



Entrées

전식



Mandoo de chou* au bœuf et porc 18 €

배추 고기만두

*Raviolis roulés aux choux

Mandoo de chou* au tofu et légumes 18 € V

배추 두부만두

*Raviolis roulés aux choux

Japchae* 18 €

잡채

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

Pleurote frit à la sauce aigre-douce 18 € V

느타리 탕수

Champignon frit

Yukjeon* 19 €

육전

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

Suyuk* froid 20 €

냉삼겹수육

*Poitrine de porc froide préparée sous-vide

Yukhé* 20 €

육회

*Tartare de bœuf accompagné d'œuf parfait

À la carte

단품 메뉴



Barbecues

바베큐

BOEUF 소고기



Bulgogi* à la plancha (180g) 29 €

*Viande de bœuf marinée à la façon coréenne

불고기

Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja (180g) 31 €

소 갈비

Faux-filet de Bavière mûré 21 jours (180g) 32 €

바이에른 숙성 채끝등심 (21일 숙성)

Faux-filet de Simmental mûré 40 jours minimum (180g) 45 €

시망탈 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성)

Faux-filet de galice mûré 40 jours minimum (180g) 58 €

갈리스 숙성 채끝등심 (40일 이상 숙성)

Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 68 €

갈리스 숙성 등심 (50일 이상 숙성)

WAGYU 와규



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

호주산 와규 채끝 등심 또는 등심 (산지 사정에 따라)

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

일본산 와규 등심

Assortiment Wagyu* du chef (200g) 3 pièces 220 €

- France / Australie(selon arrivage)

셰프 모듬 와규 초이스 - 프랑스산 / 호주산 (산지 사정에 따라)

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

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



Barbecues

바베큐

PORC 돼지고기



Assortiment ibérique du chef 3 pièces (400g) 85 € / 2p
이베리코 모듬세트(2인분)

Poitrine de porc fermier (180g) 27 €
생 삼겹살

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

Echine de porc ibérique (180g) 35 €
이베리코 목살

Pluma de porc ibérique (180g) 38 €
이베리코 플뤼마

POULET 닭고기



Cuisse de poulet marinée à la sauce piquante (180g) 27 €
양념 닭 다리

CANARD 오리고기



Cuisse de canard marinée à la sauce soja ou piquante (180g) 30 €

오리 불고기

AGNEAU 양고기



Côtes d'agneau marinées à la sauce soja ou piquante (180g) 32 €
양 갈비



Plats uniques

본식

Dolsot Bibimbap* au choix 22 €
(Bœuf / Poulet / Tofu / Yukhé**)
돌솥 비빔밥 (소고기 / 닭 / 두부 / 육회)

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

**Tartare de bœuf

Servis dans un bol en pierre chaude.

Ragoût épicié au porc et au Kimchi* 22 €
돼지 김치 찌개

*Chou fermenté au piment

Ragoût à la pâte de soja fermentée et côte de bœuf 22 €
소 갈비 된장찌개

Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja 24 €
소 갈비찜

Dorade grillée à la sauce piquante 24 €
도미 양념 구이



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, la feuilles de salade est utilisée pour envelopper un morceau de viande

Kimchi* 5 €
김치

*Chou fermenté au piment

Feuilles de sésame pour Ssam* 5 €
쌈용 깻잎

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
*Signifie Voie lactée

Daeboreum* 대보름 15 €

: 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 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 »

Yakgwa* panna cotta 약과 파나코타 15 €

: Lait de coco, jus de prune verte, crème de poire et citron et yakgwa
코코넛 밀크, 매실액, 배와 레몬크림 그리고 약과
*Dessert traditionnel coréen au sirop de riz

Glace au Makgeolli* 막걸리 아이스크림과 잣크림 15 €

: Crumble de sésame, dacquoise de sarrasin, crème de pignons de pin, glace au makgeolli
참깨 크럼블, 메밀 다쿠아즈, 잣크림과 막걸리 아이스크림
*Alcool de riz traditionnel coréen

