

Entrées

Salade de papaye verte 🥗🥕🥑 12

Finement râpés à la main, le plat le plus populaire

Salade de mangue verte 🥗🥑🥕 12

Herbes fraîches thai, sauce au tamarin et citron vert

Salade aux crevettes 🥗🦐 14

Citronnelle, citron vert, galanga, sauce aigre-douce à la citron vert

Salade de crevettes crues 🥗🦐 18

Sauce aigre-douce pimentée au tamarin, galanga et citronnelle

Tom Kha Kai 🥗 12

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

Tom Yum Goong 🥗 14

Soupe de crevettes à la citronnelle, crème de coco

Velouté aux champignons (vegan) 16

Cèpes, girolles, pholiotas, pleurotes, bolets jaunes, crème de coco

Plats

Riz sauté au poulet et légumes 🍗 14,5

Petit 18,5

Padthai aux légumes (vegan) 🥗 15,5

Grand 19,5

Padthai aux crevettes et asperges 🦐 18

26

Padthai au poulet et bambous 🍗 15,5

19,5

Curry rouge aux légumes (vegan) + riz 🍗 14,5

18,5

Curry rouge crevettes et asperges + riz 🦐 18

26

Curry rouge au poulet et bambous + riz 🍗 15,5

19,5

Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle, riz 19,5

Khao-Soy, pâtes de riz, porc haché, curry rouge 🍗🥕 21

Tigre qui pleure, niveaux de cuisson au choix: 50, 80, 100%

Merlan de bœuf grillé + salade + riz 🍗🥗🥕 25

Merlan de bœuf grillé + légumes + riz 🍗🥗🥕 29

Massaman crevettes + légumes + riz 🦐 29

Massaman bœuf + légumes + riz 🍗 29

Desserts vegan fait maison par notre chef

Tapioca au banane à la crème de coco 🥕 12

Riz gluant au butterfly pea flowers, mangue 🥕 12

Menu

Entrée, plat 28

Entrées

Salade de papaye verte

Salade de mangue verte

Salade aux crevettes +2

Velouté aux champignons (vegan) +3

Plats, servi avec riz

Curry rouge au poulet et bambous

Curry rouge aux crevettes et asperges +4

Porc haché par nos soins, mijoté à la citronnelle

Sauce piquante vegan maison 4

Riz jasmin 4

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

🥕 Cacahouètes

🌿 Huile de sésame

🥕 Végétarien

🥕 Sauce de soja

🐟 Sauce de poisson

🌿 Piment

THAISIL

Cambodgien-thai, 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)



English Menu Français



Starters

Green papaya salad 🌿🥒🥑 12

The most popular dish, sweet and sour sauce with lime

Green mango salad 🌿🥒🥑 12

Crunchy mango, thai herbs, tamarind sauce

Shrimps salad 🌿🥑 14

Lemongrass, lime, thai herbs

Raw shrimps salad 🌿🥑 18

Galangal, lemongrass, tamarind sweet and sour spicy sauce

Tom Kha Kai 🌿 12

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

Tom Yum Goong 🌿 14

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

Vegan mushrooms soup 16

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

Dishes

Chicken, vegetables fried rice 🌿 14,5

Padthai vegetables (vegan) 🥑 15,5

Padthai shrimps, asparagus 🥑 18

Padthai chicken, bamboos 🥑 15,5

Vegetables red curry (vegan) + rice 🌿 14,5

Shrimps, asparagus red curry + rice 🌿 18

Chicken, bamboos red curry + rice 🌿 15,5

Pork minced by us, simmered with lemongrass + rice 19,5

Khao-Soy, rice noodles, ground pork, red curry 🌿🥑 21

Shrimps massaman + vegetables + rice 🥑 29

Beef massaman + vegetables + rice 🥑 29

Crying Tigre, choice of cooking levels: 50, 80 or 100%

Grilled beef merlan + salad + rice 🥑🌿 25

Grilled beef merlan + vegetables + rice 🥑🌿 29

Homemade vegan desserts by our chef

Tapioca banana, coconut cream 🥑 12

Mango butterfly pea flowers blue sticky rice 🥑 12

Menu

Starter, dishe 28

Starters

Green papaya salad

Green mango salad

Shrimps salad +2

Vegan mushrooms soup +3

Dishes, served with rice

Chicken, bamboos red curry

Shrimps, green asparagus red curry +4

Pork minced by us, simmered with lemongrass

Homemade vegan chili sauce 4

Jasmine rice 4

100% gluten free, lactose free, Homemades sauces & cooking

🥑 Peanuts

🌿 Sesame oil

🥒 Vegetarian

🥑 Soy sauce

🌿 Fish sauce

🥑 Spicy

THAÏSIL

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)



-10%
Plats à emporter

English Menu Français