

Khantine

LES ENTREES *Souvenirs de voyage*

✓ Rouleau de printemps
végé ou crevettes 5,5€ - 6€

Roulé à la commande dans une tendre galette de riz et recouvert de cacahuètes.

Saucisse citronnelle 5,5€

Savoureux mélange d'une farce de porc, de citronnelle et de racines d'Asie.

✓ Pâtés impériaux porc & crevettes ou légumes (par 4 ou 6) 7€ - 9,8€

Façonnés avec amour chaque jour, leurs galettes de riz croustillantes renferment une farce fine faite maison et parfumée aux herbes fraîches.

Chips crevettes 3€

Chips croustillantes au vrai goût de crevettes.

✓ Salade de papaye verte 7€

Salade fraîche et croquante, avec ou sans piment.

✓ Cubes de tofu frits 4,5€

Tofu tendre au doux parfum de citronnelle et curcuma.

✓ Option végétarienne

*Hommage à la culture khmère,
une Khantine est un grand bol de kif à composer soi-même.*

Produits ultra-frais, sides de qualité et sauces secrètes...

Nos Khantines sont cuisinées minute et laissent une grande place au végétal.

KHANTINES *Signature*



Khantine Crispy 12€

Crispy pork, aubergines ail et gingembre, riz & salade.



Khantine Crevettes 13€

Brochette de 3 crevettes, chou pointus, sauce champignons, riz.



Khantine Poulet Coco 12€

Poulet saté-coco, chou pointus, sauce champignons, riz.



✓ **Khantine Veggie 10€**

Cubes de tofu frits, aubergines ail et gingembre, riz & salade.

KHANTINES *A composer*

Choisissez
votre base (1)

Vos légumes (2)

Et enfin,
votre protéine (3)



1 LA BASE

- Riz
- Salade
- Riz et Salade

2 LES LEGUMES

- Choux Shanghai, sauce tamarin
- Chou pointus, sauce champignons
- Aubergines, ail et gingembre

3 LES PROTEINES

TERRE 12€

- Crispy pork
- Poulet saté-coco
- Saucisse citronnelle

MER 13€

- Brochette de crevettes (x3)
- Seiches frites

VEGETALE 10€

- Tofus frits à la citronnelle et au curcuma



Supplément cubes de tofu frits : +3€

LES DESSERTS *Maison*

✓ Chia pudding 4,8€

Chia pudding au lait de coco agrémenté de bananes fraîches et croquantes.

✓ Crème matcha 5,5€

Délicieuse crème fondante au thé matcha.



✓ Crèmeux coco-citron 4,5€

Dessert maison aux œufs et lait de coco, sirop de citron vert et coco râpée.

✓ Ananas frais 5€

Un quart d'ananas fraîchement découpé.

Khantine

LES BOISSONS

BOISSONS

Maison

Infusions glacées - 30 cl

- Citronnelle 5€
- Hibiscus et basilic thaï 5€

Citronnades maison - 30 cl

- Nature 5€
- Gingembre et menthe 5,5€

Thés glacés maison - 50 cl

- Nature 5,5€
- Citron vert 6,5€

BIERES

Asiatiques

Angkor - 33 cl 6€

Bière blonde pétillante, conçue au Cambodge.

Singha - 33 cl 6€

Bière blonde thaïlandaise.

Saigon - 35,5 cl 6€

Une Pils vietnamienne légère et désaltérante brassée avec du malt et du riz.

Asahi - 33 cl 6€

Bière japonaise super dry.

Tsingtao - 33 cl 6€

Lager légère et rafraîchissante de Chine.

BOISSONS

Fraîches

Jus - 33cl 4€

Litchi / Mangue / Coco

Eau minérale / pétillante - 33cl 3€

DIGESTIFS

Digestif maison 4€

Alcool de riz parfumé à la rose, avec citron et miel

Alcool de riz 3,5€

Parfumé à la rose

BOISSONS

Chaudes

- Thés 4,5€

Jasmin - Vert à la menthe - Noir fumé

- Thé chaud au citron vert 6,5€

Sucré - 50cl

Nous avons sélectionné le torréfacteur Lomi pour vous fournir des grains de qualité et torréfiés en France.

- Espresso / Allongé 2,5€

- Double espresso 3,8€

A PARTAGER

✓ **Pâtés impériaux : porc et crevettes ou légumes (par 4 ou 6) 7€ / 9,8€**

Façonnés avec amour chaque jour, leurs galettes de riz croustillantes renferment une farce fine faite maison et parfumée aux herbes fraîches.

✓ **Cubes de tofu frits 4,5€**

Tofu tendre au doux parfum de citronnelle et curcuma.

Saucisse à la citronnelle 5,5€

Savoureux mélange d'une farce de porc, de citronnelle et de racines d'Asie.

✓ **Rouleau de printemps : crevettes ou végétarien 6€ / 5,5€**

Roulé à la commande dans une tendre galette de riz et recouvert de cacahuètes pilées.

Chips aux crevettes 3€

Chips croustillantes au vrai goût de crevettes.

Khantine

LES VINS

Nous sélectionnons des vins issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement : raisonnés, biodynamiques ou naturels.

La carte évolue au gré de nos rencontres avec les vignerons, les saisons et les millésimes.

	14,5cl	50cl	75cl
LES BULLES			
D bulles, Languedoc - Domaine de Brin	-	-	32
Un pétillant naturel léger et délicatement fruité. Frais et désaltérant !			
LE ROSE			
Vin du moment	5	16	-
Renseignez-vous auprès de notre équipe !			
Pique Russe 2020, Charente Maritime - Yves Lageat	-	-	26
Très fleuri et fruité au nez, le vin se révèle vif et sec en bouche.			
LES BLANCS			
Vin du moment	5	16	-
Renseignez-vous auprès de notre équipe !			
Tracteur Blanc 2021, IGP Isère - Finot Frères	-	-	28
Une dominante de Jacquère associée à du Chardonnay, donne un joli vin de soif, aux notes fleuries et citronnées.			
Folle Blanche 2021, VDF - Philippe et Antoine Delaunay	5,4	18	26
Cultivé dans le plus grand respect des sols et du terroir, c'est le vin d'été parfait !			
Stella Marris 2021, Touraine - Noëlla Morantin	-	-	30
Un pur sauvignon floral, frais et naturel.			
LES ROUGES			
Vin du moment	5	16	-
Renseignez-vous auprès de notre équipe !			
Grolleau d'Amboise 2021, VDF - Frédéric Plou	5,4	18	26
Un vin rouge léger, idéal pour l'apéritif !			
Tracteur Rouge 2021, IGP Isère - Finot Frères	-	-	28
Cet assemblage insolite de Gamay, Pinot noir, Persan et Merlot, donne un vin rouge gourmand, fruité et harmonieux.			
Antidote 2021, Vin de Pays de Ste Baume - Jean-Christophe Comor	-	-	33
Ce jus de Carignan, fruité et épicé, est la preuve que ce cépage est un des plus grands du Sud !			
Vendemia 2021, Languedoc - Domaine de Brin	-	-	26
Elevé pendant 18 mois, Duras, Braucol, Prunelart, Syrah donnent un jus pourpre et frais, aux parfums de fruits murs. Le Sud !			