Entrées

Salade de papaye verte	9,5
Salade de mangue verte	10,5
Salade de bœuf à la citronnelle	14
Salade de crevettes à la citronnelle	14
Tom Yum Goong, soupe crevettes à la crème coco	12,5
Tom Kha Kai, soupe de poulet à la crème de coco	10,5

Plats

Le riz Jasmin (sauf pad thaï) est proposé pour le déjeuner en semaine, à l'exception des jours fériés.

Légumes de saison et tofu au curry vert	16,5
Poulet au curry rouge	17,5
Crevettes & porc haché sautées à la citronnelle	19,5
Porc haché sautés à la citronnelle	17,5
Bœuf au curry rouge	23
Crevettes au curry rouge	23
Crevettes à la citronnelle	21
Pad Thaï au poulet	16,5
Pad Thaï aux crevettes	19,5

Accompagnements

Riz Jasmin	3,8
Riz au lait de coco	5
Pâtes de riz	5

Desserts

Tapioca à la banane au lait de coco	9,5
Riz gluant à la mangue au lait de coco	10,5
Longévité Montagnes, riz gluant, mangue, lait de coco, poudre d'or, poudre matcha de la Maison Mariage Frères	12,5

THAÏSIL

Cambodgien - sans gluten - sans lactose - Thaïlandais

Starters

Green papaya salad	9,5
Green mango salad	10,5
Lemongrass beef salad	14
Lemongrass shrimps salad	14
Tom Yum Goong, shrimps coconut soup	12,5
Tom Kha Kai, chicken coconut soup	10,5

Mains

Jasmine rice (except Pad Thai) is offered with weekday lunches, excluding public holidays.

Seasonal vegetables & tofu green curry	16,5
Chicken red curry	17,5
Stir-fried shrimps and pork with lemongrass	19,5
Stir-fried lemongrass pork	17,5
Beef red curry	23
Shrimps red curry	23
Lemongrass shrimps	21
Chicken Pad Thai	16,5
Shrimps Pad Thai	19,5

Side

Jasmine rice	3,8
Coconut milk rice	5
Rice noodles	5

Desserts

Banana tapioca coconut cream	9,5
Mango coconut cream sticky rice	10,5
Longevity Mountains, sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha powder of Maison Mariage Frères	12,5

-Cocktails maison *Signature cocktails*

THAÏSIL Liqueurs de pomme et litchi, jus de fruit, coco punch, baies de goji *Apple and lychee liqueurs, fruit juice, coconut punch, goji berries.* 14

FULL MOON PARTY Cocktail onctueux, mélange de liqueur coco et baileys, jus de fruit, sel rose de l'himalaya 15
A smooth cocktail, with a mix of coconut liqueur and baileys, fruit juice, himalayan pink salt.

SIAM Piments rouge et herbes frais thaïs, vodka 14
Thai fresh chilies, herbs and vodka.

MOJITO Rhum, citronelle fraiche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison 13
Rhum, thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.

VIRGIN MOJITO Citronelle fraiche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison 10
Thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.

Bière gluten SINGHA 33cl *SINGHA gluten beer 33cl* 6,5

-Vins rouges *Red wines*

	12cl	37cl	75cl
Château Les belles Murailles, Bordeaux	8		32
Château LE BONNAT, Graves, Grand vin de Bordeaux			38
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild		23	42
Famille Demarquet Michel Grenache Noir, Syrah 2023			29
Château Beauregard, Le Benjamin de Beauregard Pomerol 2017			68

-Vins blancs *White wines*

Sauvignon, Domain Gitonnière Touraine	7,5		
Maison Ventenac Préjugés Chardonnay 2025			28
Pouilly-Fumé Gilles Blanchet 2025			39
PETIT CHABLIS 2024 Domaine du Chardonnay			39

-Vin rosé *Rosé wine*

Côte de Provence Bio La Santonnière	9	22	42

-CHAMPAGNE brut

Veuve Pelletier	65

Butterfly pea flower : La fleur de pois papillon est un ingrédient commun dans de nombreuses tisanes, boissons mélangées et produits cosmétiques. Il est riche en antioxydants et peut être lié à plusieurs avantages pour la santé, notamment une perte de poids accrue, un meilleur contrôle de la glycémie et des améliorations de la santé des cheveux et de la peau.

-Boissons fraîches *Softs drinks*

PUREZZA eau plate *Still water*	35cl	4	75cl	6,5
PUREZZA eau pétillante *Sparkling water*	35cl	4	75cl	6,5
Maison matcha au lait de coco glacé thaï *Homemade thai coconut ice matcha*				9
Maison citronnade au butterfly pea flowers *Homemade lemonade, butterfly pea flowers water*				7,5
Jus de coco *Coconut juice*				6,5
Jus de fruits: passion/litchi/mangue *Fruit juice: passion fruit/lychee/mango*				6,5
Coca-Cola original/Coca-Cola zéro				5,5

-Boissons chaudes *Hots herbals teas, coffee*

Maison tisane butterfly pea flowers, goji, citron vert *Homemade thai butterfly flowers, goji berries, lime tea*	7,5
Maison tisane chrysanthèmes au citron vert *Homemade chrysanthemums lime tea*	7,5
Maison matcha au lait de coco *Homemade coconut matcha*	9
Thé aux fleurs de Jasmin *Jasmine flowers tea*	6
Thé noir *Black tea*	6
Espresso	3
Café allongé *Long coffee*	3,5
Double expresso *Double coffee*	4,5

Menu de Groupe

Le menu est requis pour les groupes de huit personnes ou plus.
Entrée+plat (Starter+Main) 29€ / Entrée+plat+dessert (Starter+Main+Dessert) 38€

-Entrées (Starters)-

Salade de mangue verte, sauce aigre-douce (Green mango salad salad)

Salade de papaye verte, finement râpés à la main, le plat le plus populaire (Green papaya salad)

Salade de bœuf à la citronnelle +3€ (Lemongrass beef salad +3€)

Tom Kha Kai, soupe au poulet à la crème de coco (Tom Kha Kai, chicken coconut soup)

-Plats (Mains)-

Tous les plats sont servis avec du riz jasmin (Jasmine rice is served with mains)

Légumes de saison et tofu au curry vert (Seasonal vegetables & tofu green curry)

Poulet au curry rouge dans lait de coco (Chicken red curry)

Porc haché sautées à la citronnelle (Stir-fried lemongrass pork)

Bœuf au curry rouge +4€ (Beef red curry +4€)

Crevettes à la citronnelle +4€ (Lemongrass shrimps +4€)

-Desserts-

Tapioca à la banane au lait de coco (Banana tapioca coconut cream)

Riz gluant à la mangue au lait de coco (Mango coconut cream sticky rice)