

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 végétan 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!)**