



Entrées

전식



Mandoo* au poulet 16 €

닭고기 만두

* Raviolis

Mandoo* au tofu et aux légumes 16 €

두부 야채 만두

*Raviolis

Japchae* 17 €

잡채

* Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 17 €

느타리 탕수

Pajeon* aux fruits de mer 18 €

해물파전

* Galette coréenne avec les ciboules

Yukjeon* 18 €

육전

* Bœuf finement tranché trempé dans de la pâte aux œufs et frit.

Tartare de bœuf 19 €

육회

: Tartare de bœuf accompagné de l'oeuf parfait,
assaisonnée avec l'huile de charbon



Barbecues

바베큐

BOEUF 소고기



Bulgogi* à la plancha (180g) 25 €

* Viande de bœuf marinée à la façon coréenne puis grillée avec la sauce
불고기

Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja (180g) 27 €

소갈비

Entrecôte d'Aubrac (180g) 28 €

오브락 소등심

Faux-filet de Bavière (180g) 28 €

바이에른 안심

Filet de Rumsteck (180g) 36 €

럼 스테이크

Faux-filet de Simmental mûré 40 jours minimum (180g) 39 €

시망탈 숙성 안심 (40일 이상 숙성)

Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum (180g) 44€

시망탈 숙성 등심 (60일 이상 숙성)

Côtes de boeuf de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 46 €

갈리스 숙성 갈비 (50일 이상 숙성)

Faux-filet de galice mûré 40 jours minimum (180g) 47 €

갈리스 숙성 안심 (40일 이상 숙성)

Beef steak *Wagyu - France (180g) 75 €

프랑스산 와규

Entrecôte *Wagyu de Kobé - Japon (180g) 180 €

일본산 와규 (고베)



Barbecues

바베큐

PORC 돼지고기



Poitrine de porc fermier (180g) 23 €

생 삼겹살

Travers de porc marinés à la sauce soja (180g) 25 €

돼지갈비

Poitrine de porc ibérique (180g) 27 €

이베리코 삼겹살

Pluma de porc ibérique (180g) 29 €

이베리코 플뤼마

Echine de porc ibérique (180g) 29 €

이베리코 목살

AGNEAU 양고기



**Côtes d'agneau marinées
à la sauce soja ou à la sauce piquante (180g) 27 €**
양 갈비

POULET 닭고기



**Cuisse de poulet marinée à la sauce soja piquante
à la plancha (180g) 25 €**
닭갈비



Plats uniques

본식



Pot au feu pimenté au porc et au Kimchi * 19 €

돼지 김치 찌개

* Chou fermenté au piment

Pot au feu à la pâte de soja fermentée avec du côte de bœuf 19 €

소갈비 된장찌개

Dolsot Bibimbap* au boeuf 20 €

소고기 돌솥 비빔밥

* Un mélange de riz, de légumes variés, d'œuf et de l'ingrédient principal au choix.

Servi dans un bol en pierre chaud.

Dolsot Bibimbap* au Tartare de bœuf 20 €

육회 돌솥 비빔밥

Dorade grillée à la sauce piquante 21 €

도미 양념 구이



Riz & Accompagnements

밥과 반찬



Riz blanc 4 €

백미

Salade variée pour Ssam* 5 €

쌈

* « Enveloppé », fait référence à un plat dans la cuisine coréenne où, légumes-feuilles sont utilisées pour envelopper un morceau de viande

Kimchi* 5 €

김치

* Chou fermenté au piment

Feuilles de sésame pour Ssam* 5 €

쌈용 깻잎

Feuilles de sésame saumurées à la sauce soja 6 €

깻잎절임



Desserts

디저트

Eunhasu* 은하수 12 €

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca
유자 사과 소르베, 타피오카 펄, 사과

* Voie lactée

Daeboreum* 대보름 13 €

: Glace au riz, pépites de céréales, mousse à la poire, crumble au soja
쌀 아이스크림, 곡물 크런치, 배 무스, 콩가루 크럼블

* Inspiré des repas pris lors de la fête nationale Coréenne
pendant laquelle on mange du riz avec des céréales en souhaitant
la tranquillité et la santé pour toute l'année.

Guleum* 구름 13 €

: Parfait glacé aux céréales, confit d'haricots rouges et granité de lait

미숫가루 아이스, 팥, 우유 그라니떼

* Nuage

Chunaengmu* 춘앵무 13 €

: Crème de chocolat blanc caramélisé, sorbet mandarine

카라멜라이즈 화이트 초코 크림, 만다린 소르베

*Inspiré par les couleurs de la danse traditionnelle coréenne « Chunaengmu »

Bal u kong Yang* 발우공양 14 €

: Mousse de tofu et chocolat dans une feuille de brick, et sorbet poire

두부 초코렛 무스, 코코아 밀전병, 배 소르베

* Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste