



# *Carte des Boissons*

BEVERAGE MENU

음료





## Les Alcools coréens

KOREAN ALCOHOLS

		verre	bout.
소주 Soju	Soju, alcool national de la Corée. Distillé à partir de riz et de céréales. Alc. 17% 36cl	7	20
한라산 Hallasan	Soju de l'île de Jéju au sud de la corée, Distillé à partir de riz et de céréales. Alc. 17% 36cl	8	21
백세주 Bekseju	Alcool de fermentation de riz cru infusé d'herbes et d'épices coréens. Alc. 13% 37,5cl	9	23
산사춘 Sansachun	Alcool de la fermentation de riz et des fruits d'aubépine. Alc. 14% 37,5cl	9	23
설중매 Seoljoongmae	«Vin» de prunes coréennes, version premium. Alc. 14% 37,5cl	10	27
복분자 Bokbunja	«Vin» de framboises noires coréennes. Alc. 13% 37,5cl	10	27

Les saveurs et les degrés d'alcool peuvent être variés selon les cuvées de la saison.



## Les Alcools coréens artisanaux

KOREAN ARTISANAL ALCOHOLS

Fabriqué par \* « Maison de Makoli »

		verre	bout.
탄산 췌췌막걸리 Makolli pétillant frais fait maison (quantité limité)	Alcool de riz nature fermenté en pression, doux et onctueux, pétillant Goût très doux Alc. 6% 75cl Makolli naturel Fruit de saison		29 32
청주16* Chungju 16	Extrait de Makolli, jus clair, pressage à la main, non pasteurisé, sans additifs Goût frais et fruité, nuance de prune agréablement acidulé. Alc. 16% 37,5cl	15	90
청주18* Chungju 18	Extrait de Makolli, jus clair, pressage à la main, non pasteurisé, sans additifs Saveur de riz, goût doux et fruité, légèrement épicé Alc. 18% 37,5cl	15	90



\* Brasserie Artisanale coréenne de Makoli et Chungju naturels en France. Ils présentent les boissons fermentées à base de riz, fabriquées artisanalement selon méthode traditionnelle de Corée.

Les saveurs et les degrés d'alcool peuvent être variés selon les cuvées de la saison.



## Les Bières

BEERS

맥주 Maekju	Bière coréenne 33cl	7,5
1664	Alc. 5,5%, 33cl	7,5

## Les Cocktails

COCKTAILS

<b>Cocktail sans alcool</b>		12
Coréen   Yuzu miel, Fever-Tree tonic water		
Français   Jus d'ananas, jus d'orange, un trait de sirop de grenadine		
Virgin mojito   Menthe, sirop de canne, citron vert, eau pétillante		
<b>Cocktail « Makolli »</b>		12
à base d'alcool de riz fermenté doux & légèrement pétillante		
<b>Cocktail « Hwayo »</b>		14
à base de Hwayo Soju		
<b>Gin Tonic</b>		14
Gin Citadelle, Fever-Tree tonic water		
<b>Mojito</b>		16
Rhum, Sirop de canne, menthe, citron vert, eau pétillante		
<b>Royal Spritz</b>		17
Del Professore bitter, Champagne Barbichon Réserve 4 cépage, eau de Seltz		
<b>Moscow Mule</b>		17
Vodka Fair, Fever-Tree Ginger Beer, Jus de citron vert		
<b>Negroni</b>		17
Gin Citadelle, Del Professore bitter, Montanaro rosso		



## Les apéritifs & Digestifs

APERITIFS & DIGESTIVES

<b>WHISKY (VERRE)</b>		5cl
Nikka From The Barrel " Japon "		19
Blanton's Original Bourbon "Etats- Unis"		22
Dalmore 15 ans "Ecosse"		36
<b>SPIRITUEUX CORÉEN</b>		verre bout.
화요 25	Soju, version premium, réalisé à partir d'une sélection de riz nobles. Alc. 25 %	15 84
Hwayo 25		
화요 41	Soju, version premium, réalisé à partir d'une sélection de riz nobles. Alc. 41 %	21 119
Hwayo 41		
<b>SPIRITUEUX, COGNACS, ANIS, ARMAGNAC, RHUM (VERRE)</b>		4cl
Vodka de cereale Fair Quinoa Vodka " France "		16
Gin Citadelle " France "		19
Tequila, El Tequileño Blanco " Mexique "		20
Chateau de Bordeneuve Hors d'Age " France "		21
Rhum Agricole Karukera " France "		21
Chartreuse Cuvee des Mof Sommeliers " France "		22
La Vieille Prune Louis Roque " France "		24
Cognac Ferrand Réserve " France "		29



*Carte des vins*

BEVERAGE MENU

소믈리에 엄선 와인

**SÉLECTION RIGoureuse  
DE BEAUX VINS**

NOTRE CARTE EST RENOUVELLÉE

TOUS LES TRIMESTRES PAR NOTRE SOMMELIER.





## Bulles

SPARKLING WINES

<b>Louis Maurer - Crémant - Alsace</b> Pinot Blanc, Riesling et Pinot Noir - vin biologique Fruits blancs, fine effervescence, pureté	53
<b>Julien Chopin - « Les Originelles Blanc de Noirs » Extra-Brut - Champagne</b> Pinot Noir et Meunier Pêche jaune, jasmin, frais, bulles fines et légèreté	87
<b>Jeunaux - Robin - «Le Dessous de la Cabane» Brut Rosé - Champagne</b> Meunier, Pinot Noir, Chardonnay - Vin biodynamique Fruits rouges frais, légèreté	121
<b>Julien Chopin - Grand Millésime 2012 - Champagne</b> Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Noisettes, brioche, bulles très fines	151
<b>Jeunaux - Robin - «Les Grands Nots» 2010 Brut Nature - Champagne</b> 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay - Vin biodynamique Puissant, complexe, vivacité	251

## Doux et Oxydatifs

SWEET AND OXIDATIVE WINES

<b>Philippe Delesvaux - Passerillé 2019 - Loire</b> Chenin, vin blanc moelleux – vin biodynamique Fruits jaunes, fruit tropical, fraîcheur	51
<b>François Rousset Martin - Balanoz « Voile n°4 » 2014 - Jura</b> Savagnin - agriculture biologique, vin nature (sans souffre) Complexité, richesse, finesse	156

*Le millésime peut être différent de celui indiqué.  
Veuillez demander à nos serveurs à l'avance.*



## Blancs

WHITE WINES

<b>Château Grand Renard - Blaye côtes de Bordeaux 2023 - Bordeaux</b> Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris - vin biologique Agrumes, fruits exotiques, rondeur	43
<b>Domaine Bersan - Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc 2023 - Bourgogne</b> Chardonnay - agriculture biologique Fruits blancs frais, note de fleurs blanches	53
<b>Domaine Bersan Chablis 2023</b> Chardonnay - agriculture biologique Minéralité, matières riches, gourmandise	66
<b>François Villard - Saint-Joseph Mairlant 2022 - Rhône</b> Marsanne et Roussanne - agriculture raisonné Richesse, complexité, salinité	79
<b>Michel Lafarge - Meursault 2022 - Bourgogne</b> Chardonnay - vin biodynamique Fruits jaunes, élégance, minéralité	111
<b>Comte Senard - Corton-Charlemagne Grand Cru 2022 - Bourgogne</b> Chardonnay - agriculture raisonnée Puissance, complexité, minéralité	316

*Le millésime peut être différent de celui indiqué.  
Veuillez demander à nos serveurs à l'avance.*



## Rouges

RED WINES

**Domaine Bersan Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge 2023 - Bourgogne** 51  
Pinot Noir - agriculture biologique  
Jolis fruits rouges, velouté, gourmandise

**Yves Cuilleron - Crozes Hermitage Rouge «Labaya» 2022 - Rhône Nord** 56  
Syrah - agriculture raisonnée  
Fruit rouges, élégant mais puissant avec des épices, longueur

**Yves Cuilleron – Saint Joseph, «Les Pierres Sèches» 2023 - Rhône Nord** 61  
Syrah - agriculture biologique  
Fruits rouges, belle fraîcheur, épicé, minéralité

**Blain Gagnard - Chassagne-Montrachet 2023 - Bourgogne** 88  
Pinot Noir - agriculture raisonnée  
Fruits rouges, sève, classicisme

**Château La Grave Figeac - Saint-Émilion Grand Cru 2020 - Bordeaux** 99  
Merlot et Cabernet Franc - vin biologique  
Fruits rouges, épices, vanille

**Clos du Jaugueyron - Margaux « Nout » 2018 - Bordeaux** 130  
Merlot et Cabernet Sauvignon - vin biodynamique  
Floral, fruits rouges, épices

**Sélection Laurence Féraud - Châteauneuf-du-Pape 2020 - Rhône Sud** 141  
Grenache, Syrah, Mourvèdre - vin biodynamique  
Cerise, violette, fruits rouges, tanins puissants, intense, complexe, full bodied

**Yves Cuilleron - Côte-Rôtie « Madinière » 2022 – Rhône** 156  
Syrah et Viognier – agriculture biologique  
Fruits noirs, épices, puissance

*Le millésime peut être différent de celui indiqué.  
Veuillez demander à nos serveurs à l'avance.*



## Rouges

RED WINES

**Château Gombaude Guillot - Pomerol 2014 - Bordeaux** 176  
Merlot et Cabernet Franc - vin biologique  
Fruits noirs, élégance, complexité

**Comte Senard - Corton Clos du Roi Grand Cru 2022 - Bourgogne** 321  
Pinot Noir - agriculture raisonnée  
Puissance, complexité, minéralité

**Pégau - Châteauneuf-du-Pape « Cuvée Da Capo » 2016 - Rhône** 856  
Grenache, Syrah, Mourvèdre - agriculture raisonnée  
Puissance, richesse, complexité

## Rosés

ROSÉ WINES

**Domaine Maby - Prima Donna Tavel 2023 - Rhône** 47  
Cinsault, Grenache  
Fruits rouges, frais, épicé, bien équilibré

## Orange

ORANGE WINES

**Louis Maurer – L'étrange orange 2021 - Alsace** 51  
Gewurztraminer (macération) – agriculture biologique  
Gourmandise, légèrement tannique, petite amertume

**Domaine Sextant (Julien Altaber ) Po à po 2021 - Bourgogne** 66  
Aligoté - agriculture biologique, vin nature (sans souffre)  
Originalité, finesse, complexité

*Le millésime peut être différent de celui indiqué.  
Veuillez demander à nos serveurs à l'avance.*



## Verres

WINES BY THE GLASS

<b>BULLES</b>	12cl
<b>Louis Maurer - Crémant - Alsace</b> Pinot Blanc, Riesling et Pinot Noir - vin biologique Fruits blancs, fine effervescence, pureté	13
<b>Julien Chopin « Les Originelles Blanc de Noirs » Extra-Brut - Champagne</b> Pinot Noir et Meunier Pêche jaune, jasmin, frais, bulles fines et légères	18
<b>BLANCS</b>	
<b>Château Grand Renard - Blaye côtes de Bordeaux 2022 - Bordeaux</b> Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris - vin biologique Agrumes, fruits exotiques, rondeur	12
<b>Domaine Bersan - Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc 2023 - Bourgogne</b> Chardonnay - agriculture biologique Fruits blancs frais, note de fleurs blanches	14
<b>ROSÉS</b>	
<b>Domaine Maby - Prima Donna Tavel 2022 - Rhône</b> Cinsault, Grenache Fruits rouges, frais, épicé, bien équilibré	12
<b>ROUGES</b>	
<b>Château La Tuilerie des Combes - Montagne Saint-Émilion 2021 - Bordeaux</b> Merlot et Carbernet Sauvignon - agriculture raisonnée Fruits noirs, épices, puissance	12
<b>Domaine Bersan Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge 2023 -Bourgogne</b> Pinot Noir - agriculture biologique Jolis fruits rouges, velouté, gourmandise	13
<b>Yves Cuilleron - Saint Joseph, «Les Pierres Sèches» 2023 - Rhône Nord</b> Syrah - agriculture biologique Fruit rouges, belle fraîcheur, épicé, minéral	14



## Boisson sans alcools

NON-ALCOHOLIC DRINKS

무알콜 음료



## Les eaux minérales

MINERAL WATERS

Aquachiarra Plate 75cl	4,5
Eau microfiltrée par nos soins	
Aquachiarra Pétillante 75cl	5
Eau microfiltrée & gazéifiée par nos soins	
Perrier 33cl	7
Saint George 50cl / 100cl	8 / 13
Châteldon 75cl	12

## Les softs

SOFT DRINKS

코카콜라	Coca-cola Normal / Zéro 33cl	5,5
파고쥬스	Jus de fruits Pago 20cl Mangue-Passion / Ananas / Orange	6
유기농쥬스	Jus de fruits BIO Meneau 25cl Thé vert glacé thym-citron Orange / Abricot / Pomme / Fraise-Kiwi	7,5 8
토닉워터	Tonic Water FEVER TREE 20cl	7
진저비어	Ginger Beer FEVER TREE 20cl	8



## Les cafés

COFFEES

### — TERRE DE CAFÉ

Café « Sélection du moment », Café allongé	4,5
Décaféiné	4,5
Noisette Espresso macchiato	5
Double espresso	

### — CAFÉ CORÉEN

Café Coréen sucré chaud / froid	8
---------------------------------	---

## Les thés coréens

KOREAN TEAS

녹차	Thé Vert	5
등굴레차	Racines de muguet	5
유자차	Yuzu miel	6
생강차	Gingembre miel	6
인삼차	Ginseng	7



**S O O N**  
**G R I L L**

GASTRONOMIE CORÉENNE