

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 & 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 & 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 au poulet 🍗

Petit 14,5 Grand 18,5

Padthai aux légumes (vegan) 🥕

15,5 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: 50, 80 ou 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 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 & 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 & sour spicy sauce

Tom Kha Kai 🍗 12

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

Tom Yum Goong 🍤 14

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

Vegan mushrooms soup 16

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

Dishes

Chicken rice 🍗

Small Large

14,5 18,5

Padthai vegetables (vegan) 🥗

15,5 19,5

Padthai shrimps & asparagus 🍤

18 26

Padthai chicken & bamboos 🍤

15,5 19,5

Vegetables red curry (vegan) + rice 🍗

14,5 18,5

Shrimps & asparagus red curry + rice 🍗

18 26

Chicken & bamboos red curry + rice 🍗

15,5 19,5

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 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