



S O O N
G R I L L

GASTRONOMIE CORÉENNE

Carte halal





Viandes d'exception

A l'attention de

SOON GRILL

10 rue du commandant Rivière

75008 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.

SAS LES JUMEAUX
97, Rue de Paris
93260 LES LILAS
BOUCHERIE LES JUMEAUX
97 Rue de Paris,
93260 LES LILAS
0170322026
Tél. : 09 81 06 66 12
SIRET : 527 709 018 00032

Une Danse autour de la Culture et de la Gastronomie coréenne

Après les remarquables Soon et Soon Grill Marais, le chef Sunghak Han invite à vivre une nouvelle expérience gastronomique au cœur du triangle d'or avec Soon Grill Champs Elysées.

Dans un univers onirique inspiré par le Seungmu, danse bouddhiste traditionnelle coréenne, le chef sublime les saveurs de sa Corée natale. La carte originale mélange les influences pour revisiter les traditionnelles fermentations et le fameux barbecue coréen à travers des accords audacieux et des viandes d'exception.

Pour créer l'écrin de son nouveau voyage au pays du matin calme, Sunghak Han a fait appel à son ami Woojin Lim. L'architecte franco-coréen, vainqueur de la Biennale de Florence en 2019, a imaginé un décor à la fois majestueux et intimiste où se mêle la délicatesse de l'artisanat coréen et la modernité des matériaux.



Un espace inspiré du Seungmu

Chaque détail de Soon Grill Champs Elysées, des éléments de décoration aux tenues, a été pensé comme un hommage à l'artisanat et au design coréen. L'architecte Woojin Lim a donc fait appel aux meilleurs artisans et designers de Corée pour imaginer des créations originales inspirées elles aussi par l'art du Seungmu. Cette danse et sa musique sont très codifiées et apparentées aux rituels chamaniques.

La céramiste Jeongmee Lee a réinterprété la beauté brute de la céramique coréenne « jarre de lune » également appelées Dal hangari, avec une série d'œuvres exposées dans les deux grandes salles du restaurant. Pour la « gold room », la céramiste Si-sung Ahn a créé une collection de Onggi, des pots en terre cuite aux finitions brutes et aux contrastes diffus.

L'art de la table en laiton, appelé Bangjja, fabriqué par le célèbre artisan Geochang Yugi, vient habiller avec élégance les tables en marbre rétroéclairées fabriquées sur-mesure.

Enfin, le créateur franco-coréen Sero Oh, directeur artistique du label de mode SERO PARIS, a signé les tenues ultra-graphiques des équipes du restaurant.



 Végétarien / Vegetarian



Viande Halal / Halal meat



Menu Midi

Lunch Menu



Menu Bibimbap (Bibimbap + Petit Plat)

Bibimbap + Small Dish 24€

Uniquement du lundi au vendredi
Monday to Friday only

Soupe du jour Soup of the day

Dolsot Bibimbap* Bibimbap served in a hot stone bowl

Un mélange de riz, de légumes variés, d'œuf et de l'ingrédient principal au choix.
Servi dans un bol en pierre chaud.

Ingrédient principal au choix :

Main ingredient of your choice

Tartare de bœuf Beef tartare 

ou or

Fruits de mer (épicé) Seafoods (spicy)

ou or

Poulet Chicken 

ou or

Tofu Tofu 

Petit plat :

Small dish :

Salade de pleurote frit Fried oyster mushroom Salad 



Menu Dégustation


Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 40€

Soupe du jour Soup of the day


Mandoo* au tofu et légumes Tofu and vegetable dumpling * Raviolis 

ou or

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 
Fried oyster mushroom in sweet and sour sauce

Cuisse de poulet marinée à la sauce soja piquante à la plancha 
Chicken thigh marinated in spicy soy sauce on the plancha

ou or

Côtes d'agneau marinées à la sauce soja ou à la sauce piquante 
Grilled lamb ribs marinated in soy sauce or in spicy sauce

ou or

Dorade grillée à la sauce piquante
Grilled sea bream with spicy sauce

Bal u kong Yang*

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

Tofu and chocolate mousse in a brick sheet and pear sorbet

* Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste

Vegan desert inspired from the buddhist religion

ou or

Guleum*

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

Cereal iced parfait, red beans confit, and milk granita * Nuage cloud





Menu Dîner

Dinner menu



Seungmu

승무 69€

Accord mets et vins en supplément 35€
Extra food and wine pairing

Velouté du jour

Broth of the day



Pleurote frit à la sauce aigre-douce

Fried oyster mushroom in sweet and sour sauce



Japchae* végétarien

Japchae vegetarian

* Sauté de vermicelles aux légumes avec des lamelles d'omelette fine

Sauteed vermicelli noodles with vegetables and omelet strips



Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)

Natural vinegar digestive (non-alcoholic)





Seungmu est une danse coréenne exécutée par les moines bouddhistes. C'est l'une des danses traditionnelles coréennes les plus célèbres, considérée comme patrimoine culturel.

Bulgogi aux haricots* 🌱

Bean Bulgogi*

* Viande végétale marinée à la façon coréenne puis grillée

Vegetable meat marinated in Korean sauce then grilled

ou or

Dorade grillée à la sauce piquante

Grilled sea bream with spicy sauce



Bal u kong Yang*

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

Tofu and chocolate mousse in a brick sheet and pear sorbet

* Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste

Vegan desert inspired from the buddhist religion

ou or

Eunhasu*

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca

: Yuzu-apple sorbet, served with tapioca pearl

* Voie lactée Milky Way



Café ou thé au choix Coffe or tea of your choice



Salpuri

살풀이 79€

Accord mets et vins en supplément 35€
Extra food and wine pairing

Velouté du jour

Broth of the day



Mandoo* au tofu et aux légumes V

Tofu and vegetable dumpling

*Raviolis



Pajeon* aux fruits de mer

Seafood Pajeon*

* Galette coréenne avec les ciboules

Korean pancake with spring onions



Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)

Natural vinegar digestive (non-alcoholic)





Salpuri est une danse folklorique coréenne dont le nom signifie littéralement « chasser les mauvais esprits ». Cette danse et sa musique sont très codifiées et apparentées aux rituels chamaniques.

Côtes d'agneau marinées à la sauce soja ou à la sauce piquante



Grilled lamb ribs marinated in soy sauce or in spicy sauce



Guleum*

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

Cereal iced parfait, red beans confit, and milk granita

* Nuage Cloud

ou or

Eunhasu*

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca

: Yuzu-apple sorbet, served with tapioca pearl

* Voie lactée Milky Way



Café ou thé au choix Coffe or tea of your choice



Chunaengmu

춘앵무 99€

Accord mets et vins en supplément 45€
Extra food and wine pairing

Velouté du jour

Broth of the day



Tartare de bœuf

Beef tartare

: Tartare de bœuf accompagné de l'oeuf parfait,
assaisonnée avec l'huile de charbon
Beef tartare accompanied by the perfect egg,
seasoned with charcoal oil



Japchae* végétarien

Japchae vegetarian

* Sauté de vermicelles aux légumes avec des lamelles d'omelette fine
Sautéed vermicelli noodles with vegetables and omelet strips



Yukjeon*

* Bœuf finement tranché trempé dans de la pâte aux œufs et frit.
Thinly sliced beef dipped in egg batter and fried.



Digestif au vinaigre naturel (sans alcool)

Natural vinegar digestive (non-alcoholic)






*Chunaengmu est une danse royale qui signifie :
« Le chant d'Oriole au Printemps ».
C'est l'une des danses royales les plus poétiques et colorées.*

Faux-filet de galice maturé 40 jours minimum 
40 days Dry aged Halal beef sirloin of Galice

ou or

Beef steak Wagyu - France (Supplément de 30 €) 
French Wagyu beef steak (extra 30 €)

Daeboreum*

: Glace au riz, pépites de céréales, mousse à la poire, crumble au soja
Rice ice cream, cereal chips, pear mousse, soy crumble

* 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.
Inspired from the meals eaten on the korean national holiday during which we eat rice with diverse cereals and nuts to wish tranquility and good health for the year.

ou or

Chunaengmu*

: Crème de chocolat blanc caramélisé, sorbet mandarine
Caramelized white chocolate cream, mandarin sorbet

* Inspiré par les couleurs de la danse traditionnelle coréenne « Chunaengmu »
Inspired from the colors of the Korean traditional dance «Chunaengmu»

Café ou thé au choix Coffe or tea of your choice



À la carte



Entrées

Starters



Mandoo* au tofu et aux légumes 17 € 

Tofu and vegetable dumpling

*Raviolis

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 17 € 

Fried oyster mushroom in sweet and sour sauce

Pajeon* aux fruits de mer 18 €

Seafood Pajeon*

* Galette coréenne avec les ciboules

Korean pancake with spring onions

Yukjeon* 18 € 

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

Thinly sliced beef dipped in egg batter and fried.

Tartare de bœuf 19 € 

Beef tartare

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


Beef tartare accompanied by the perfect egg,
seasoned with charcoal oil




Barbecues

BOEUF BEEF




Entrecôte (180g) 28 € 
Rib steak

Filet de Rumsteck (180g) 36 € 
Rump steak


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

Côtes de boeuf de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 46 € 
At least 50 days Dry aged beef ribs


Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum (180g) 47 € 
At least 40 days Dry aged beef sirloin of Galice

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

AGNEAU LAMB

Côtes d'agneau marinées
à la sauce soja ou à la sauce piquante (180g) 27 € 
Grilled lamb ribs marinated in soy sauce or in spicy sauce

POULET CHICKEN

Cuisse de poulet marinée à la sauce soja piquante
à la plancha (180g) 25 € 
Grilled lamb ribs marinated in soy sauce or in spicy sauce



Plats uniques

Main dishes



Dolsot Bibimbap* au Tartare de Boeuf 20 €



Beef Tartare Dolsot Bibimbap *

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

Servi dans un bol en pierre chaud.

A mixture of rice, various vegetables,
egg and your choice of main ingredient.

Served in a hot stone bowl.

Dolsot Bibimbap* au Poulet 20 €



Chicken Dolsot Bibimbap *

Dorade grillée à la sauce piquante 21 €

Grilled sea bream with spicy sauce



Riz & Accompagnements

Rice and Side dishes



Riz blanc 4 €

White Rice

Salade variée pour Ssam* 5 €

Leafy vegetables for Ssam*

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

«Wrapped» refers a dish in Korean cuisine in which, leafy vegetables are used to wrap a piece of meat

Feuilles de sésame pour Ssam* 5 €

Sesame leaves for Ssam*

Kimchi* 5 €

* Chou fermenté au piment

Fermented spicy cabbage

Feuilles de sésame saumurées à la sauce soja 6 €

Sesame leaves pickled in soy sauce



Desserts

Eunhasu* 12 €

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca
: Yuzu-apple sorbet, served with tapioca pearl

* Voie lactée Milky Way

Daeboreum* 13 €

: Glace au riz, pépites de céréales, mousse à la poire, crumble au soja
Rice ice cream, cereal chips, pear mousse, soy crumble

* 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.

Inspired from the meals eaten on the Korean national holiday during which we eat rice with diverse cereals and nuts to wish tranquility and good health for the year.

Guleum* 13 €

: Parfait glacé aux céréales, confit d'haricots rouges et granité de lait
Cereal iced parfait, red beans confit, and milk granita

* Nuage Cloud

Chunaengmu* 13 €

: Crème de chocolat blanc caramélisé, sorbet mandarine
Caramelized white chocolate cream, mandarin sorbet

* Inspiré par les couleurs de la danse traditionnelle coréenne « Chunaengmu »
Inspired from the colors of the Korean traditional dance «Chunaengmu»

Bal u kong Yang* 14 €

: Mousse de tofu et chocolat dans une feuille de brick, et sorbet poire
Tofu and chocolate mousse in a brick sheet and pear sorbet

* Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste
Vegan desert inspired from the buddhist religion





La Grillade

COMMENT MANGER UN BBQ CORÉEN

HOW TO EAT KOREAN BBQ



1. Allumez le feu sur le grill. (attendez 2 à 3 minutes pour le laisser chauffer)

1. Switch on the grill. (wait 2-3 mins to heat up)

2. Grillez la viande non-marinée d'abord.

2. Cook the non-marinated meat first.

3. Retourner la viande une seule fois, une fois la première face grillée.

3. Turn the meat only once, halfway through cooking.

4. Quand la viande est cuite, placez la sur les côtés du grill afin qu'elle ne surcuise pas.

4. When meat is cooked, move it to the side of the grill so it doesn't overcook.

Or better yet, eat it.



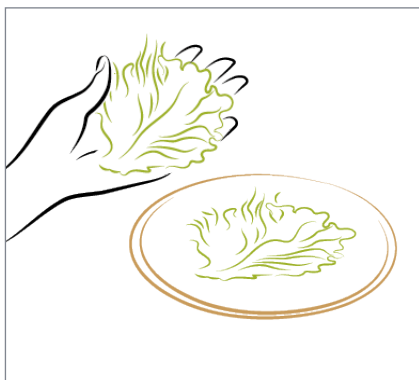
Ssam

EMBALLAGE
WRAPS

Qu'est ce le SSAM ?

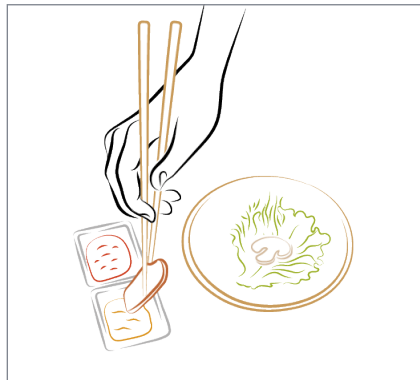
Cela veut dire "emballage" en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

What is SSAM : it means « wrap » in korean and its the most popular way of eating Korean BBQ.



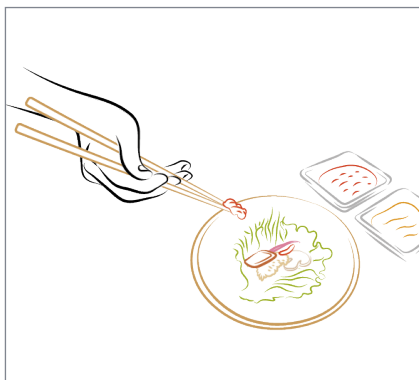
1. Mettez une feuille de salade sur la main.

Place a piece of lettuce on your hand.



2. Mettez un morceau de viande que vous avez déjà trempé dans votre sauce préférée.

Place a piece of meat that has been dipped in your favourite sauce.

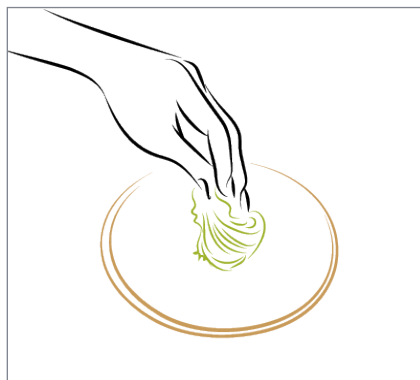


3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

Add some spicy paste on it.

Ajoutez par-dessus un peu de légumes.

Add some vegetables on it.



4. Emballez le tout pour créer une petite balle.

Wrap the whole thing into a little ball

Dégustez le tout en une seule bouchée et faites vous plaisir!

Pop the whole wrap (Ssam) in your mouth and finish it in one bite.



S O O N
G R I L L

GASTRONOMIE CORÉENNE