



*À la carte*

단품 메뉴



## Entrées

### 전식



#### Mandoo\* au poulet 17 €

닭고기 만두

\*Raviolis

#### Mandoo\* au tofu et aux légumes 17 € V

두부 야채 만두

\*Raviolis

#### Japchae\* 18 €

잡채

\*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes

#### Pleurote frite à la sauce aigre-douce 18 € V

느타리 탕수

Champignon frit, truffe

#### Pajeon\* aux fruits de mer 19 €

해물파전

\*Galette coréenne aux 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, truffe



## 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 mariné à la sauce soja (180g) 29 €**

소 갈비

#### **Faux-filet de Bavière mûré 21 jours (180g) 31 €**

바이에른 숙성 채끝등심 ( 21일 숙성 )

#### **Faux-filet de Simmental mûré 40 jours minimum (180g) 43 €**

시망탈 숙성 채끝등심 ( 40일 이상 숙성 )

#### **Faux-filet de galice mûré 40 jours minimum (180g) 56 €**

갈리스 숙성 채끝등심 ( 40일 이상 숙성 )

#### **Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum (180g) 63 €**

시망탈 숙성 등심 ( 60일 이상 숙성 )

#### **Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 65 €**

갈리스 숙성 등심 ( 50일 이상 숙성 )

Tous nos barbecues sont accompagnés de 4 condiments variant selon les saisons.

## WAGYU 와규



### **Faux-filet ou Entrecôte de Wagyu** (*selon arrivage*) - **Australie (180g) 180 €**

호주산 와규 채끝 등심 또는 등심 (산지 사정에 따라)

### **Assortiment de Wagyu** (*selon arrivage*) - **France 180€** **3 pièces (180g)**

*parmi* Faux-filet | Entrecôte | Basse-côtes | Picanha | Poitrine

프랑스산 모듬 와규 (산지 사정에 따라)

와규 채끝등심 | 등심 | 목등심 | 림프캡 | 새우살 중 3종

### **Poitrine de Wagyu - France (160g) 200 €**

프랑스산 와규 새우살

### **Entrecôte de Wagyu\*** - **Japon (180g) 210 €**

일본산 와규 등심

\*Bœuf de race japonaise, connu pour sa chair marbrée,  
on goût beurré et sa texture fondante en bouche.



# Barbecues

바베큐

**PORC** 돼지고기



**Poitrine de porc fermier (180g) 26 €**

생 삼겹살

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

돼지 갈비

**Echine de porc ibérique (180g) 34 €**

이베리코 목살

**Pluma de porc ibérique (180g) 37 €**

이베리코 플뤼마

Tous nos barbecues sont accompagnés de 4 condiments variant selon les saisons.

**AGNEAU** 양고기

---

**Côtes d'agneau marinées**  
**à la sauce soja ou à la sauce piquante (180g) 31 €**  
양 갈비

**POULET** 닭고기

---

**Cuisses de poulet marinées 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 boeuf 21 €**

소 갈비 된장찌개

#### **Dorade grillée à la sauce piquante 23 €**

도미 양념 구이

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments variant selon les saisons.



## *Riz & Accompagnements*

### 밥과 반찬

---

**Riz blanc 4 €**

백미

**Salade variée pour Ssam\* 5 €**

쌈

\*« Enveloppé », fait référence à une coutume 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

**4 METS variant selon les saisons 6 €**

4가지 반찬



## Desserts

### 디저트

---

#### Eunhasu\* 은하수 14 €

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca

타피오카 펄을 곁들인 유자 사과 소르베

\*Voie lactée

#### Daeboreum\* 대보름 15 €

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

곡물 크런치, 배 무스, 콩가루 크림볼을 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 15 €

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

미숫가루 아이스, 팥, 우유 그라니떼

\*Nuage

#### Chunaengmu\* 춘앵무 15 €

: 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