

Nos fournisseurs



Viandes d'exception

A l'attention de
SDON GRILL
10 rue du commandant Rivière
75008 PARIS

ATTESTATION VIANDE HALAL



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

SAS LES JUMEAUX
87, Rue de Paris
93260 LES LILAS
BOUCHERIE LES JUMEAUX : 03 81 06 88 12
SIRET : 627 700 018 00032
97 Rue de Paris,
93260 LES LILAS
0170322026



Menu Midi

Lunch Menu

 Végétarien / Vegetarian

 Viande Halal / Halal meat



Menu Bibimbap (Bibimbap + Petit Plat)

Bibimbap + Small Dish 27€

Uniquement du lundi au vendredi, sauf jours fériés
Monday to Friday only, except holidays

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 d'une garniture principale au choix.
Servi dans un bol en pierre chaud.

Garniture principale au choix :

Main ingredient of your choice

Tartare de bœuf Beef tartare 

ou or

Poulet Chicken 

ou or

Tofu Tofu 




Petit plat :

Small dish :

Salade de pleurote frit Fried oyster mushroom Salad 

ou or

Dak bulgogi* Chicken marinated in spicy sauce then grilled 

*Poulet grillé mariné à la sauce piquante




Menu Dégustation

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35€

Entrée + Plat + Dessert 45€

Soupe du jour Soup of the day



Mandoo* au poulet Chicken mandoo *Raviolis 

ou or

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 

Fried oyster mushroom in sweet and sour sauce

ou or

Japchae* Japchae


*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes décoré de fines tranches d'omelette
Sautéed vermicelli noodles with sliced beef, vegetables and omelet strips



Cuisse de poulet marinée à la sauce piquante 

Chicken thigh marinated in spicy sauce

ou or

Côtes d'agneau marinées à la sauce soja ou piquante 

Grilled lamb ribs marinated in soy or spicy sauce

ou or

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

ou or

Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja 

Soy-Braised beef short ribs



Yakgwa*panna cotta

: Lait de coco, jus de prune verte, crème de poire et citron et yakgwa
Pear sorbet with Tofu and chocolate mousse in a brick sheet

*Dessert traditionnel coréen au sirop de riz *Traditional Korean dessert with rice syrup

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

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



Menu Dîner

Dinner menu

 Végétarien / Vegetarian

 Viande Halal / Halal meat




Salpuri

살풀이 88€


Accord mets et vins en supplément 40€
Extra food and wine pairing

Soupe du jour
Today's Soup



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




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




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.

Plat de côtes de bœuf à la sauce soja 
Soy-Braised beef short ribs

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



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 Coffee or tea of your choice



Chunaengmu

춘앵무 98€

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

Soupe du jour Today's Soup

Japchae*

Japchae

*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes décoré de fines tranches d'omelette
Sautéed vermicelli noodles with sliced beef, vegetables and omelet strips

Yukhé*

Beef tartare

*Tartare de bœuf accompagné d'œuf parfait
Beef tartare accompanied by the perfect egg

Yukjeon*

*Fines tranches de bœuf frites dans une panure d'œuf
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 mûré 40 jours minimum

40 days Dry aged Halal beef sirloin of Galice

ou or

Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (Supplément de 20 €)

50 days Dry aged rib eye steak of Galice (Extra 20 €)

Yakgwa*panna cotta

: Lait de coco, jus de prune verte, crème de poire et citron et yakgwa
Pear sorbet with Tofu and chocolate mousse in a brick sheet

*Dessert traditionnel coréen au sirop de riz
Traditional Korean dessert with rice syrup

ou or

Chunaengmu*

: Sorbet mandarine, Crème de chocolat blanc caramélisé,
Mandarin sorbet with caramelized white chocolate cream

*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 Coffee or tea of your choice

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



Entrées


Starters




Mandoo de choux* au tofu et légumes 18 € 


Tofu and vegetable dumpling

* Raviolis roulés aux choux Dumplings rolled in cabbage

Mandoo* au poulet chicken dumplings **18 €** *Raviolis 

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 18 € 


Fried oyster mushroom in sweet and sour sauce

Japchae* 18 € 

Japchae`

*Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes décoré de fines tranches d'omelette

Sauteed vermicelli noodles with sliced beef, vegetables and omelet strips

Yukjeon* 19 € 

* Fines tranches de bœuf frites dans une panure d'œuf

Thinly sliced beef dipped in egg batter and fried.

Yukhé* 20 € 

Beef tartare

*Tartare de bœuf accompagné de l'œuf parfait

Beef tartare accompanied by the perfect egg


À la carte



Barbecues

BŒUF BEEF




Plat de côtes marinées à la sauce soja (180g) 31 € 
Beef ribs, marinated in soy sauce

Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum (180g) 58 € 
40 days Dry aged beef sirloin of Galice

Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 68 € 
50 days Dry aged rib eye steak of Galice


AGNEAU LAMB




**Côtes d'agneau marinées
à la sauce soja ou piquante (180g) 32 €** 
Grilled lamb ribs marinated in soy or spicy sauce

WAGYU



Faux-filet ou Entrecôte de Wagyu* (180g) (selon arrivage) - France 180 € 
Rib-eye steak or sirloin of Wagyu (according to the market) - France


Assortiment Wagyu* du chef (200g) 3 pièces 220 € 
- France / Australie (selon arrivage)
Chef's Wagyu assortment (200g) 3 Pieces among
- France / Australia (according to the market)

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

*Japanese Race beef, known for its flesh marbled, its buttery taste and its melting texture in the mouth.


POULET CHICKEN



Cuisse de poulet grillée marinée à la sauce piquante (180g) 27 € 
Grilled chicken drumstick with vegetables in spicy sauce

CANARD DUCK



Cuisse de canard marinée à la sauce soja ou piquante (180g) 30 € 
Grilled duck marinated in soy or spicy sauce


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



Plats uniques

Main dishes



Dolsot Bibimbap* au choix 22 € 
(Poulet / Tofu / Yukhé)


Dolsot Bibimbap* in your choice (chicken / Tofu / Yukhe)

*Un mélange de riz, de légumes variés, d'œuf et d'une garniture principale au choix.

Servis 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.

Ragoût à la pâte de soja fermentée et côte de bœuf 22 € 
Fermented soybean paste stew with beef ribs

Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja 22 € 
Soy-Braised beef short ribs

Dorade grillée à la sauce piquante 24 €
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 une coutume dans la cuisine coréenne où, la feuilles de salade est utilisée 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

4 METS variant selon les saisons 6 €
4 side dishes



Desserts



Eunhasu* 14 €

: Sorbet yuzu-pomme accompagné de perles de tapioca

: Yuzu-apple sorbet, served with tapioca pearl

* Voie lactée Milky Way

Daeboreum* 15 €

: 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 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* 15 €

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

Cereal iced parfait, red beans confit, and milk granita

*Nuage Cloud

Chunaengmu* 15 €

: Sorbet mandarine, Crème de chocolat blanc caramélisé,

Mandarin sorbet with caramelized white chocolate cream

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

Inspired from the colors of the Korean traditional dance «Chunaengmu»

Yakgwa* panna cotta 15 €

: Lait de coco, jus de prune verte, crème de poire et citron et yakgwa

Pear sorbet with Tofu and chocolate mousse in a brick sheet

*Dessert traditionnel coréen au sirop de riz

Traditional Korean dessert with rice syrup

