

Apéritifs	4cl	14cl	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

Bières thaïlandaise/Japonaise (contient de gluten)		33cl
SINGHA		6
Asahi		6

Vins rouges	14cl	½ BTL	BTL
Château Les Belles Murailles, Bordeaux, France		19	
Bouquet du Comtat, Côtes du Rhône, France		17	
Gavanza Cabernet Sauvignon, Chili	7,5		34
Gato Negro Cabernet Sauvignon, Chili			34
Château LAMOTHE Côte de Bourg, France			32
Château D'Arcins Haut-Médoc, France			56
Intipalka Malbec, Valle del Sol, Pérou			48
Da Vero (Bio) Nero d'Avola Sicilia, Italie			42

Vins blancs	14cl	½ BTL	BTL
Domaine Gitonnière, Sauvignon Touraine		17	
Domaine Preignes, Le Vieux Chardonnay	7,5		38

Vin rosé	14cl	½ BTL	BTL
La Santonniere (Bio), Côte de Provence, France	7,5	19,5	38

CHAMPAGNE brut		BTL
Veuve Pelletier		68

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 & 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 & l'eau-de-Butterfly pea flowers Maison	15
VIRGIN MOJITO Citronnelle fraîche thaï, menthe, citron vert pressé & l'eau-de-Butterfly pea flowers Maison	12

Maison boissons fraîches / Softs / Eaux minérales

Maison Thé glacé matcha au lait de coco	7,5
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	12
Jus de coco thaï	5,5
Jus de fruits, passion - litchi - mangue	5
Coca - Coca zéro	4,5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 50cl	5
Evian - San PELLEGRINO - BADOIT 100cl	6,9

Butterfly pea flowers : 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
Thé aux fleurs de jasmin	5,5
Café expresso / Café allongé	3
Café noisette	3,5
Café crème	4



Entrées

🌿🌿 Nems au poulet 11

Enroulés avec galette de riz

🌿🌿 Salade de papaye verte 11

Sauce aigre-douce au citron vert

🌿🌿🌿 Salade de mangue verte 12

Tranches fines de mangue verte, herbes fraîches thaï

🌿🌿🌿 Carpaccio de crevettes 14

Sauce à la citronnelle, menth, piment, ail et herbes thaï, citron

🌿🌿🌿 Tom Yum Goong Soupe de crevettes au coco 14

🌿🌿 Salade de filet de bœuf 15,5

Sauce au tamarin, menth, ail, herbes thaï & citron

🌿 Salade d'ananas aux crevettes 15,5

Ananas fraîche, assaisonnée d'herbes thaï, noix de coco grillé, noix de cajou & citron vert

Plats

🌿🌿 Porc haché, puis mijoté avec citronnelle fraîche 16,5

🌿🌿 Riz à l'huile de sésame noir 16,5

Riz long jasmin parfumé cambodgien sauté avec poulet

🌿🌿🌿 Bo-Bun 16,5

Vermicelle de riz, poulet, coriandre, menthe, concombre, oignon, sauce au citron vert, servi avec deux nems au poulet

🌿🌿 Khao-Soy 21

Le délice de Chiang-Mai. Pâtes de riz thaï fines, porc haché, sauce au curry rouge & crème de coco, herbes thaï, cacahouètes, citron

🌿 Crevettes Massaman 23

Galanga, citronnelle & combava, piment, sauce concentrée.

🌿🌿🌿 Tigre Qui Pleure 29

Filet de bœuf mariné et grillé, sauce pimentée au tamarin

🌿 PadThaï au choix

🌿 Légumes 17,5 Poulet 17,5

Pâtes de riz sautées au Wok avec sauce au fruit tamarin maison

🌿 Curry rouge au choix

Légumes 16,5 Poulet 17,5 Porc haché 19,5

Desserts (arôme naturel)

🌿 Un quart d'ananas 7,5

🌿🌿 Tapioca au banane bio & crème coco 10,5

🌿🌿 Riz gluant à la mangue & crème de coco 10,5

THAÏSIL



Cambodgien-thaï 100% Sans Gluten Fait Maison

Click & Collect



Menu Déjeuner 16,9

(Midis, sauf samedi, dimanche & jours fériés)

Salade de papaye verte + Riz jasmin + Plat

OU

Salade de papaye verte + Riz jasmin + Plat + Nem (+1)

-Plats au choix-

Poulet au curry rouge

Légumes au curry rouge

Mijoté de porc haché à la citronnelle

Légumes sautés au Wok

🌿🌿 Sauce piquante maison 3,5 Riz jasmin cambodgien 3,5

Riz gluant thaï 4,5

Remplacé riz jasmin par riz gluant 1

Toutes les sauces (maison, sauce soja & poisson...) sont Sans Gluten

🌿 Cacahouètes

🌿 Sésame

🌿 Vegan

🌿 Sauce de soja

🌿 Sauce de poisson

🌿 Pimenté