yum Goong 14,9

Soupe crevettes au coco citronnelle/Lemongrass shrimps coconut soup

Plats/Main-course

-Tous les mets servis sans riz/All dishes served without rice-

Poulet au curry rouge, crème coco/Chicken with red coconut curry 16,5

Porc haché maison au basilic/Homemade minced pork basil 16,5

Légumes curry vert, crème coco/Vegetables green coconut curry (Vegan) 17,5

Légumes sautés au Wok/Stir-fried vegetables (Vegan) 17,5

Bœuf au curry Massaman/Massaman curry beef 21,5

Riz sauté au poulet/Stir-fried chicken rice 16,5

Riz sauté aux légumes/Stir-fried vegetables rice (Vegan) 17,5

Riz sauté aux crevettes/Stir-fried shrimps rice 23,5

Padthaï au poulet/Chicken Padthai 17,5

Padthaï aux légumes/Vegetables Padthai (Vegan) 18,5

Padthaï aux crevettes grillées/Grilled shrimps Padthai 23,5

Crevettes grillées curry rouge, crème coco/Shrimps red coconut curry 23,5

Khao-Soy, pâtes de riz, sauce au curry rouge, crème coco (pork 21,5) bœuf 23,5

Khao-Soy, rice noodles, red coconut curry sauce (pork 21,5) beef 23,5

Noix de St-Jacques curry vert, crème coco/Scallops green coconut curry 35

🥥 Grande (Big) Tom Yum Goong 21,5

Accompagnements végan/Vegan side dish

Soupe de riz Jasmin nature/Jasmine rice soup 3

Riz Jasmin nature/Jasmine rice 4

Pâtes de riz nature/Rice noodles 6

Desserts végan maison/Homemade vegan desserts

Sans colorants, ni arômes artificiels/No artificial colors or flavors

Tapioca à la banane fraîche/Fresh banana tapioca 9,5

Riz gluant mangue fraîche classique/Classic fresh mango sticky rice 10,9

Longévité Montagnes/Longevity Mountains 14,5

Riz gluant, mangue, coco, poudre d'Or, poudre matcha de la Maison Mariage Frères

Sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha from Maison Mariage Frères



Votre opinion sur Google Maps est très précieuse pour nous

Menu Déjeuner/Lunch menu

Midi, hors samedi, jours fériés

Plat+Riz Jasmin 16,9

Salade+Plat+Riz 19,9

Salade de papaye verte

Salade de mangue verte

Salade de poulet

Légumes au curry vert (Végan)

Légumes sautés au Wok (Végan)

Bœuf au curry Massaman

Poulet au curry rouge, crème de coco

Pur porc haché maison, mijoté... au basilic

-La liste des allergènes est disponible-

L'ouvert depuis 2010 (16 ans) Nous vous proposons une sélection raffinée de plats traditionnels cambodgiens et thaïlandais, chacun préparé avec soin et une attention particulière à la qualité des ingrédients, toutes nos sauces, plats et desserts sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés.

Notre chef, Michael Rémi Hong Wei Ting KY, passionné par son métier, s'efforce de vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse. Il crée des plats traditionnels gastronomiques cambodgiens et thaïlandais, interprétés de manière originale et contemporaine, tout en respectant les régimes sans gluten et sans lactose, ainsi que des options végétariennes et véganes. Fort de son parcours professionnel en Thaïlande, notamment à l'école de Blue elephant professional cooking school, Four seasons hotel cooking school, ainsi que de stages réguliers à Bangkok, Chiang Mai et Phuket.

THAÏSIL

Restaurant cambodgien-thai, 100% faite maison
Don't worry, Be HAPPY, We are
100% Gluten free, 100% Lactose free