

Apéritifs	4cl	12cl	20cl
GORDON'S LONDON DRY GIN	12		
POLIAKOV (Vodka)	12		
Coco punch au Rhum blanc	12		
Baileys Irish crème "The ORIGINAL"	12		
JOHNNIE Walker red label (Whisky)	12		
Kir au cassis (Vin blanc Chardonnay)		9	
Whisky coca (JOHNNIE Walker red label)			14
Gin tonic			14

Bière thaï (contient de gluten)			33cl
SINGHA			6,5

Vins rouges	12cl	½ BTL	BTL
Château Les Belles Murailles, Bordeaux, France		20	
Cavanza Cabernet Sauvignon, Chili	8		34
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Chili			36
CHÂTEAU LAMOTHE Côte de Bourg, France			42
CHÂTEAU LE BONNAT, Graves, France			58
Intipalka Malbec, Valle del Sol, Pérou			48
Da Vero (Bio) Nero d'Avola Sicilia, Italie			42

Vins blancs	12cl	½ BTL	
Domaine Gitonnière, Sauvignon Touraine		20	
Domaine Preignes, Le Vieux Chardonnay	8		42

Vin rosé	12cl	½ BTL	
La Santonniere (Bio), Côte de Provence, France		26	48
ESTANDON, Côte de Provence, France	8		42

CHAMPAGNE brut			
Veuve Pelletier			79

Prix en ttc, paiements en carte à partir de 10€. (Visa, Master, Amex, cartes Restaurant).

Cocktails Maison Signature (Créations)		
THAÏSIL Liqueurs de pomme, mangue et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji, grains de chanvre.		15
FULL MOON PARTY Un cocktail onctueux, mélange de liqueur coco et Baileys, jus de fruit, sel rose de l'Himalaya.		15
SIAM Piments frais, herbes frais et vodka		15
MOJITO Rhum, citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-Butterfly pea flowers		15
VIRGIN MOJITO Citronnelle fraîche thaï, menthe, citron vert pressé et l'eau-de-Butterfly pea flowers		12

Maison boissons fraîches / Softs / Eaux minérales

Maison Thé glacé matcha au lait de coco	8,5
Maison Thé thaï glacé au citron, sans sucre	5,5
Maison Citronnade au Butterfly pea flowers	6,5
Maison Citronnade au Butterfly pea flowers 1 Litre	15
Jus de coco thaï	6,5
Jus de fruits, passion - litchi - mangue	6
Coca	5
Coca zéro	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 50cl	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 100cl	7,5

L'eau de Butterfly pea flowers Maison : 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.

Maison Tisanes / Thés / Café

Maison tisane Butterfly pea flowers, goji, citron vert frais	6,5
Maison tisane Chrysanthèmes au citron vert frais	6,5
Maison thé Matcha au lait de coco sucré	8,5
Thé aux fleurs de jasmin	5,5
Thé vert	5,5
Expresso	3,5
Café allongé	3,5
Double expresso	4,5



Entrées

- Salade de papaye verte** 🥥🥕🥒 12
Finement râpés à la main, le plat le plus populaire
- Salade de mangue verte** 🥥🥕🥒 12
Herbes fraîches thai, sauce aigre-douce à la citron vert
- Salade aux crevettes** 🥥🦐 14
Mangue, menthe, sauce aigre-douce à la citron vert
- Salade de crevettes crues** 🥥🦐 14
Sauce aigre-douce pimentée, galanga, citronnelle et combava
- Tom Kha Kai** 🥥 12
Soupe de poulet à la crème de coco, galanga, citron vert, combava
- Tom Yum Goong** 🥥 14
Soupe de crevettes à la citronnelle, galanga, combava, crème de coco
- Velouté aux champignons (vegan)** 14
Cèpes, girolles, pholiotas, pleurotes, bolets jaunes, crème de coco

Plats

- Riz sauté poulet et légumes** 🍗 17
- Padthai légumes et asperges (vegan)** 🥕 19,5
- Padthai poulet et légumes** 🍗 19,5
- Padthai porc haché à la citronnelle** 21
- Padthai crevettes et légumes** 🦐 23
- Curry rouge asperges et légumes (vegan)+riz** 🍗 19,5
- Curry rouge poulet et légumes+riz** 🍗 19,5
- Curry rouge crevettes et légumes+riz** 🦐 23
- Prestige de champignons, légumes, sauce à la crème de coco (vegan)+riz** 🍗 23
- Noix de st-jacques, moules, crevettes, encornets, sauce à la crème de coco+riz** 🍗 35
- Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle+riz** 19,5
- Khao-Soy, pâtes de riz, porc haché, curry rouge** 🍗🥕 21
- Tigre qui pleure, niveaux de cuisson au choix: 50, 80, 100%**
- Merlan de bœuf grillé+légumes+riz** 🍗🥕🥥 25
- Massaman crevettes+légumes+riz** 🦐 27
- Massaman bœuf+légumes+riz** 🍗 27

Desserts vegan

- Tapioca au banane à la crème de coco** 🥥 12
- Riz gluant au butterfly pea flowers, mangue** 🥕 12

Menu (entrée, plat)

Déjeuner 25
Dîner, week-end & jours fériés 28

Entrées

Salade de papaye verte
Salade de mangue verte
Salade aux crevettes +2
Velouté aux champignons (vegan) +2

Plats, servi avec riz

Curry rouge au poulet
Curry rouge aux crevettes +3
Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle

Sauce piquante vegan maison 4

Riz jasmin 4

100% sans gluten, sans lactose, cuisine & sauces faits maison

🥥 Cacahouètes 🍷 Huile de sésame 🥕 Végétarien
🍷 Sauce de soja 🥥 Sauce de poisson 🍗 Piment

THAÏSIL

Cambodgien-thai, 3 rue du Nil, 75002 Paris Réservation sur thaisil.com

☎️ 01 40 26 31 83 Ouvert du lundi soir au samedi 12h-14h30, 18h30-22h30



Labelisé 2024-2025 par l'AFDIAG

(Association française des intolérants au gluten)



English Menu Français



-10%
Plats à emporter

Appetizers	4cl	12cl	20cl
GORDON'S LONDON DRY GIN	12		
POLIAKOV (Vodka)	12		
Coco Punch au Rhum blanc	12		
BAILEYS Irish crème "The ORIGINAL"	12		
JOHNNIE Walker red label (Whisky)	12		
KIR au cassis (Vin blanc Chardonnay)		9	
Whisky coca (JOHNNIE Walker red label)			14
Gin tonic			14

Thai beer (contains gluten)			33cl
SINGHA			6,5

Red wines	12cl	½ BTL	BTL
Château Les Belles Murailles, Bordeaux, France		20	
Gavanza Cabernet Sauvignon, Chili	8		34
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Chili			36
CHÂTEAU LAMOTHE Côte de Bourg, France			42
CHÂTEAU LE BONNAT, Graves, France			58
Intipalka Malbec, Valle del Sol, Pérou			48
Da Vero (Bio) Nero d'Avola Sicilia, Italie			42

White wines	12cl	½ BTL	
Domaine Gitonnière, Sauvignon Touraine		20	
Domaine Preignes, Le Vieux Chardonnay	8		42

Rosé	12cl	½ BTL	
LA SANTONNIERE (Bio), Côte de Provence France		26	48
ESTANDON, Côte de Provence, France	8		42

Champagne brut			
Veuve Pelletier			79

Signature Cocktails (only at THAÏSIL!)

THAÏSIL Apple, mango and lychee liqueurs, fruit juice, coconut punch, goji berries	15
FULL MOON PARTY A smooth cocktail, with a mix of coconut liqueur and baileys, fruit juice, Himalayan pink salt	15
SIAM Fresh chilies and herbs, vodka.	15
MOJITO Rhum, thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, Butterfly pea flowers water	15
VIRGIN MOJITO Thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, Butterfly pea flowers water	12

Homemade softs drinks / softs / mineral waters

Homemade Matcha coconut ice tea	8,5
Homemade Thai lime iced tea, no sugar	5,5
Homemade Lemonade with butterfly pea flowers	6,5
Homemade Lemonade with butterfly pea flowers 100cl	15
Thai coconut juice	6,5
Fruits juices: passionfruit/lychee/mango	6
Coca	5
Coca zéro	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 50cl	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 100cl	7,5

Homemade Butterfly pea flower water is a common ingredient in many herbal teas, mixed drinks, and cosmetic products. It is rich in antioxidants and may be linked to several health benefits, including increased weight loss, better blood sugar control, and improvements in hair and skin health.

Homemade hots herbals teas / Teas / Italy coffee

Homemade butterfly flowers, goji berries, thai herbal tea	6,5
Homemade Chrysanthemums, lime herbal tea	6,5
Homemade Matcha coconut tea	8,5
Jasmin flowers tea	5,5
Green tea	5,5
Espresso	3,5
Long coffee	3,5
Double Espresso	4,5



Price with VAT. Payment by cards accepted from 10€ (Visa, Master, Amex, restaurant cards).

Starters

Green papaya salad 🥗🥕🥑 12

The most popular dish, sweet and sour sauce with lime

Green mango salad 🥗🥕🥑 12

Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🥗🦐 14

Lemongrass, lime, thai herbs

Raw shrimps salad 🥗🦐 14

Galangal, lemongrass, tamarind sweet and sour spicy sauce

Tom Kha Kai 🥗 12

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

Tom Yum Goong 🥗 14

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

Vegan mushrooms soup 14

Porcini mushrooms, chanterelles, pholiotas, oyster mushrooms, & yellow boletus, coconut cream

Dishes

Chicken & vegetables fried rice 🦋 17

Padthai asparagus & vegetables (vegan) 🥗 19,5

Padthai chicken & vegetables 🥗 19,5

Padthai lemongrass pork minced 21

Padthai shrimps & vegetables 🥗 23

Asparagus & vegetables red curry (vegan)+rice 🦋 19,5

Chicken & vegetables red curry+rice 🦋 19,5

Shrimps & vegetables red curry+rice 🦋 23

Prestige mushrooms, vegetables, coconut cream

sauce (vegan)+rice 🦋 23

Scallops, shrimps, mussels, squid, coconut cream

sauce+rice 🦋 35

Pork minced by us, simmered with lemongrass + rice 19,5

Khao-Soy, rice noodles, ground pork, red curry 🦋🥗 21

Shrimps massaman+vegetables+rice 🦋 27

Beef massaman+vegetables+rice 🦋 27

Crying Tigre, choice of cooking levels: 50, 80 or 100%

Grilled beef merlan+vegetables+rice 🦋🥗🥕 25

Homemade vegan desserts

Tapioca banana, coconut cream 🥗 12

Mango butterfly pea flowers blue sticky rice 🥗 12

Menu (Starter, dishe)

Lunch 25

Dinner, weekend & holidays 28

Starters

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Vegan mushrooms soup +2

Dishes, served with rice

Chicken red curry

Shrimps red curry +3

Pork minced by us, simmered with lemongrass

Homemade vegan chili sauce 4

Jasmine rice 4

100% gluten free, lactose free, Homemades sauces & cooking

🥜 Peanuts

🦋 Sesame oil

🥕 Vegetarian

🥗 Soy sauce

🥗 Fish sauce

🦋 Spicy

THAISIL

Cambodia-thai, 3 rue du nil, 75002 Paris Booking on thaisil.com

☎️ 01 40 26 31 83 Monday night to Saturday, Noon-2:30p.m / 6:30p.m-10:30p.m



Certified 2024-2025 by l'AFDIAG

(French Association Of Gluten Intolerant)



English Menu Français



-10%
Plats à emporter