

ENTRÉES *Starters*

Nems au poulet*	6,5	Chicken Nems*
Salade de papaye verte*	8	Green papaya salad*
Salade de mangue verte*	9	Green mango salad*
Assiette de dégustation <i>Nem poulet, salade de mangue verte</i>	9	Tasting plate Chicken Nem, green mango salad
Salade de bœuf pimentée	12	Spicy beef salad
Salade de crevettes	12	Shrimps salad
Crevettes crues à la citronnelle	12	Lemongrass raw shrimps
Tom Kha Kai (1) <i>Soupe de poulet au coco citronnelle</i>	10	Tom Kha Kai (1) Chicken coconut cream soup
Tom Yum Goong (1) <i>Soupe crevettes au coco citronnelle</i>	14	Tom Yum Goong (1) Lemongrass shrimps coconut soup

(1) Hors l'été, except in summer

PLATS *Main dishes*

Mets servis sans accompagnement		Dishes served without side dishes
Légumes et tofu au curry vert*	15	Vegetables & tofu green curry*
Poulet au curry rouge*	15	Chicken red curry*
Porc haché au basilic*	15	Minced pork basil*
Bœuf curry Massaman	19	Beef massaman curry
Riz légumes aux crevettes	25	Shrimps vegetables rice
Padthai au poulet	17	Chicken Padthai
Padthai aux crevettes	25	Shrimps Padthai
Crevettes à la citronnelle	23	Lemongrass shrimps
Crevettes au curry rouge	23	Shrimps red curry
Khao-Soy porc <i>Pâtes de riz, sauce au curry rouge</i>	21	Pork Khao-Soy Rice noodles, red curry sauce
Grande Tom Yum Goong (1)	23	Grande Tom Yum Goong (1)
Noix de St-Jacques au cury rouge	35	Scallops red curry

ACCOMPAGNEMENTS *Side dishes*

Bouillon de riz Jasmin nature	3,5	Jasmine rice broth
Riz Jasmin nature	3,5	Jasmine rice
Riz aux légumes	6,5	Vegetables rice
Pâtes de riz nature	4,5	Rice noodles
Tofu froid, sauce huître	5,5	Cold tofu, oyster sauce

DESSERTS *Desserts*

Tapioca à la banane au lait de coco	9	Banana tapioca coconut cream
Riz gluant mangue classique	10	Classic mango sticky rice
Longévitité montagnes <i>Riz gluant, mangue, lait de coco, poudre d'or, poudre matcha Maison Mariage Frères</i>	14	Longevity mountains Sticky rice, mango, coconut, gold powder, matcha powder of Maison Mariage Frères



PLATS DÉJEUNER *Lunch dishes*

Bo Bun au porc	14	Pork Bo Bun
Bo Bun au bœuf	16	Beef Bo Bun
Riz au porc à la citronnelle	14	Lemongrass pork rice
Riz au bœuf à la citronnelle	15	Lemongrass beef rice

MENU DÉJEUNER 19 *Lunch menu*

Servi tous les jours, sauf week-end & jours fériés, Weekday
Choisissez une entrée et un plat à la carte, ceux marqués d'un *.
Choose a starter and a dish from the menu, those marked with *.

THAISIL



-Cocktails maison *Signature cocktails*

THAÏSIL Liqueurs de pomme et litchi, jus de fruits, coco punch, baies de goji *Apple and lychee liqueurs, fruit juice, coconut punch, goji berries.* 12

FULL MOON PARTY Un cocktail onctueux, mélange de liqueur coco et baileys, jus de fruit, sel rose de l'himalaya *A smooth cocktail, with a mix of coconut liqueur and baileys, fruit juice, himalayan pink salt.* 15

SIAM Piments rouge et herbes frais thaïs, vodka *Thai fresh chilies, herbs and vodka.* 12

MOJITO Rhum, citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison *Rhum, thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.* 14

VIRGIN MOJITO Citronnelle fraîche thaï, citron vert pressé et l'eau-de-butterfly pea flowers maison *Thai fresh lemongrass & squeezed lime juice, homemade butterfly pea flowers water.* 10

Bière gluten SINGHA 33cl *SINGHA gluten beer 33cl* 6,5

-Vins rouges *Red wines*

	12,5cl	37cl	75cl
Bordeaux Château Les belles Murailles		16	28
Côte de Blaye Château Les Jouberts			32
Graves Grand vin de BORDEAUX Château LE BONNAT			36
Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild	8,5	21	38
Vallé del Sol, Pérou Malbec Intipalka			38
Famille Demarquet Michel Grenache Noir, Syrah 2023			29
Château Beaugard, Le Benjamin de Beaugard POMEROL 2017			68

-Vins blancs *White wines*

Sauvignon, Domain Gittonnière Touraine	7	16,5	32
BIO, LA GRANDE BLEUE, Gérard Bertrand, Méditerranée			36
Fabre Gouyric Marie Rose Chardonnay 2023			32
Pouilly-Fumé LES CHAILLOUX			46
VIN JAUNE CÔTES DU JURA 2019, 62cl			66

-Vin rosé *Rosé wine*

Côte de Provence BIO La Santonnière	7,5	19	38
-------------------------------------	-----	----	----

-CHAMPAGNE brut

Veuve Pelletier			56
Moët & Chandon Brut Impérial			84

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 eau plate <i>Still water</i>	35cl	4	75cl	6,5
PUREZZA eau pétillante <i>Sparkling water</i>	35cl	4	75cl	6,5
Maison matcha ou café au lait de coco glacé thaï <i>Homemade thai coconut ice matcha or ice coffee</i>				8
Maison citronnade au butterfly pea flowers <i>Homemade lemonade, butterfly pea flowers water</i>				7
Jus de coco thaï <i>Thai coconut juice</i>				6
Jus de fruits thaï: Passion/Litchi/Mangue <i>Thai fruit juice: Passion fruit/Lychee/Mango</i>				6
Coca-Cola original/Coca-Cola zéro				5

-Boissons chaudes *Hots herbals teas, coffee*

Maison tisane butterfly pea flowers, goji, citron vert <i>Homemade thai butterfly flowers, goji berries, lime tea</i>				6,5
Maison tisane chrysanthèmes au citron vert <i>Homemade chrysanthemums lime tea</i>				6,5
Maison Matcha au lait de coco <i>Homemade coconut matcha</i>				7
Thé Jasmin Extra qualité <i>Extra quality Jasmine tea</i> ☕				12,5
Thé Jasmin Classique <i>Classic Jasmine tea</i>				5,5
Thé noir <i>Black tea</i>				5,5
Espresso				3
Café allongé <i>Long coffee</i>				3,5
Double espresso				4,5

