

Entrées

Salade de papaye verte 🥗🥥 10

Sauce aigre-douce au citron vert

Salade de mangue verte 🥗🥥 10

Herbes fraîches thaï, sauce au tamarin & citron vert

Salade aux crevettes 🥗🦐 11

Herbes thaï, citronnelle, citron vert

Carpaccio de crevettes 🥗🦐 12

Sauce au tamarin aigre pimentée

Tom Kha Kai 🥗 10

Soupe de poulet à la crème de coco, galanga, citron vert

Tom Yum Goong 🍲🦐 12

Soupe de crevettes à la citronnelle, épicée et aigre

Plats

Porc haché sauté à la citronnelle, riz jasmin 🍖 16,5

Riz sauté 🍲 Poulet 15,5 Légumes de saison 🥕 14,5

Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai) 🍲🦐 21

Pâtes de riz, porc haché & grillé, huile de sésame noir, curry rouge

PadThaï au Massaman 🍲 21

Crevettes, galanga, citronnelle & combava, bambou

Crevettes au Massaman 🍲 21

Galanga, citronnelle & combava, bambou, sauce réduite, riz Jasmin

Tigre qui pleure 🍲🦐🥗 25

Filet de bœuf grillé, sauce au tamarin pimentée, salade, riz Jasmin

PadThaï, nouilles de riz sautées au tamarin 🍲 16,5

Légumes de saison 🥕 16,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🍲 19,5

Curry rouge à la crème de coco 🍲🦐

Légumes de saison 🥕 16,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🍲 19,5 Crevettes 19,5

Desserts

Perles de tapioca au banane fraîche 🍌🥥 10,5

cacahouète, crème de coco

Riz gluant au Butterfly pea flowers 🍌🦋 10,5

mangue fraîche, crème de coco

Formule 18

(+3 soir, week-end & jours fériés)

Salade de papaye verte + plat + riz jasmin

-Plats au choix -

Poulet au curry rouge

Légumes de saison au curry rouge

Porc haché sauté au feu vif à la citronnelle

Sauce piquante maison 4

Riz jasmin cambodgien 4

Riz gluant thaï 5

Remplacé riz jasmin par riz gluant 1

Toutes les sauces (maison, sauce soja & poisson...) sont Sans Gluten

🥥 Cacahouètes

🌿 Huile de sésame

🍲 Plats du moment

🍲 Sauce de soja

🐟 Sauce de poisson

🌱 Vegan

🌶️ Piment

THAÏSIL



Cambodgien-thaï, 3 rue du nil, 75002 Paris Reservation sur thaisil.com

100% sans gluten 100% sans lactose 100% cuisine fait maison

☎️ 01 40 26 31 83 Ouvert du lundi soir au samedi 12h-14h30, 18h30-22h30



Restaurant labellisé 2024-2025 par l'AFDIAG
(Association française des intolérant au gluten)

Starters

Green papaya salad 🌿🥥 10
Sweet & sour sauce with lime

Green mango salad 🌿🥥🥥 10
Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🌿🥥 11
Lemongrass, lime, thai herbs

Shrimps carpaccio 🌿🥥🥥 12
Galangal, lemongrass, thai herbs

Tom Kha Kai 🌿 10
Chicken coconut cream soup

Tom Yum Goong 🌿🥥 12
Shrimps, spicy & sour soup

Dishes

Fried ground pork with lemongrass, Jasmine rice 🌿 16,5

Fried rice 🌿 Chicken 15,5 Seasonal vegetables 🌿 14,5

Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🌿🥥 21
Rice noodles, ground pork grilled, red curry, coconut cream sauce

Padthai Massaman 🌿 21
Shrimps, galangal, lemongrass & kaffir leaves, bamboos

Shrimps Massaman 🌿 21
Galangal, lemongrass, kaffir leaves, bamboos & Jasmine rice

Crying Tiger 🌿🥥🥥🥥 25
Grilled beef fillet, spicy tamarind sauce, Salad & Jasmine rice

Padthai, rice paste cooking with tamarind 🌿
Seasonal vegetables 🌿 16,5 Oyster mushrooms 🌿🍳 19,5
Chicken fillet 17,5

Red curry in thai coconut cream 🌿
Seasonal vegetables 🌿 16,5 Oyster mushrooms 🌿🍳 19,5
Chicken fillet 17,5 Shrimps 19,5

Desserts

Tapioca, fresh banana, peanuts, coconut cream 🌿🥥 10,5

Butterfly pea flowers blue sticky rice 🌿🥥 10,5

Fresh mango, coconut cream

Formula 18

(+3 Diner, weekend & holidays)

Green papaya salad + Dishe + jasmin rice

-Dishes, choice-

Chicken red curry

Seasonal vegetables red curry

Fried ground pork with lemongrass

Homemade chili sauce 4

Cambodian Jasmine rice 4

Thai sticky rice 5

Jasmine rice replaced with sticky rice 1

All sauces (homemade & soy sauce, fish sauce...) are Gluten-Free

🌿 Peanuts 🌿 Sesame oil 🍳 Seasonal dishes 🌿 Spicy

🌿 Soy sauce 🌿 Fish sauce 🌿 Vegan

THAISIL



Cambodia-thai, 3 rue du nil, 75002 Paris Booking on thaisil.com
100% Gluten free 100% Lactose free 100% Homemade cooking
☎️ 01 40 26 31 83 Monday night to Saturday, Noon-2:30p.m / 6:30p.m-10:30p.m



Restaurant certified 2024-2025 by PAFDIAG
(French Association Of Gluten Intolerant)