

Entrées/Starter

Salade de poulet/Chicken salad 10,5

Salade de crevettes/Shrimps salad 14,5

Salade de papaye verte/Green papaya salad 9,5

Salade de mangue verte/Green mango salad 9,5

🍲 Tom Kha Kai 10,5

Soupe de poulet citronnelle/Chicken coconut cream soup

🍲 Tom Yum Goong 14,5

Soupe crevettes 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 coconut red curry 16,5

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

Légumes au curry vert/Vegetables green curry (Végan) 16,5

Légumes sautés au Wok/Stir-fried vegetables (Végan) 16,5

Bœuf Massaman 🍲 Beef Massaman 19,5

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

Riz sauté aux légumes/Stir-fried vegetables rice (Végan) 15,5

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

Padthaï au poulet/Chicken Padthai 16,5

Padthaï aux légumes/Vegetables Padthai (Végan) 16,5

Padthaï aux crevettes/Shrimps Padthai 23,5

Crevettes au curry rouge/Shrimps red curry 23,5

Khao-Soy, pâtes de riz, porc, sauce au curry rouge 21,5

Khao-Soy, rice noodles, pork, red curry sauce 21,5

Noix de St-Jacques au curry vert/Scallops green curry 35

🍲 Grande (Big) Tom Yum Goong 21,5

Accompagnements végétan/Vegan side dish

Riz Jasmin nature/Jasmine rice 4

Pâtes de riz nature/Rice noodles 6

Desserts végétan 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 classique/Classic 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

Menu Déjeuner/Lunch menu

Midi, hors samedi, jours fériés

Plat+Riz Jasmin 16,9

Salade+Plat+Riz Jasmin 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 au lait de coco

Pur porc haché maison, mijoté... au basilic



Votre opinion nous importe !!!

-La liste des allergènes est disponible-

Notre restaurant ouvert depuis 2010 (16 ans)

Nous vous offrons une vaste sélection de plats traditionnels khmer-thaï, chacun élaboré avec soin et une attention particulière à la qualité des ingrédients. Tous nos plats sont préparés maison, à partir de produits bruts rigoureusement choisis. Notre chef, Michael Rémi Hong Wei Ting KY, passionné par son art, s'engage à vous faire vivre une expérience culinaire authentique et savoureuse, tout en respectant les régimes sans gluten et sans lactose. A-Roy! (Délicieux!)

THAÏSIL

100% Cuisine khmer-thaï faite maison

**Don't Worry, Be HAPPY, We are
100% Gluten free, 100% Lactose free**