

LES ENTREES

Rouleau de printemps 6€/6,5€

Légumes croquants et herbes fraîches, roulé à la commande dans une tendre galette de riz

Au choix vg ou crevettes ?

Œufs mayonnaise par Khantine 5€

Œufs mollets marinés dans un jus de betterave fait maison, accompagnés d'une mayonnaise au basilic thaï frais

Salade de papaye verte 7,5€

Salade croquante de papaye verte, carottes râpées, pickles d'oignons rouges herbes fraîches, cacahuètes

Avec ou sans piment ?

Boules de tofu maison x5 5€

Boules de tofu, tendres et croustillantes, parfumées à la carotte, coriandre, gingembre et accompagnées d'une sauce aigre-douce

Pâtés impériaux légumes 7,5€/10,5€ ou porc & crevettes

Façonnés avec amour, leurs galettes de riz croustillantes renferment une farce faite maison et parfumée aux herbes fraîches x4 ou x6

Tempuras maison de crevettes 8€

Crevettes panées à la tempura chaque jour, accompagnées d'une mayonnaise au basilic thaï frais 5 pièces

Bouillon de poulet 5€

Le traditionnel bouillon asiatique parfumé à la citronnelle et herbes fraîches

*Saucisse à la citronnelle 6€/10€

Saucisse à la citronnelle, légèrement pimentée, agrémentée de concombre, sauce maison Simple ou double portion?

Salade de concombre mariné 5€

Concombre mariné, vinaigrette aigre douce à l'ail et sésame

Tous les plats de notre carte sont faits maison*
Nos viandes sont 100% origine France
L'eau est microfiltrée et vous est offerte !

 Plat végétarien

 Contient du porc

 Nouveauté



LES DESSERTS

Perles de chia, bananes et coulis passion 5,5€

Crèmeux coco-citron 5,5€

Cookie au choix 4€

Banana bread 4€

Lingot au chocolat 4€

Ananas frais 5€

LES KHANTINES

Toutes nos Khantines sont garnies de cacahuètes, choux & carottes marinés, coriandre et cive fraîches.

SIGNATURES

Khantine Été

Œufs mollets marinés
Grenade et concombre mariné
Duo de choux-fleurs sauce gingembre & sésame
Quinoa

12€ Khantine Crousti Poulet 12€

Poulet croustillant à la citronnelle
Duo de choux-fleurs sauce gingembre & sésame
Quinoa

Khantine Crispy

Poitrine de porc croustillante
Aubergines ail et gingembre
Riz & salade

12€ Khantine Tempura 13€

Crevettes tempura
Choux pointu sauce champignons
Riz

Khantine Poulet Coco

Poulet saté-coco
Choux pointu sauce champignons
Riz

12€ Khantine Saucisse 12€

Saucisse à la citronnelle
Aubergines ail et gingembre
Riz

GOURMANDES

Khantine Gourmande Crousti Poulet

Poulet croustillant à la citronnelle
Boules de tofu frites x 2
Aubergines ail et gingembre
Quinoa

14,5€ Khantine Gourmande Poulet Coco 14,5€

Poulet saté-coco
Œuf mariné
Choux pointu sauce champignons
Riz

Khantine Gourmande Tempura Crevettes

Crevettes tempura x 5
Choux pointu sauce champignons
Riz

16€ Khantine Gourmande Veggie 12,5€

Boules de tofu frites x 5
Ananas rôti au sésame
Riz & salade

Khantine Gourmande Crispy

Poitrine de porc croustillante
Œuf mariné
Aubergines ail et gingembre
Riz & salade

14,5€ Khantine Gourmande Saucisse 15€

Saucisse à la citronnelle x 3
Aubergines ail et gingembre
Riz

A COMPOSER

1 Choisissez votre base :

- Riz
- Salade
- Quinoa
- Riz & Salade
- Quinoa & Salade

2 Choisissez votre légume :

- Duo de choux-fleurs, sauce gingembre & sésame
- Choux pointu, sauce champignons
- Aubergines ail & gingembre
- Ananas rôti au sésame

3 Choisissez votre protéine :

TERRE 12€

- Poitrine de porc croustillante 
- Poulet saté-coco
- Saucisse citronnelle 
- Poulet croustillant à la citronnelle

MER 13€

- Tempuras crevettes
- Fish cake : galette de poisson parfumée à la citronnelle, aux échalotes & herbes fraîches

VÉGÉ 10€

- Œuf mariné à la betterave
- Boules de tofu maison
- Légume supp. au choix 

LES EXTRAS

Boule de tofu +2,5€
Œuf mariné +2,5€
Extra légumes +2,5€
Extra protéines +3€

Extra sauce

- Mayo basilic thaï, sauce crispy, sauce aigre-douce, sauce soja, purée de piment

+0,5€

Khantine

Boissons maison

Chez Khantine, on presse 20 citrons par minute, pour servir... une citronnade ultra-fraîche !

Citronnades maison

- Nature, chaud/froid ? 30cl **5€**
- Gingembre & menthe fraîche, chaud/froid ? 30cl **5,5€**

Infusion maison

Hibiscus et basilic thaï frais, chaud/froid ? 30cl

5,5€

Jus frais maison

Pomme, carotte, gingembre frais, le tout pressé chaque jour ! 30cl

5,5€

Ginger infusion

Gingembre, citron, miel & menthe fraîches, chaud/froid ? 30cl

6,0€

Boissons fraîches

Kombucha Figuier

33cl

6,5€

NEW!

Uma Cola

33cl

4,5€

Evian ou Perrier

33cl

3,5€

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous vous offrons de l'eau micro-filtrée, en carafe, à volonté.

Vous n'avez plus qu'à choisir, naturelle ou gazeuse ?

Boissons chaudes

Cafés



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

Expresso / Allongé

2,5€

Double expresso

3,5€

Noisette

2,8€

Crème

4,0€

Cappuccino

5,0€

Latte / Iced latte

5,5€

Option lait végétal (coco) : +0,50€

Thés

Thé

4,5€

- Vert au Jasmin
- Vert à la menthe
- Noir fumé

Thé au citron vert

6,5€

Sucré, 50cl chaud/froid?

NEW!

Matcha latte

30cl

5,9€

Khantine

VINS

Nos vins sont issus de Joyons, un collectif de vignerons français indépendants et engagés, alliant savoir-faire authentique et démarche écoresponsable grâce au système de bouteilles consignées.

PÉT' NAT'

Domaine Brésilier

Ce pétillant naturel développe une grande fraîcheur et des notes de fruits blancs.

Cépages : 80% Pineau d'Aunis & 20% Chenin

BLANC

Domaine Brésilier

Ce pétillant naturel développe un vin gourmand et facile à boire, arômes de fruits.

Cépages : 60% Sauvignon, 20% Chenin & 20% Chardonnay

ROUGE

La Ferme des Arnaud - Vaucluse

Arômes de fruits rouges et notes de réglisse.

Cépages : 50% Grenache & 50% Cinsault

	V: 12,5cl	P: 50cl	B: 75cl
Pét' Nat	6,5€	-	30€
Blanc	5,0€	19€	26€
Rouge	5,0€	19€	26€

BIERES

Explorez l'Asie à travers notre sélection de bières ou laissez-vous séduire par une création locale biologique et brassée à Belleville.

La Piaf

Bière blonde bio brassée par les Bières de Belleville, 33cl

7€

Singha

Bière blonde thaïlandaise, 33 cl

5€

Angkor

Bière blonde, conçue au Cambodge, 33 cl

5€

Asahi

Bière japonaise super dry, 33 cl

5€

Tsingtao

Lager légère de Chine, 33 cl

5€



COCKTAILS - 9€

Kompong Thom Passion

Cachaça, Rhum Coro Coro, sirop d'agave, purée de fruits de la passion, jus de citron vert et poivre de Timut, 16cl

Battambang

Tequila infusée à la coriandre, triple sec, jus de citron vert, sirop d'agave, 16cl

Ratanakiri

Vodka, purée de litchi, sirop de sucre, jus de citron vert, gingembre, 16cl

DIGESTIFS

Alcool de riz

Parfumé à la rose, 6cl

3,5€

Digestif maison

Alcool de riz parfumé à la rose, avec citron et miel, 6cl

4€

