



Entrées

전식



Mandoo* au poulet 17 €

닭고기 만두

*Raviolis

Mandoo* au tofu et aux légumes 17 €

두부 야채 만두

*Raviolis

Japchae* 18 €

잡채

*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 18 €

느타리 탕수

Pajeon* aux fruits de mer 19 €

해물파전

*Galette coréenne avec les ciboules

Yukjeon* 19 €

육전

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

Yukhé* 20 €

육회

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



Barbecues

바베큐

BOEUF 소고기



Bulgogi* à la plancha (180g) 27 €

*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) 29 €

소 갈비

Entrecôte d'Aubrac (180g) 30 €

오브락 소등심

Faux-filet de Bavière mûré 21 jours (180g) 30 €

바이에른 숙성 채끝등심 (21일 숙성)

Filet de Rumsteck (180g) 38 €

럼 스테이크

Faux-filet de Simmental mûré 40 jours minimum (180g) 41 €
시망탈 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성)

Faux-filet de galice mûré 40 jours minimum (180g) 54 €
갈리스 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성)

Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum (180g) 61 €
시망탈 숙성 등심 (60일 이상 숙성)

Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 63 €
갈리스 숙성 등심 (50일 이상 숙성)

Beef steak *Wagyu - France (180g) 82 €
프랑스산 와규

Entrecôte *Wagyu de Kobé - Japon (180g) 182 €
일본산 와규 (고베)

*Bœuf d'origine japonaise nourri à la bière, massé au Saké,
offrant un persillé et un goût inégalables.



Barbecues

바베큐

PORC 돼지고기



Poitrine de porc fermier (180g) 25 €

생 삼겹살

Travers de porc marinés à la sauce soja (180g) 27 €

돼지 갈비

Poitrine de porc ibérique (180g) 29 €

이베리코 삼겹살

Echine de porc ibérique (180g) 31 €

이베리코 목살

Pluma de porc ibérique (180g) 35 €

이베리코 플뤼마

AGNEAU 양고기



**Côtes d'agneau marinées
à la sauce soja ou à la sauce piquante (180g) 29 €**
양 갈비

POULET 닭고기



**Cuisse de poulet marinée à la sauce soja piquante
à la plancha (180g) 27 €**
닭 갈비



Plats uniques

본식

Dolsot Bibimbap* au boeuf 20 €

소고기 돌솥 비빔밥

*Un mélange de riz, de légumes variés, d'œuf et d'une garniture principale au choix.
Servi dans un bol en pierre chaude

Dolsot Bibimbap au Yukhé* 20 €

육회 돌솥 비빔밥

*Tartare de boeuf

Ragoût épicé au porc et au Kimchi* 21 €

돼지 김치 찌개

*Chou fermenté au piment

Ragoût à la pâte de soja fermentée avec du côte de bœuf 21 €

소 갈비 된장찌개

Dorade grillée à la sauce piquante 22 €

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 13 €

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca

타피오카 펄을 곁들인 유자 사과 소르베

*Voie lactée

Daeboreum* 대보름 14 €

: Glace au riz, pépites de céréales, mousse à la poire, crumble au soja

곡물 크런치, 배 무스, 콩가루 크럼블을 곁들인 쌀 아이스크림

*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 14 €

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

미숫가루 아이스, 팥, 우유 그라니떼

*Nuage

Chunaengmu* 춘앵무 14 €

: Sorbet mandarine, crème de chocolat blanc caramélisé

카라멜라이즈 화이트 초코 크림을 곁들인 만다린 소르베

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

Bal u kong Yang* 발우공양 15 €

: Sorbet poire, mousse de tofu et chocolat dans une feuille de brick

두부 초코렛 무스, 코코아 밀전병을 곁들인 배 소르베

*Dessert vegan inspiré de la religion bouddhiste