

Lunch menu

Except Saturdays, public holidays

Starter, dish 19,5

Starters

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Dishes served with rice

Stir fried vegetables (vegan)

Vegetables green curry (vegan)

Stir fried pork thai basil

Chicken red curry

Spicy beef Massaman

THAÏSIL



Menu déjeuner

Sauf samedis, jours fériés

Entrée, plat 19,5

Entrées

Salade de papaya verte

Salade de mangue verte

Salade crevettes +2

Plats servis avec riz

Légumes sautés au Wok

Légumes au curry vert

Porc sauté aux basilic thaï

Poulet au curry rouge

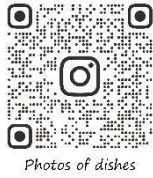
Bœuf Massaman pimenté

THAÏSIL



Starters

- Green papaya salad 8,5
- Green mango salad 9,5
- Chicken salad 9,5
- Grilled shrimps salad 12,5
- Spicy raw shrimps 14
- Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup 14
- Tom Kha Kai, chicken coconut cream soup 12



Dishes

-The chef recommends that you choose dessert at the same time as your place your order for the main course.

- Homemade minced pork, stir-fried with thai basil 16,5
- Khao-Soy, rice noodles, pork, red curry sauce 21
- Mushrooms rice (vegan) 15
- Vegetables green curry (vegan) 15,5
- Chicken red curry 16,5
- Spicy beef Massaman curry 21
- Grilled shrimps green curry 25
- Spicy lemongrass grilled shrimps 25
- Spicy cambodian grilled shrimps salad 25
- Grilled scallops & shrimps, coconut cream sauce 38
- Pad THAÏSIL (rice paste) with grilled shrimps 25
- Pad THAÏSIL with vegetables (vegan) 16,5 or chicken 17,5
- Pad THAÏSIL with spicy beef 21

Vegan side dishes

- Jasmine rice 4 Stir-fried vegetables 8
- Stir-fried vegetables rice 8

Vegan desserts

- Tapioca with banana 9,5
- Mango sticky rice 9,5

THAÏSIL

Homemade cooking
100% Gluten free, Lactose free

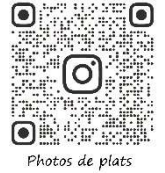


Label AFDIAG

The liste of allergens is available upon request.

Entrées

- Salade de papaya verte 8,5
- Salade de mangue verte 9,5
- Salade de poulet 9,5
- Salade aux crevettes grillées 12,5
- Carpaccio de crevettes pimentée 14
- Tom Yum Goong, soupe de crevettes à la citronnelle 14
- Tom Kha Kai, soupe de poulet à la crème de coco 12



Plats

-Le chef vous recommande de choisir le dessert en même temps que vous passez votre commande pour le plat principal.

- Porc haché par nos soins, sauté au basilic thaï 16,5
- Khao-Soy, Pâtes de riz, porc haché, sauce au curry 21
- Riz aux champignons parfumés (vegan) 15
- Légumes au curry vert (vegan) 15,5
- Poulet au curry rouge 16,5
- Bœuf au curry Massaman pimentée 21
- Crevettes grillées au curry vert 25
- Crevettes grillées à la citronnelle pimentée 25
- Salade cambodgienne aux crevettes grillées pimentée 25
- Noix de St-Jacques & crevettes grillées, crème de coco 38
- Pad THAÏSIL (nouilles) aux crevettes grillées 25
- Pad THAÏSIL aux légumes (vegan) 16,5 ou au poulet 17,5
- Pad THAÏSIL au bœuf pimenté 21

Accompagnements vegan

- Riz Jasmin 4 Légumes sautés au Wok 8
- Riz sauté aux légumes 8

Desserts vegan

- Tapioca à la banane 9,5
- Riz gluant à la mangue 9,5

THAÏSIL

Cuisine faite maison
100% sans gluten, sans lactose



Label AFDIAG

La liste des allergènes est disponible sur demande.