

# Carte/Menu THAÏSIL

**Amuse-bouche+Entrée+Plat+Riz 28,90**

Appetizers+Starter+Main course+Rice 28,90

## Entrées (Starter)

**Salade de papaye verte**/Green papaya salad 9,5

**Salade de mangue verte**/Green mango salad 10,5

**Salade de poulet**/Chicken salad 11,5

**Salade crevettes pimentée**/Spicy shrimps salad 16,5 (menu +3)

⚠ **Tom Kha Kai** 14,5 (Menu +2)

(Soupe de poulet citronnelle/Chicken coconut cream soup)

## Plats (Main course)

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

**Padthaï poulet**/Chicken Padthai 16,5

(Végan) **Riz sauté aux légumes**/Stir-fried vegetables rice 16,5

**Porc haché au basilic**/Minced pork basil 16,5

**Poulet au curry rouge**/Chicken red curry 16,5

**Bœuf Massaman pimentée**/Spicy beef Massaman 21,5

(Végan) **Pleurotes sautés**/Oyster mushrooms 19,5

(Végan) **Asperges vertes au curry vert**/Asparagus green curry 19,5

**Riz sauté aux crevettes**/Stir-fried shrimps rice 23,5 (Menu +5,5)

**Padthaï Crevettes**/Shrimps Padthai 23,5 (Menu +5,5)

**Crevettes au curry rouge**/Shrimps red curry 23,5 (menu +6,5)

**Crevettes à la citronnelle pimentée** 23,5 (menu +6,5)

Spicy lemongrass shrimps 23,5 (menu +6,5)

**Noix de St-Jacques au curry vert** 35 (hors menu)

Scallops green curry (without menu) 35

⚠ **Tom Yum Goong**

**Soupe de crevettes à la citronnelle** 19,5 (menu +4)

Lemongrass shrimps coconut c. soup 19,5 (menu +4)

**Riz Jasmin** 4

Jasmine rice 4

**Pâtes de riz** 6

Rice noodles 6

## Desserts végan maison (Sans colorants, ni arômes artificiels)

**Tapioca à la banane fraîche**/Fresh banana tapioca 8,5

**Riz gluant à la mangue fraîche**/Fresh mango sticky rice 9,5

# Menu Déjeuner

**Plat+Riz 17,90** (hors samedi, jours fériés)

**Plat+Riz+Salade 21,90** (hors jours fériés)

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

**Légumes au curry vert**

**Pur porc haché maison, mijoté... au basilic**

**Poulet au curry rouge au lait de coco**

**Bœuf au curry Massaman pimentée**

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**

**Salade de poulet, sauce aigre-douce**



# THAÏSIL

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

**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!)**