

Entrées

Nems au poulet 🍗🌿 10

Enroulés avec galette de riz

Salade de papaye verte 🥒🌿 10

Sauce aigre-douce au citron vert

Salade de mangue verte 🥑🌿 10

Herbes fraîches thaï, sauce au tamarin & citron vert

Salade aux crevettes 🍤🌿 11

Herbes thaï, citronnelle, citron vert

Carpaccio de crevettes 🍤🌿 12

Sauce au tamarin aigre pimentée

Tom Yum Goong 🍲🌿 12

Soupe de crevettes, citronnelle, citron vert, épicée et aigre

Plats

Porc haché sauté à la citronnelle, riz jasmin 🍖🌿 17,5

Riz sauté 🍚 Poulet 17,5 Légumes de saison 🌿 15,5

Khao-Soy (Le délice de Chiang-Mai) 🍲🌿 21

Pâtes de riz, porc haché & grillé, huile de sésame noir, curry rouge

PadThaï au Massaman 🍲 21

Crevettes, galanga, citronnelle & combava, bambou

Crevettes au Massaman 🍲 21

Galanga, citronnelle & combava, bambou, sauce réduite, riz Jasmin

Tigre qui pleure 🍲🌿🌿 25

Filet de bœuf grillé, sauce au tamarin pimentée, salade, riz Jasmin

PadThaï, nouilles de riz sautées au tamarin 🍲🌿

Légumes de saison 🌿 16,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🍲 19,5

Curry rouge à la crème de coco 🍲🌿

Légumes de saison 🌿 16,5 Filet de poulet 17,5

Pleurotes 🍄🍲 19,5 Crevettes 19,5

Desserts

Perles de tapioca, banane fraîche 🍌🌿 10,5

cacahouètes, crème de coco

Riz gluant bleu au Butterfly pea flowers 🍚🌿 10,5

mangue fraîche, crème de coco

Formule 18

(+3 soir, week-end & jours fériés)

Salade de papaye verte + plat + riz jasmin

-Plats au choix -

Poulet au curry rouge

Légumes de saison au curry rouge

Porc haché sauté au feu vif à la citronnelle

Sauce piquante maison 4

Riz jasmin cambodgien 4

Riz gluant thaï 5

Remplacé riz jasmin par riz gluant 1

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

🥜 Cacahouètes

🌿 Huile de sésame

🍲 Plats du moment

🍲 Sauce de soja

🐟 Sauce de poisson

🌿 Vegan

🌶️ Piment

THAÏSIL



Cambodgien-thaï, 100% sans gluten, faits maison

3 Rue du Nil, 75002 Paris Lundi-Samedi, 12h-14h30, 18h30-22h30

☎️ 01 40 26 31 83

Réservation sur thaisil.com



Restaurant labellisé 2024 par l'AFDIAG
(Association française des intolérants au gluten)

Starters

Chicken Nems 🍴🍴 10

Rolled with rice paper

Green papaya salad 🍴🍴 10

Sweet & sour sauce with lime

Green mango salad 🍴🍴🍴 10

Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🍴🍴 11

Lemongrass, lime, thai herbs

Shrimps carpaccio 🍴🍴🍴 12

Galangal, lemongrass, thai herbs

Tom Yum Goong 🍴🍴 12

Shrimps, hot & sour soup, lemongrass, lime

Dishes

Fried ground pork with lemongrass, Jasmine rice 🍴 17,5

Fried rice 🍴 Chicken 17,5 Seasonal vegetables 🍴 15,5

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

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

Padthai Massaman 🍴 21

Shrimps, galangal, lemongrass & kaffir leaves, bamboos

Shrimps Massaman 🍴 21

Galangal, lemongrass, kaffir leaves, bamboos & Jasmine rice

Crying Tiger 🍴🍴🍴 25

Grilled beef fillet, spicy tamarind sauce, Salad & Jasmine rice

Padthai, rice paste cooking with tamarind 🍴

Seasonal vegetables 🍴 16,5 Oyster mushrooms 🍴🍴 19,5

Chicken fillet 17,5

Red curry in thai coconut cream 🍴

Seasonal vegetables 🍴 16,5 Oyster mushrooms 🍴🍴 19,5

Chicken fillet 17,5 Shrimps 19,5

Desserts

Tapioca, fresh banana, peanuts, coconut cream 🍴🍴 10,5

Butterfly pea flowers blue sticky rice 🍴🍴 10,5

Fresh mango, coconut cream

Formula 18

(+3 Diner, weekend & holidays)

Green papaya salad + Dishe + jasmin rice

-Dishes, choice-

Chicken red curry

Seasonal vegetables red curry

Fried ground pork with lemongrass

Homemade chili sauce 4

Cambodian Jasmine rice 4

Thai sticky rice 5

Jasmine rice replaced with sticky rice 1

All sauces (homemade & soy sauce, fish sauce...) are Gluten-Free

🍴 Peanuts 🍴 Sesame oil 🍴 Seasonal dishes 🍴 Spicy

🍴 Soy sauce 🍴 Fish sauce 🍴 Vegan

THAISIL



Cambodia-thai, 100% Gluten Free, Homemade Cooking

3 Rue du Nil, 75002 Paris ☎️ 01 40 26 31 83 thaisil.com

Monday - Saturday, Noon-2:30p.m / 6:30p.m-10:30p.m



Restaurant certified 2024 by l'AFDIAG
(French Association Of Gluten Intolerant)