

Entrées/Starter

Nems poulet au Airfryer (4 pcs)/Airfryer chicken Nem (4 pcs) 10,9

Salade de papaye verte/Green papaya salad 10,9

Salade de mangue verte/Green mango salad 10,9

Salade de bœuf pimentée/Spicy beef salad 14,9

Salade de crevettes/Shrimps salad 14,9

🍲 Tom Kha Kai 11,9

Soupe de poulet au coco citronnelle/Chicken coconut cream soup

🍲 Tom Yum Goong 14,9

Soupe crevettes au coco citronnelle/Lemongrass shrimps coconut soup

Plats/Main-course

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

🍲 Grande (Big) Tom Yum Goong 23,5

Bœuf grillé à la citronnelle pimenté (230g) 23,5

Grilled lemongrass spicy beef (230g) 23,5

Poulet au curry rouge au lait de coco/Chicken with red coconut curry 17,5

Porc haché maison au basilic/Homemade minced pork basil 17,5

Légumes sautés au wok/Stir-fried vegetables 17,5

Bœuf au curry Massaman pimentée/Spicy massaman curry beef 21,5

Riz sauté au légumes/Stir-fried légumes rice 18,9

Riz sauté aux crevettes/Stir-fried shrimps rice 25

Padthai au poulet/Chicken Padthai 18,9

Padthai aux légumes/Vegetables Padthai 18,9

Padthai aux crevettes grillées/Grilled shrimps Padthai 25

Crevettes au curry rouge, crème coco/Shrimps red coconut curry 23,5

Khao-Soy, pâtes de riz, sauce au curry rouge (porc 21,5) bœuf pimenté 23,5

Khao-Soy, rice noodles, red curry sauce (pork 21,5) spicy beef 23,5

Noix de St-Jacques cury rouge, crème coco/Scallops red coconut curry 35

Accompagnements/Side dish

Soupe de riz Jasmin nature/Jasmine rice soup 3,5

Riz Jasmin nature/Jasmine rice 4

Desserts maison/Homemade desserts

Sans colorants, ni arômes artificiels/No artificial colors or flavors

Tapioca à la banane fraîche/Fresh banana tapioca 10,9

Riz gluant mangue fraîche classique/Classic fresh mango sticky rice 11,9

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

entrée+plat/plat+dessert 19,90

Midi, hors samedi & jours fériés

Entrées

Nem poulet au Airfryer

Salade de papaye verte

Plats

Légumes sautés

Porc haché maison au basilic

Poulet au curry rouge au lait de coco

Bœuf au curry Massaman pimentée +1,5

Bo Bun au poulet 14,5

Bo Bun au bœuf pimenté 15,5

Bo Bun aux crevettes 15,5



Ouvert depuis 2010 (16 ans) Nous vous proposons une sélection raffinée de plats traditionnels cambodgiens et thaïlandais, chacun préparé avec soin et une attention particulière à la qualité des ingrédients, toutes nos sauces, plats et desserts sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts soigneusement sélectionnés.

Notre chef, *Michael R. H. KY*, passionné par son métier, s'efforce de vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse. Il crée des plats traditionnels gastronomiques cambodgiens et thaïlandais, interprétés de manière originale et contemporaine, tout en respectant les régimes sans gluten et sans lactose, ainsi que des options végétariennes et véganes. Fort de son parcours professionnel en Thaïlande, notamment à l'école de Blue elephant profesional cooking school, Four seasons hotel cooking school, ainsi que de stages réguliers à Bangkok, Chiang Mai et Phuket.

THAÏSIL



Restaurant cambodgien-thaï-Cuisine faite maison

NOUS SOMMES SANS CASH !

WE ARE CASHLESS !