



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

GASTRONOMIE CORÉENNE

## *Carte halal*

*La maison n'accepte pas les chèques.*

*2 tickets restaurant par personne. Prix nets, taxes et services compris.*

*Veuillez nous indiquer à l'avance si vous avez des restrictions alimentaires.*

*We do not accept checks. 2 restaurant tickets per person.*

*Net prices, taxes and services are included.*

*Please tell us in advance if you have any allergies or dietary restrictions.*



Liste d'allergène

## *Une Danse autour de la Culture et de la Gastronomie coréenne*

Après les remarquables Soon et Soon Grill Marais, le chef Sunghak Han invite à vivre une nouvelle expérience gastronomique au cœur du triangle d'or avec Soon Grill Champs Elysées.

Dans un univers onirique inspiré par le Seungmu, danse bouddhiste traditionnelle coréenne, le chef sublime les saveurs de sa Corée natale. La carte originale mélange les influences pour revisiter les traditionnelles fermentations et le fameux barbecue coréen à travers des accords audacieux et des viandes d'exception.

Pour créer l'écrin de son nouveau voyage au pays du matin calme, Sunghak Han a fait appel à son ami Woojin Lim. L'architecte franco-coréen, vainqueur de la Biennale de Florence en 2019, a imaginé un décor à la fois majestueux et intimiste où se mêle la délicatesse de l'artisanat coréen et la modernité des matériaux.

## *Un espace inspiré du Seungmu*

Chaque détail de Soon Grill Champs Elysées, des éléments de décoration aux tenues, a été pensé comme un hommage à l'artisanat et au design coréen. L'architecte Woojin Lim a donc fait appel aux meilleurs artisans et designers de Corée pour imaginer des créations originales inspirées elles aussi par l'art du Seungmu. Cette danse et sa musique sont très codifiées et apparentées aux rituels chamaniques.

La céramiste Jeongmee Lee a réinterprété la beauté brute de la céramique coréenne « jarre de lune » également appelées Dal hangari, avec une série d'œuvres exposées dans les deux grandes salles du restaurant. Pour la « golden room », la céramiste Si-sung Ahn a créé une collection de Onggi, des pots en terre cuite aux finitions brutes et aux contrastes diffus.

L'art de la table en laiton, appelé Bangjja, fabriqué par le célèbre artisan Geochang Yugi, vient habiller avec élégance les tables en marbre rétroéclairées fabriquées sur-mesure.

Enfin, le créateur franco-coréen Sero Oh, directeur artistique du label de mode SERO PARIS, a signé les tenues ultra-graphiques des équipes du restaurant.

# 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 : 827 700 018 00032  
**97 Rue de Paris,**  
**93260 LES LILAS**  
**0170322026**



---

# *Menu Midi*

Lunch Menu

 Végétarien / Vegetarian



## 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

**Mini Daeboreum** 미니 대보름 ( **Supplément de 5 €** )

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

Rice ice cream, cereal chips, pear mousse, soy crumble

ou or

**Mini Chunaengmu** 미니 춘앵무 ( **Supplément de 5 €** )

: Sorbet mandarine, crème de chocolat blanc caramélisé

Mandarin sorbet with caramelized white chocolate cream

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



## 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

Sauteed 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

**Daeboreum**

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

Rice ice cream, cereal chips, pear mousse, soy crumble



---

# *Menu Dîner*

Dinner menu

 Végétarien / Vegetarian



## Salpuri

살풀이 88€

Accord mets et vins (8cl) +45€

Food and wine pairing (8cl)

Accord mets et alcool artisanal coréen (5cl) +50€

Food and Korean artisanal alcohol pairing (5cl)

### 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 (8cl) +55€

Food and wine pairing (8cl)

Accord mets et alcool artisanal coréen (5cl) +65€

Food and Korean artisanal alcohol pairing (5cl)

### Soupe du jour

Today's Soup



### Japchae\*

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



### 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) 63 €**

40 days Dry aged beef sirloin of Galice

**Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (180g) 73 €**

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) 2 pièces 220 €**

- France / Australie (selon arrivage)

Chef's Wagyu assortment (200g) 2 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

#### **Kimchi\* 5 €**

\*Chou fermenté au piment

Fermented spicy cabbage

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

4 side dishes

#### **Supplément de légumes de saison à griller 7 €** **(champignons, courgettes, patate douce, oignon, ...)**

Fresh seasonal vegetables for BBQ (mushrooms, zucchini, sweet potato, onion, ...)

#### **Pimientos de Padrón 8 €**

Spanish Padrón Peppers

#### **Bomb d'œufs à la vapeur 11 €**

Fluffy Steamed Egg Bomb

#### **Calçots grillés 13 €**

( disponibles de septembre à avril, selon arrivage )

Grilled Spanish Scallions ( available September to April, according to the market)

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



## 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 d'une fête nationale Coréenne où l'on mange riz et céréales en souhaitant la tranquillité et la santé pour toute l'année.

Inspired by a Korean national festival tradition of eating rice and grains to wish for tranquility and good health for the entire 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





*En savoir plus*

La grillade & Ssam



## La Grillade

COMMENT MANGER UN BBQ CORÉEN  
HOW TO EAT KOREAN BBQ



### 1. Allumez le feu sur le grill. (attendez 2 à 3 minutes pour le laisser chauffer)

1. Switch on the grill. (wait 2-3 mins to heat up)

### 2. Grillez la viande non-marinée d'abord.

2. Cook the non-marinated meat first.

### 3. Retourner la viande une seule fois, une fois la première face grillée.

3. Turn the meat only once, halfway through cooking.

### 4. Quand la viande est cuite, placez la sur les côtés du grill afin qu'elle ne surcuise pas.

4. When meat is cooked, move it to the side of the grill so it doesn't overcook.  
Or better yet, eat it.



## Ssam

EMBALLAGE  
WRAPS

### Qu'est ce le SSAM ?

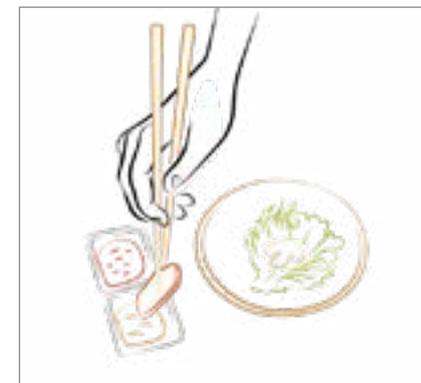
Cela veut dire "emballage" en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

What is SSAM : it means « wrap » in korean and its the most popular way of eating Korean BBQ.



### 1. Mettez une feuille de salade sur la main.

Place a piece of lettuce on your hand.



### 2. Mettez un morceau de viande que vous avez déjà trempé dans votre sauce préférée.

Place a piece of meat that has been dipped in  
your favourite sauce.

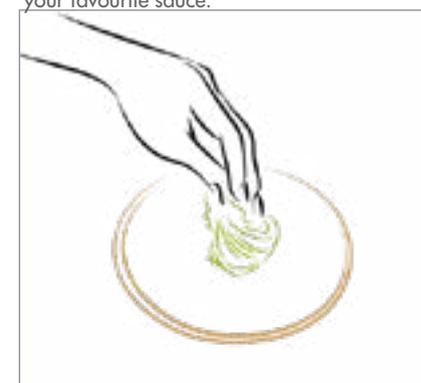


### 3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

Add some spicy paste on it.

### Ajoutez par-dessus un peu de légumes.

Add some vegetables on it.



### 4. Emballez le tout pour créer une petite balle.

Wrap the whole thing into a little ball  
**Dégustez le tout en une seule bouchée et faites vous plaisir!**

Pop the whole wrap (Ssam) in your mouth  
and finish it in one bite.



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

GASTRONOMIE CORÉENNE