

Entrées

Salade de papaye verte 🌿🍴 10

Sauce aigre-douce au citron vert

Salade de mangue verte 🌿🍴 10

Sauce aigre-douce au citron vert

Salade aux crevettes 🌿 12

Sauce aigre-douce au citron vert

Carpaccio de crevettes 🍴🌿 16

Fraîcheur de galanga, combava, citronnelle et piments frais

Tom Yum Goong 🍴🌿 12

Soupe de crevettes à la crème de coco, citronnelle, citron vert

Tom Kha Kai 🌿 12

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

Plats

Salade cambodgienne, servi avec riz jasmin 🌿🍴🍴 23

Crevettes, tomate, laitue, coriandres, sauce aigre-douce

Mijoté de porc à la citronnelle 🍴 19

Porc haché par nos soins, servi avec riz

Riz sauté avec carotte, ciboulette, coriandre, huile de sésame

Poulet 18 Légumes 🍴 17

Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai) 🍴🍴 21

Pâtes de riz, porc haché, sauce au curry rouge et huile de sésame

Prestige de champignons 🍴 23

Sauce à la crème de coco et curry jaune, servi avec légumes et riz

Noix de st-jacques, moules, crevettes, encornets 35

Sauce à la crème de coco, servi avec légumes et riz

Bœuf au curry Massaman, sauce réduite 🍴 29

200g pièce du boucher, servi avec légumes et riz

Crevettes au curry Massaman, sauce réduite 🍴 29

Grosses crevettes décortiquées, servi avec légumes et riz

Tigre qui pleure, sauce au tamarin & galanga 🍴🍴🌿 29

200g pièce du boucher, servi avec légumes et riz

PadThai, nouilles de riz au tamarin 🍴

Légumes 🍴 18,5 Poulet 18,5 Crevettes 23

Curry rouge à la crème de noix de coco 🍴

Légumes 🍴 18,5 Poulet 18,5 Crevettes 23

Saumon 24

Desserts vegan 🍴

Tapioca au banane fraîche, crème de coco 10,5

Riz gluant à la mangue fraîche, crème de coco 🍴 10,5

Menu déjeuner

Sauf week-end, jours fériés

Entrée, plat 21

Entrées

Salade de papaye verte

Salade de mangue verte

Salade aux crevettes +2

Plats, servi avec riz

Curry rouge aux légumes 🍴

Curry rouge au poulet

Curry rouge aux crevettes +3

Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle



THAÏSIL
Cambodgien-thaï



Restaurant 100% Sans Gluten

100% Sans Lactose, 100% Cuisine/sauces faits Maison

Label AFDIAG 2024/2025 (Association française des intolérants au gluten)

🍴 Cacahouètes

🍴 Huile de sésame

🍴 Vegan

🍴 Sauce de soja

🍴 Sauce de poisson

🍴 Pimenté

Starters

Green papaya salad 🌿🌿 10

The most popular dish, sweet and sour sauce with lime

Green mango salad 🌿🌿 10

Crunchy fresh mango, sweet and sour sauce & lime

Shrimps salad 🌿 12

Fresh mango, sweet and sour sauce & lime

Raw shrimps 🌿🌿 16

Galangal, lemongrass, tamarind sweet and sour spicy sauce

Tom Kha Kai 🌿 12

Chicken, galangal, lemongrass, coconut cream sweet and sour soup

Tom Yum Goong 🌿🌿 12

Shrimps, galangal, lemongrass, coconut cream sweet and sour soup

Dishes

Cambodian shrimps salad, served with rice 🌿🌿🌿 23

Sweet and sour spicy sauce with fresh lime

Homemade minced pork 🌿 19

Simmered with lemongrass, served with rice

Fried rice with chives, coriander, sesame oil

Chicken 18 Vegetables 🌿 17

Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🌿 21

Rice noodles, ground pork grilled, red curry, coconut cream sauce

Prestige mushrooms, coconut cream, yellow curry 🌿 23

Served with vegetables & rice

Beef Massaman curry, reduced sauce 🌿 29

200g butcher's piece, served with vegetables & rice

Shrimps Massaman curry, reduced sauce 🌿 29

Large peeled shrimps, served with vegetables & rice

Scallops, shrimps, mussels, squid 35

Sauce coconut cream, served with vegetables & rice

Crying Tiger, tamarind & galangal sauce 🌿🌿🌿 29

200g butcher's piece, served with vegetables & rice

Padthai, rice paste cooking with tamarind 🌿

Vegetables 🌿 18,5 Chicken 18,5 Shrimps 23

Red curry in thai coconut cream

Vegetables 🌿 18,5 Chicken 18,5 Shrimps 23

Salmon 24

Vegan desserts 🌿

Tapioca with fresh banana, coconut cream 10,5

Fresh mango sticky rice, coconut cream 🌿 10,5

Lunch menu

Except weekend, holidays

Starter, dish 21

Starters

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Dishes, served with rice

Vegetables red curry 🌿

Chicken red curry

Shrimps red curry +3

Homemade minced pork, simmered with lemongrass



THAÏSIL
Cambodgian-thai



100% Gluten Free Restaurant

100% Lactose Free, 100% Homemade & sauces Cooking

AFDIAG Certified 2024/2025 (French Association Of Gluten Intolerant)

🌿 Peanuts

🌿 Sesame oil

🌿 Vegan

🌿 Soy sauce

🌿 Fish sauce

🌿 Spicy