

Lutter contre Covid-19

Protégez-vous, c'est protéger vos proches.

Bienvenu au restaurant **THAISIL**, Cher(e)s client(e)s, pour lutter contre l'épidémie de Covid-19, des nouvelles mesures sanitaires s'appliquent depuis le 6 octobre 2020.

Afin de suivre d'éventuels malades, les clients devront désormais obligatoirement inscrire leurs coordonnées exactes, dans le carnet de rappel du restaurant.

Cliquer sur le lien ci-dessous, pour vous inscrire dans notre carnet de rappel.
<https://docs.google.com/forms/d/1ddXmtp9BmtKSyJOrxlqbm0V56SFyLUxoGLmv4mqfc/edit?usp=drivesdk>

Nos nouveaux horaires durant la période couvre-feu :

Du lundi au vendredi, de 12h à 14h30 et de 18h à 20h, samedi de 12h à 14h30.

Suivre notre actualité ou fermeture exceptionnelle à la dernière minute : 
<https://www.facebook.com/thaisil.fr>

Nous vous remercions de votre compréhension.

Bon appétit. 🍷 🍴

Gérant/Chef Michael Rémi KY

THAÏSIL

Restaurant



THAÏSIL a ouvert ses portes le 16 avril 2010.

" THAÏSIL " s'inspire des mots THAÏland et baSIL (Basilic).
Il exprime la culture des peuples et la fraîcheur des saveurs.
Cuisine thaïe, respectant les recettes ROYALES d'antan.
Vous y découvrirez également nos créations gastronomiques.

THAÏSIL fait aussi traiteur et livraison pour vos événements.
Vous pouvez également privatiser nos salles de 60M2,
au cœur de Paris, que ce soit autour
d'un repas ou une soirée cocktail.



Obligation de porter un masque, pour circuler dans le restaurant

*Aujourd'hui, le chef vous présente ses plats chauds, accompagnés
avec champignons japonais importé "Bura-shimeji".*

Menu Découverte (servi le midi, sauf jours fériés et dimanche)

Entrée + Plat 17€90 / Plat + Dessert 17€90

Entrée + Plat + Dessert 21€90

Label <<100% fait maison>>

♥ Créations authentiques

Entrées

Velouté glacé au potimarron et yuzu ♥ (chaud à la demande)

Salade de mangue verte *mangue verte fraîche, feuilles menthe, cacahuètes*

Croustillants (frits) de poulet ♥ *sauce sésame, cacahuètes & coco*

Plats

Salade de bœuf *grillé puis émincé, à la citronnelle et menthe fraîche*

Salade au poulet *à la vapeur puis émincé, à la citronnelle et menthe fraîche*

Petit potager ♥ *mijoté de porc émincé aux feuilles de combava*

Légumes du marché au curry du jour, ♥ *et champignons de saison*

Poulet au curry du jour ♥, *avec ses légumes frais et ses racines de lotus*

Sourire du Bouddha *Légumes et champignons de saison sautés au wok.*

Desserts

1/4 Ananas

Glace vanille

Tapioca ♥

Menu THAÏSIL / Carte

Entrée + Plat 26€50 / Plat + Dessert 25€

Entrée + Plat + Dessert 33€50

Label <<100% fait maison>>

♥ Créations authentiques



Entrées

Soupe Tom Kha Kai, <i>galanga, citronnelle, lait de coco, combava, poulet</i>	10€50
Soupe Tom Yum Goong, <i>piment, citronnelle, lait de coco, crevettes</i>	11€50
Salade de bœuf, <i>grillé puis émincé, menthe, coriandre, citronnelle</i>	10€50
Salade Som tam, <i>papaye verte fraîche, carotte râpée, citron pressé</i>	10€50
Salade de Mangue <i>mangue verte fraîche, menthe, grains de cacahuète</i>	10€50
Salade d'Ananas <i>crevettes, menthe, coco, noix de cajou (menu+2€)</i>	12€50
Croustillants (frits) de poulet ♥, <i>sauce sésame, cacahuètes & coco</i>	10€50
Belles danseuses de crevettes (frits) ♥ <i>sauce tamarin</i>	11€50

Plats servis avec riz jasmin, sauf Pad-THAÏSIL

Grande salade de bœuf <i>grillé puis émincé, citronnelle et menthe fraîche</i>	16€50
Grande salade au poulet <i>à la vapeur puis émincé, citronnelle et menthe fraîche</i>	16€50
Bœuf caramélisé au gingembre ♥ <i>façon semi-séché</i>	18€50
Légumes du marché au curry du jour, ♥ <i>et champignons de saison</i>	16€50
Poulet au curry du jour ♥ <i>champignons de saison, racines de lotus</i>	16€50
Crevettes au curry du jour ♥ <i>champignons de saison et ses légumes</i>	17€50
Petit potager ♥ <i>mijoté de porc émincé au combava (feuille de combava)</i>	17€50
Pad-THAÏSIL aux légumes frais et champignons du marché ♥	18€50
Pad-THAÏSIL aux crevettes croustillantes ♥ (menu+1€50)	18€50
Gambas grillées ♥ <i>sauce sésame et aux cacahuètes et curry rouge (menu+5€)</i>	22€50



Riz

Riz jasmin	3€
Riz gluant (menu & carte +1€50)	4€50
Riz gluant au lait de coco ♥ (menu & carte +1€90)	4€90

Desserts

Crème glacée coco, chocolat, et aux fruits rouges ♥ (menu+1€50)	10€50
1/2 Mangue fraîche, <i>qualité Premium</i>	8€50
Tapioca aux fruits rouge, purée de fruits exotiques ♥	10€50
Riz gluant à la mangue fraîche ♥ <i>sauce bayteuil</i>	10€50

Petit rappel chaleureux : commander votre dessert préféré en début de repas.

Une cuisine saine, une cuisine simple, et une cuisine créative.

Cuisinier sans huile (sauf plats sautés au wok : Pad-THAÏSIL, et Sourire du Bouddha).