

*Som-Tam, Green papaya salad 10,5
 *Green mango salad 12,5
 *Spicy chicken salad 12,5
 Spicy raw salmon salad 16
 Spicy raw shrimps salad 18
 Spicy grilled shrimps salad 18
 Tom Kha Kai, Chicken coconut cream soup 12,5
 Tom Yum Goong, Lemongrass shrimps coconut c. soup 18
 Spicy beef rice pasta soup 21
 *Homemade minced pork, stir-fried with basil 17,5
 *Stir-fried season vegetables (vegan) 16,5
 *Season vegetables green curry (vegan) 17,5
 *Chicken red curry 18,5
 *Spicy beef Massaman curry 23
 Pork Khao-Soy, rice noodles, red curry sauce 21
 Grilled shrimps red curry 28
 Spicy grilled lemongrass shrimps 28
 Grilled scallops & shrimps, coconut cream sauce 38
 Season vegetables Pad-THAÏSIL (vegan) 16,5
 Chicken Pad-THAÏSIL 18,5
 Shrimps Pad-THAÏSIL 25
 Stir-fried shrimps rice 25
 Stir-fried chicken rice 18,5
 Stir-fried season vegetables rice (vegan) 18,5
 Jasmine rice (vegan) 4 Rice pasta (vegan) 7
 Red curry or green curry sauce (vegan) 4

Homemade vegan desserts (no artificial colors or flavors)
 Tapioca with fresh banana 10,5
 Fresh mango sticky rice 11,5

Lunch menu (salad+dish+rice) with indicated* 21,5

Except weekends & public holidays

The liste of allergens is available upon request.

THAÏSIL

Restaurant Khmer-Thai

*Som-Tam, Salade de papaye verte 10,5

*Salade de mangue verte 12,5

*Salade de poulet pimentée 12,5

Salade au saumon cru pimentée 16

Salade de crevettes crues pimentée 18

Salade aux crevettes grillées pimentée 18

Tom Kha Kai, Soupe de poulet à la crème de coco 12,5

Tom Yum Goong, Soupe de crevettes à la citronnelle 18

Soupe de pâtes de riz au bœuf pimentée 21

*Porc haché maison, mijoté, puis sauté au basilic 17,5

*Légumes de saison sautés au Wok (vegan) 16,5

*Légumes de saison au curry vert (vegan) 17,5

*Poulet au curry rouge 18,5

*Bœuf au curry Massaman pimentée 23

Khao-Soy porc, pâtes de riz, sauce au curry rouge 21

Crevettes grillées au curry rouge 28

Crevettes grillées à la citronnelle pimentée 28

Noix de St-Jacques & crevettes grillées, crème de coco 38

Pad-THAÏSIL aux légumes de saison (vegan) 16,5

Pad-THAÏSIL au poulet 18,5

Pad-THAÏSIL aux crevettes 25

Riz sauté aux crevettes 25

Riz sauté au poulet 18,5

Riz sauté aux légumes de saison (vegan) 18,5

Riz Jasmin (vegan) 4

Pâtes de riz (vegan) 7

Sauce au curry rouge ou curry vert (vegan) 4

Desserts vegan maison (sans colorants, ni arômes artificiels)

Tapioca à la banane fraîche 10,5

Riz gluant à la mangue fraîche 11,5

Menu déjeuner (salade+plat+riz) indiqué par* 21,5

Hors week-ends & jours fériés



La liste des allergènes est disponible sur demande.



Photos de plats



Cocktails maison/Signature cocktails (only at THAÏSIL!)		
THAÏSIL Liqueurs de pomme et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji		15
Apple and lychee liqueurs, fruit juice, coconut punch, goji berries.		
FULL MOON PARTY Un 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.		15
Thai fresh chilies, herbs and vodka.		
MOJITO Rhum, citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison.		15
Rhum, thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.		
VIRGIN MOJITO Citronnelle fraîche thaï, menthe, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison.		14
Thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.		

Bière gluten thaï/Thai gluten beer		
SINGHA 33cl		6,5

Vins rouges/Red wines	12,5cl	 37cl	 75cl
Cavanza Cabernet Sauvignon, Chili	7,5		28
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Chili			28
Château Les belles murailles, Bordeaux, France		21	32
Château Les Jouberts, Blaye, France			32
Château LE BONNAT Graves, France			52
Intipalka Malbec, Vallé del Sol, Pérou			42

Vin blanc/White wine			
Domain Gitonnière Sauvignon, Touraine France	8,5	21	38
Cavanza, Chardonnay, Chili			28
Michel Laurent, Sauvignon, Touraine, France			38

Vin rosé/Rosé wine			
La Santonniere (Bio), Côte de Provence, France	9,5	24	44

CHAMPAGNE brut		
Veuve Pelletier		69

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 35cl (eau plate/still water)	3,5
PUREZZA 75cl (eau plate/still water)	6
PUREZZA 35cl (eau pétillante/sparkling water)	3,5
PUREZZA 75cl (eau pétillante/sparkling water)	6
Maison matcha au lait de coco sucré glacé thaï	8,5
Homemade coconut matcha thai ice tea	8,5
Maison thé thaï glacé au citron vert, sans sucre	6,5
Homemade thai lime iced tea, no sugar	6,5
Maison citronnade au butterfly pea flowers	8,5
Homemade lemonade, homemade butterfly pea flowers water	8,5
Jus de coco thaï 33cl/Thai coconut juice 33cl	6,5
Jus de fruits thaï 33cl: passion/litchi/mangue	6,5
Thai fruit juice 33cl: passion fruit/lychee/mango	6,5
Coca 33cl/Coca zéro 33cl	5,5

Boissons chaudes/Hots herbals teas / coffee	
Maison tisane butterfly pea flowers, goji, citron vert	6,5
Homemade Thai butterfly flowers, goji berries, lime tea	6,5
Maison tisane Chrysanthèmes au citron vert	6,5
Homemade Chrysanthemums lime tea	6,5
Maison Matcha au lait de coco sucré thaï	8,5
Homemade Coconut matcha thai	8,5
Thé aux fleurs de jasmin/Jasmin flowers tea	5,5
Thé vert/Green tea	5,5
Expresso	3,5
Café allongé/Long coffee	4
Double expresso	5

THAÏSIL

Restaurant Khmer-Thai

100% Cuisine Maison
100% Sans gluten, Sans lactose