



Viandes d'exception

A l'attention de

SOON GRILL

78 Rue des tournelles

75003 PARIS

ATTESTATION VIANDE HALAL

Nous soussignons, boucherie les jumeaux,
Certifions que notre viande et charcuterie sont préparées à partir de viande
Halal selon le rite islamique.

BOUCHERIE LES JUMEAUX

97 Rue de Paris,

93260 LES LILAS

0170322026





Menu Midi

점심 메뉴



Entrée & Plat

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS





ENTREE & MAIN DISH (Monday to Friday, except Holidays)

— 오늘의 국 SOUPE DU JOUR TODAY'S SOUP

— 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX ENTREES CHOICES

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimps salad
군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shrimp dumplings
오징어초무침 **Salade de calamar (sauce piquante ou non)** Squid salad (spicy sauce or not)

— 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES

- 오징어불백 **Calamar grillé à la sauce soja ou piquante** 17
Grilled squid with soy sauce or spicy sauce
- 닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante**  17
Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce
- 돌솥비빔밥 **Dolsotbibimbap** 17
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,
servi dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl
- 닭고기 **Poulet** Chicken 
두부 **Tofu** Tofu 
육회 **Tartare de bœuf** Seasoned Korean beef tartar 
- 연어구이 **Saumon grillé** Grilled salmon 18
- 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled mackerel 18
- 해물순두부 **Pot au feu piquant de tofu soyeux aux fruits de mer** 18
Spicy Seafood and soft tofu stew



Entrée, Plat & Dessert

DU LUNDI AU DIMANCHE

ENTREE & MAIN DISH & DESSERT (Monday to Sunday)

— 오늘의 국 SOUPE DU JOUR TODAY'S SOUP

— 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX ENTREES CHOICES

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimps salad
- 군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shirimp dumplings
- 새우강정 **Beignets de crevettes caramélisés** Fried shrimps with caramelized sauce

— 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES

- 닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante** 24
Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce
- 돌솥비빔밥 **Dolsotbibimbap** 24
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,
servi dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl
- 닭고기 **Poulet** Chicken 
- 두부 **Tofu** Tofu 
- 육회 **Tartare de bœuf** Seasoned Korean beef tartar 
- 연어구이 **Saumon grillé** Grilled salmon 25
- 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled mackerel 25

— 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES

- 경단 **Gâteaux de riz** Sticky rice cakes with red beans
- 녹차아이스크림 **Glace au thé vert** Green tea ice cream
- 유자소르베 **Sorbet au Yuzu** Yuja sorbet





Menu Midi & Dîner

점심, 저녁 메뉴



땅

La Terre

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

49€

— 전식 3가지 **3 ENTRÉES** 3 ENTREES 前菜

군만두
Mandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Fried Shirimp dumplings

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramelisées 
Sweet crispy chicken

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles aux légumes 
Fried vermicelli noodles with vegetables

— 본식 선택 **PLAT AU CHOIX** MAIN DISH CHOICES 可选主菜

닭불백
Bulgogi

Poulet grillé à la sauce soja ou piquante 
Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce

돌솥비빔밥
Dolsotbibimbab
(Poulet)

Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servi dans un bol en pierre brûlant 
Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled poulet)

— 디저트 선택 **DESSERT AU CHOIX** DESSERT CHOICES

경단

Gâteaux de riz Sticky rice cakes with red beans

아이스크림

Glace au choix Ice cream

— 커피 또는 차 **CAFÉ OU THÉ** COFFEE OR TEA 咖啡或茶



산

La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

59€

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 ENTREES 前菜

군만두
Mandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Fried Shrimp dumplings

닭강정
Dakganjeong


Ailes de poulet frites caramelisées 
Sweet crispy fried chicken wings

김치전
Kimchi Jeun


Galette de kimchi
Kimchi pancake

본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

럼스테이크
Rumsteak

Filet de Rumsteck 
Tenderloin of rump steak

시망탈 숙성 등심
Simmental Deungshim
(+10€)

Entrecôte de Simmental mûré 60 jours 
(Supplément de 10€)
Dry aged Simmental Rib-eye steak (Extra 10€)

프랑스산 와규
Francesan Wagyu
(+35€)

Beef steak Wagyu (France / Supplément de 35€) 
Wagyu beef steak (France / Extra 35 €)

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES

경단

Gâteaux de riz Sticky rice cakes with red beans

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»
Dark chocolate fondant «Autrement»

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean tiramisu and cinnamon punch

커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA 咖啡或茶



바다

La Mer

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

69€

— 전식 4가지 4 ENTRÉES 4 ENTREES 前菜

군만두

Mandoo

Raviolis grillés

Fried dumplings

오징어초무침

Odjinhô tcho
moutchim

Salade de calamar piquante

Spicy squid salad

새우강정

Séhou ganjeong

3 Beignets de crevettes caramélisés

3 Fried shrimps with caramelized sauce

오징어파전

Odjinhô Pajeun

Galette de calamar & ciboulette

Squid & spring onion pancake

— 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

도미구이

Domi goui

Dorade royale entière grillée

Grilled seabream

모듬해물

Modum haemul

Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)

Assorted seafood (depending on arrivals)

— 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES 可选甜点

아이스크림

Glace au choix Ice cream

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»

Dark chocolate fondant «Autrement»

티라미수와

수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle

Korean tiramisu and cinnamon punch

— 커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA 咖啡或茶

—
À la carte

단품 메뉴



전식


Entrées

군만두 Mandoo	Raviolis aux crevettes grillés (10 pièces) Fried Shirimp dumplings	13
잡채 Japchae	Sauté de vermicelles aux légumes Fried vermicelli noodles with vegetables 	15
김치전 Kimchi Jeun	Galette de kimchi Kimchi pancake	15
궁중떡볶이 Goongjoong tteokbokki	Pâtes de riz sautées à la cour royale de corée avec sauce soja Korean Royal court stir fried rice cakes with soy sauce 	16
오징어파전 Odjinhô Pajeun	Galette de calamar & ciboulette Squid & spring onion pancake	16
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	Salade de calamar piquante (sauce piquante ou non) Squid salad (spicy sauce or not)	16
육회 Youkhae	Tartare de bœuf coréen  Seasoned korean beef tartar	18
두부강정 Tofu gangent	Beignets de tofu caramélisés  Fried tofu with caramelized sauce	18
새우강정 Séhou ganjeong	Beignets de crevettes caramélisés Fried shrimps with caramelized sauce	18
닭강정 Dakganjeong	Ailes de poulet frites caramélisées  Sweet crispy fried chickens wings	18



본식

Plats uniques

해물순두부찌개 Soundobou tsigué	Pot au feu piquant de tofu soyeux aux fruits de mer Spicy Seafood and soft tofu stew	18
돌솥비빔밥 (닭고기/육회) Dolsofbibimbab	Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servi dans un bol en pierre brûlant (poulet ou tartare de bœuf)  Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled poulet or beef tartare)	19
연어구이 Yonô goui	Saumon grillé Grilled salmon	19
고등어구이 Godenhô goui	Maquereau grillé Grilled mackerel	19
도미구이 Domi goui	Dorade royale entière grillée Grilled seabream	23



바베큐



Barbecue Halal

— 소고기 B Œ U F B E E F

오브락 소등심 Sodeungshim	Entrecôte d'Aubrac 180g Beef rib eye Aubrac	26
바이에른 숙성안심 Bayern Anshim	Faux-filet Bavière maturé 21 jours 180g 21 days Dry aged Bavarian sirloin	27
럼스테이크 Rumsteak	Filet de Rumsteck 180g Tenderloin of rump steak	35
시망탈 숙성 등심 Simmental Deungshim	Entrecôte de Simmental maturé 60 jours minimum 180g 60 days Dry aged Simmental Rib-eye steak	44
갈릭스 숙성 갈비 Galice Galbi	Côtes Galice maturé 50 jours minimum 170g 50 days Dry-aged Galice beef rib	44
갈릭스 숙성 안심 Galice Anshim	Faux-filet de Galice maturé 40 jours minimum 170g 40-60 days Dry aged Galice sirloin	45
프랑스산 와규 Francesan Wagyu	Beef steak Wagyu (France) 170g Wagyu beef steak (France)	73



바베큐큐



Barbecue Halal

— 닭 / 오리고기 | **POULET / CANARD** CHICKEN / DUCK

- | | | |
|------------------|---|----|
| 닭갈비
Dakgalbi | Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g
Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha | 23 |
| 오리갈비
Origalbi | Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g
Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha | 25 |

— 양고기 | **AGNEAU** LAMB 羊肉

- | | | |
|-------------------|---|----|
| 양 갈비
YangGalbi | Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non 180g
Grilled lamb firstribs marinated in spicy sauce or not | 28 |
|-------------------|---|----|

— 모듬해물 | **FRUITS DE MER** SEAFOOD 海鮮拼盘

- | | | |
|----------------------|--|----|
| 모듬해물
Modum haemul | Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)
Assorted seafood (depending on arrivals) | 31 |
|----------------------|--|----|



밥과 반찬

Riz & Accompagnement

공기밥 Bap	Bol de riz blanc White rice	4
김치 Kimchi	Chou fermenté au piment Fermented spicy cabbage	5
깍두기 Kkaktugi	Radis blanc fermenté au piment Fermented spicy radish kimchi	5
각종 쌈 추가 Ssam	Salades (supplément) Salads (extra)	5
쌈용 깻잎 Keitnip	Feuilles de sésame nature (selon la saison) Sesame leaves	5
구이용 야채 Gui yatchai	Supplément de légumes de saison à griller (champignons, courgette, patate douce, oignon, ...) Seasonal vegetable supplement to grill (mushrooms, zucchini, sweet potato, onion...)	6



디저트

Desserts

레몬생강 치즈케이크	Cheesecake Citron Gingembre Lemon Ginger cheesecake	9
레몬유자 수플레	Soufflé glacé au Citron Yuzu Lemon Yuzu ice soufflé	9
유자레몬 풍당오쇼콜라	Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark chocolate «Yuja lemon»	9
아이스크림	Glace (2 boules) Ice cream (2 scoops) 녹차 Thé vert Green tea 흑임자 Sésame noir Black sesame 장미잎 Pétale de rose Rose petal	9
소르베	Sorbet (2 boules) Sorbet (2 scoops) 망고 Mangue Mango 유자 Yuzu Yuja	9
경단과 수정과	Gâteaux de riz gluant aux haricots rouges avec boisson coréenne à la cannelle Sticky rice cakes with red beans with korean cinnamon punch	9
티라미수와 수정과	Tiramisu coréen et boisson coréenne à la cannelle Korean tiramisu and korean cinnamon punch	10
카페 구르멍	Café gourmand Gourmet coffee	11