

Entrées

Salade de papaye verte 🥗🥕🥑 10

Finement râpés à la main, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte 🥗🥑🥕 12

Herbes fraîches thaï, sauce au tamarin & citron vert

Salade aux crevettes 🥗🦐 14

Herbes thaï, citronnelle, citron vert, aigre-douce

Salade de crevettes crues 🥗🦐 16

Sauce aigre-douce pimentée au tamarin, galangal & citronnelle

Tom Kha Kai 🥗 11

Soupe de poulet à la crème de coco, galanga, citron vert

Tom Yum Goong 🥗 12

Soupe de crevettes à la citronnelle, crème de coco

Vegan velouté aux champignons 14

Cèpes, Girolles, Pholiotés, Pleurotes, Bolets jaunes, crème de coco

Plats

Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle, riz jasmin 18,5

Vegan riz sauté aux légumes 🥗 17,5 ou au poulet 18,5

Khao-Soy pâtes de riz, porc haché, sauce curry rouge 🥗🥑 21

Tigre qui pleure bœuf grillé, légumes, riz Jasmin 🍴🥗🥕 28

Vegan massaman padthaï aux asperges, légumes 🍴 21

Massaman crevettes servi avec légumes & riz jasmin 🍴 25

Massaman bœuf servi avec légumes & riz jasmin 🍴 28

Vegan padthaï aux asperges vertes, légumes 🥗 19,5

Vegan padthaï aux pleurotes, légumes 🥗 23

Padthaï aux filets de poulet, légumes 🥗 19,5

Vegan curry rouge aux asperges vertes, légumes 🥗 19,5

Vegan curry rouge aux pleurotes, légumes 🥗 22

Curry rouge aux filets de poulet, légumes 🥗 19,5

Curry rouge aux crevettes, légumes 🥗 23

Desserts

Vegan perles de tapioca au banane 🥥 11,5

Cacahouète, crème de coco

Vegan riz gluant au Butterfly pea flowers 🥥 11,5

mangue, crème de coco

Menu 25

Entrée, plat

-Entrées-

Salade de papaye verte

Salade de mangue verte

Salade aux crevettes +2

Vegan velouté aux champignons +2

-Plats-

Curry rouge aux filets de poulet, légumes

Vegan curry rouge aux asperges vertes, légumes

Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle

Sauce piquante maison 4

Riz jasmin cambodgien 4

Riz gluant thaï 5

Remplacé riz jasmin par riz gluant 1

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

🥥 Cacahouètes

🥗 Huile de sésame

🥕 Végétarien

🥗 Sauce de soja

🥗 Sauce de poisson

🍴 Piment

THAÏSIL

Cambodgien-thaï, 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)

Starters

Green papaya salad 🥗🥕🥑 10

The most popular dish, sweet & sour sauce with lime

Green mango salad 🥗🥕🥑 12

Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🥗🍤 14

Lemongrass, lime, thai herbs

Raw shrimps salad 🥗🍤🌶️ 16

Galangal, lemongrass, tamarind sweet & sour spicy sauce

Tom Kha Kai 🍗 11

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

Tom Yum Goong 🍗 12

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

Vegan mushrooms soup 14

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

Dishes

Pork minced by us, simmered with lemongrass, Jasmine rice 18,5

Vegan fried rice vegetables 🥗 17,5 or Chicken 18,5

Khao-Soy pork (Chiang-Mai's Delight) 🍗🥗 21

Rice noodles, ground pork grilled, red curry, coconut cream sauce

Vegan massaman padthai green asparagus, vegetables 🌶️ 21

Rice paste, galangal, lemongrass & kaffir leaves

Massaman shrimps 🌶️ 25 or Massaman beef 🌶️ 28

Galangal, lemongrass, served with vegetables & Jasmine rice

Crying Tiger 🍗🌶️ 28

Grilled beef, served with vegetables & Jasmine rice

Vegan padthai green asparagus, vegetables 🥗 19,5

Vegan padthai oyster mushrooms, vegetables 🥗 23

Padthai chicken fillet, vegetables 🥗 19,5

Vegan red curry green asparagus, vegetables 🥗 19,5

Vegan red curry oyster mushrooms, vegetables 🥗 22

Red curry chicken fillet, vegetables 🥗 19,5

Red curry shrimps, vegetables 🥗 23

Desserts

Vegan tapioca, banana, peanuts, coconut cream 🥥 11,5

Vegan Butterfly pea flowers blue sticky rice & mango, coconut cream 🥥 11,5

Menu 25

Starter, Dishe

-Starters-

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Vegan mushrooms soup +2

-Dishes-

Chicken, vegetables red curry

Vegan green asparagus, vegetables red curry

Pork minced by us, simmered with lemongrass

Homemade chili sauce 4

Cambodian Jasmine rice 4

Thai sticky rice 5

Jasmine rice replaced with sticky rice 1

100% gluten free, lactose free, homemade 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)