

Menu THAÏSIL

Entrée+Plat+Riz 28€

Entrées

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce

Salade de poulet, sauce aigre-douce

Salade de crevettes pimentée +2,5€

Tom Kha Kai, Soupe de poulet à la citronnelle

Plats

Padthaï au porc haché

Légumes frais de saison sautés au Wok

Poulet au curry rouge au lait de coco

Porc haché maison au basilic

Bœuf au curry Massaman pimentée +3€

Crevettes au curry rouge +4,5€

Crevettes à la citronnelle pimentée +4,5€

Tom Yum Goong, Soupe de crevettes à la citronnelle +4,5€

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.

THAÏSIL

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

Menu Déjeuner

Plat+Riz 16€90

Thé Jasmin 3€50 / café 2,10€

Légumes sautés au wok

Porc haché maison au basilic

Poulet au curry rouge au lait de coco

Bœuf au curry Massaman pimentée +2€

Pour les amatrices de délices, agrémentez votre plat d'une sélection de salade et l'Eau Purezza 35cl +5€

Salade de papaye verte, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce

Salade de poulet, sauce aigre-douce

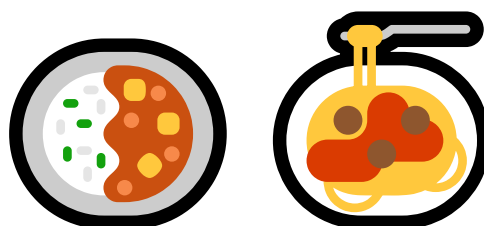


Photos de plats



15€90 Soupe du Jour

le midi, du lundi au vendredi



12€90

À partir de 12€90,
le midi, du lundi au samedi

À emporter

Som-Tam, Green papaya salad 9,5
 Green mango salad 10,5
 Chicken salad 11,5
 Spicy raw salmon/trout salad 14,5
 Spicy raw shrimps salad 15,5
 Spicy shrimps salad 15,5
 Tom Kha Kai, Chicken coconut cream soup 13,5
 Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup 18,5
 (vegan) Fresh seasonal vegetables rice pasta 17,5
 Chicken rice pasta 17,5
 Shrimps rice pasta 23,5
 (vegan) Fresh oyster mushrooms & vegetables 16,5
 Homemade minced pork, wok-cooked with basil 17,5
 (vegan) Fresh seasonal vegetables green curry 17,5
 Spicy beef Massaman curry 21
 Chicken red curry 16,5
 Braised pork red curry 18,5
 Shrimps red curry 23,5
 Spicy lemongrass shrimps 23,5
 Grilled scallops & shrimps, red curry sauce 38
 Pork Khao-Soy, rice noodles, red curry sauce 21
 Fried chicken rice 16,5
 Stir-fried shrimps rice 23,5
 (vegan) Fresh vegetables fried rice 16,5

 (vegan) Jasmine rice 4
 (vegan) Rice pasta 6,5

Homemade desserts (no artificial colors or flavors)

(vegan) Fresh banana tapioca 8,5
 (vegan) Fresh mango sticky rice 8,5

The liste of allergens is available upon request

Som-Tam, Salade de papaye verte 9,5
 Salade de mangue verte 10,5
 Salade de poulet 11,5
 Salade au saumon/truite cru pimentée 14,5
 Salade aux crevettes crues pimentée 15,5
 Salade aux crevettes grillées pimentée 15,5
 Tom Kha Kai, Soupe de poulet à la crème de coco 13,5
 Tom Yum Goong, Soupe de crevettes à la citronnelle 18,5
 (végan) Pâtes de riz sautée aux légumes frais de saison 17,5
 Pâtes de riz sautée au poulet 17,5
 Pâtes de riz sautée aux crevettes 23,5
 (végan) Champignons Pleurotes frais, légumes sautés 16,5
 Pur porc haché maison, sauté au basilic 17,5
 (végan) Légumes frais de saison au curry vert 17,5
 Bœuf au curry Massaman pimentée 21
 Poulet au curry rouge 16,5
 Porc braisé au curry rouge 18,5
 Crevettes au curry rouge 23,5
 Crevettes à la citronnelle pimentée 23,5
 Noix de St-Jacques & crevettes grillées au curry rouge 38
 Khao-Soy porc, pâtes de riz, sauce au curry rouge 21
 Riz sauté au poulet 16,5
 Riz sauté aux crevettes 23,5
 (végan) Riz sauté aux légumes de saison 16,5

 (végan) Riz Jasmin nature 4
 (végan) Pâtes de riz nature 6,5

Desserts maison (sans colorants, ni arômes artificiels)

(végan) Tapioca à la banane fraîche 8,5
 (végan) Riz gluant à la mangue fraîche 8,5

La liste des allergènes est disponible sur demande.

THAÏSIL

Cuisine khmer-thai faite maison
100% sans gluten, 100% sans lactose

