



KHAZIMKY

RESTAURANT



KHAZIMKY



COCKTAILS AVEC ALCOOL

ESPRESSO MARTINI

11 €

Absolut Vanille, Kahlúa (liqueur de café), sucre de canne (sirop), espresso

PIÑA COLADA

Jus d'ananas, rhum, crème de coco

KHAZINKY

Tequila, liqueur de curaçao, sirop kiwi, purée de passion, jus de pomme

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Fraise, framboise, passion

CAÏPIROSKA

Vodka, citron vert, sucre brun

Passion, fraise, framboise

CAÏPIRINHA

Cachaça, sucre roux, citron vert

Passion, fraise, framboise

MADELEINE

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas

PORN STAR

Vodka, liqueur de passion, sirop vanille, Pulco, jus de passion (Shooter Prosecco)

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, cranberry, jus d'orange

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

9 €

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier

Fraise, framboise, passion

VIRGIN PIÑA COLADA

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Sirop de pêche, cranberry, jus d'orange

VIRGIN KHAZINKY

Sirop curaçao, sirop kiwi, purée passion, jus de pomme





BOISSONS

Softs

COCA, COCA ZÉRO, COCA CHERRY, OASIS, ICE TEA, 3,60€
SCHWEPES AGRUMES, PERRIER, RED BULL,
LIMONADE, ORANGINA, EAU

PAGO 3,60€
Fraise | ACE | Ananas

EAUX 5€
San Pellegrino 1 L | San Pellegrino 50 cl | Eau 1 L

Sirops (50cl) 3,60€
Fraise | Grenadine | Menthe | Pêche | Melon | Kiwi |
Citron | Pamplemousse | Orgeat | Fruit bleu



BIÈRES PRESSION

25 cl

PIETRA 3,50€
GRIMBERGEN 4€
MONACO 4€

50 cl

PIETRA 6€
GRIMBERGEN 7€
MONACO 7€

BOUTEILLE

DESPERADOS 33 CL 5€
CHAMPAGNE MOËT 110€
& CHANDON
GREY GOOSE 150€

APÉRITIFS

SPRITZ 8€
PASTIS 4€
MARTINI 5€
KIR 8€
KIR ROYAL 9€
VODKA RED BULL 10€
JACK & COCA 10€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 1,50€
ALLONGÉ 1,50€
NOISETTE 1,80€
INFUSION 2,50€
CAFÉ CRÈME 2€
CAFÉ VIENNOIS 2,50 €
CHOCOLAT VIENNOIS 2,50 €





LES ROUGES

La Provence

CHÂTEAU PIGOUDET – PREMIÈRE – COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

50 CL : 19 €
75 CL : 25 €

Grenache | Syrah | Cinsault

Aérien. Notes d'agrumes. Belle fraîcheur.

RÉAL – CÔTES DE PROVENCE AOP BIO

50 CL : 25 €
75 CL : 30 €

Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan

Grande élégance aromatique. Finesse. Belle fraîcheur.

La Vallée du Rhône

VIEUX TRUFFIERS – CUVÉE RÉSERVE – CÔTES DU RHÔNE AOP BIO

75 CL : 25 €

Syrah | Grenache | Cinsault

Expressif. Fruits rouges. Épices. Tannins souples.

LES ROSÉS

La Provence

CHÂTEAU PIGOUDET – PREMIÈRE – COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

50 CL : 19 €
75 CL : 25 €

Cabernet Sauvignon | Syrah

Intense. Fruits rouges mûrs. Notes d'épices.

RÉAL – CÔTES DE PROVENCE AOP BIO

50 CL : 25 €
75 CL : 30 €

Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan

Gourmand. Généreux. Petits fruits rouges frais.

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE – CASSIS AOP BIO

50 CL : 30 €
75 CL : 35 €

Cinsault | Grenache | Mourvèdre | Carignan

Intense. Fruits rouges mûrs. Notes d'épices.

LES BLANCS

La Provence

CHÂTEAU PIGOUDET – PREMIÈRE – COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

50 CL : 19 €
75 CL : 25 €

Sauvignon | Rolle | Ugni Blanc

Aérien. Notes d'agrumes. Belle fraîcheur.

RÉAL – CÔTES DE PROVENCE AOP BIO

50 CL : 25 €
75 CL : 30 €

Rolle | Ugni Blanc | Clairette

Intense. Agrumes. Fruits exotiques. Bel équilibre.

DOMAINE DE LA FERME BLANCHE – CASSIS AOP BIO

50 CL : 30 €
75 CL : 35 €

Marsanne | Ugni Blanc | Sauvignon | Clairette

Fin. Savoureux. Fruits frais. Notes iodées.

Le Languedoc

DOMAINE DE BRESCOU – CHARDONNAY – PAYS D'OC IGP

75 CL : 27 €

Chardonnay

Vif. Notes d'agrumes. Belle minéralité.

Le Sud-Ouest

DOMAINE GUILLAMAN – CÔTES DE GASCOGNE IGP

75 CL : 25 €

Gros Manseng | Petit Manseng

Arômes de fruits exotiques mûrs. Moelleux équilibré.



CÔTÉ LIBANAIS

ASSIETTE
COMPOSÉE 8 €

Un kebbeh, un sambousek
fromage et viande, deux
falafel et sa sauce

HOUMOUS
LIBANAIS 4 €

Crème onctueuse de pois
chiches (pain libanais)

LABNÉ 4 €

Fromage blanc frais,
délicatement égoutté, servi
avec un filet d'huile d'olive
(pain libanais)

BROCHETTES
LIBANAISES 10 €

Une brochette kafta (viande
hachée, persil, oignon),
Une brochette chich taouk
(poulet mariné façon libanaise)
(pain libanais)

À PARTAGER

PANISSE X10 8 €

NEMS POULET X5 9 €

DYNAMITE SHRIMP X8 9 €

Accompagné de leurs sauces

ENTRÉES

FOIE GRAS CANNELONI 14,90 €

chutney de figues, pain brioché

SALADE FIGARO 12,90 €

Roquette, tomate cerise, brochette de
mozzarella brie, et chèvre pané

BURRATA CRÉMEUSE 12,90 €

Focaccia, tomate cerise, pesto, balsamique

CÉSAR REVISITÉE 17,90 €

Poulet grillé, tomate cerise, copeaux de parmesan
œuf mollet, croûton, salade iceberg

CARPACCIO DE BŒUF 14,90 €

Câpres, parmesan, copeaux, roquette, pesto,
crème balsamique

Supplément burrata : 4 €

CAMEMBERT RÔTI 15,90 €

Thym et miel, pommes de terre grenailles,
bacon, salade composée

PLATS

Nos viandes

ENTRECÔTE 300 G 24,90 €

Sauce poivre ou cèpes

CÔTE DE BŒUF 59,90 €

POUR 2 – 800 G

Sauce poivre ou cèpes

BURGER SIGNATURE 21,90 €

Steak, oignon confit, tomate, salade,
sauce cheddar

CORDON BLEU MAISON 21,90 €

Poulet, jambon de dinde, mozzarella,
sauce cheddar

Nos poissons

ST JACQUES RÔTIES 19,90 €

DANS SA COQUILLE

Sauce crémeuse aux agrumes

PAVÉ DE SAUMON 17€

MI-CUIT

Pavé de saumon cuit dans son agrume

Nos pâtes

LINGUINE AU SAUMON 21,90 €

WOK DE BŒUF 21,90 €

1 accompagnement au choix

- Riz libanais
- Écrasé de pdt, légumes croquants
- Pdt grenaille, salade

Supplément accompagnement : 4€
Supplément sauce : 2 €

DESSERTS

9,90 €

PROFITEROLE

glace vanille, chocolat fondu

PAVLOVA

fruits rouges, glace vanille, meringue

COOKIE MACADAMIA

servi avec de la glace vanille et nutella

BEIGNET

chantilly, crème de pistache ou nutella

GAUFRE

nutella ou crème de pistache, glace vanille

MOELLEUX CHOCOLAT

crème vanille et glace vanille

TIRAMISU

spéculos, oréo ou nutella

MUFFIN REVISITÉ

crème de pistache ou nutella, glace vanille

