

## 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



Photos of dishes

## 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 papaye verte 8,5

Salade de mangue verte 9,5

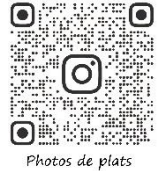
Salade de poulet 9,5

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



Photos de plats

## 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.

## Cocktails maison / Signature cocktails (only at THAÏSIL)

**THAÏSIL** Liqueurs de pomme et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji, grains de chanvre. 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. 12

Thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade Butterfly Pea Flowers water.

## Bière GLUTEN thaï / Thai GLUTEN beer

**SINGHA 33cl (Contient de GLUTEN, With GLUTEN)** 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, Vallée del Sol, Pérou			42

## Vin blanc/ White wine

Domain Gitonnière Sauvignon, Touraine France	8,5	21	38
--	-----	----	----

## Vin rosé / Rosé wine

La Santonniere (Bio), Côte de Provence, France	9,5	24	44
--	-----	----	----

## CHAMPAGNE brut

Veuve Pelletier			65
-----------------	--	--	----

**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, mineral waters

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	7,5
Homemade lemonade with homemade Butterfly pea flowers water	7,5
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
Still water, Evian	50cl 5,5 / 100cl 7,5
Sparkling water, BADOIT / San Pellegrino	50cl 5,5 / 100cl 7,5

## 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



### 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 papaye 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

