



## 전식

# Entrées

군만두 Mandoo	<b>Raviolis grillés (10 pièces)</b> Fried dumplings 煎饺	13
잡채 Japchae	<b>Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes</b> Fried vermicelli noodles with sliced beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面	15
김치전 Kimchi Jeun	<b>Galette de kimchi</b> Kimchi pancake 韩式泡菜饼	15
궁중떡볶이 Goongjoong tteokbokki	<b>Pâtes de riz sautées à la cour royale de corée avec sauce soja</b> Korean Royal court stir fried rice cakes with soy sauce 韩国皇家宫廷秘方酱油炒年糕	16
오징어파전 Odjinhô Pajeun	<b>Galette de calamar &amp; ciboulette</b> Squid & spring onion pancake 乌贼小葱肉饼	16
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	<b>Salade de calamar piquante (sauce piquante ou non)</b> Squid salad (spicy sauce or not) 辣味乌贼沙拉	16
육회 Youkhae	<b>Tartare de bœuf coréen</b> Seasoned korean beef tartar 鞑鞑韩国牛肉	17
두부강정 Tofu ganjeong	<b>Beignets de tofu caramélisés</b> Fried tofu with caramelized sauce 焦糖炸豆腐	18
새우강정 Séhou ganjeong	<b>Beignets de crevettes caramélisés</b> Fried shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾	18
닭강정 Dakganjeong	<b>Ailes de poulet frites caramélisées</b> Sweet crispy chickens 焦糖鸡肉	18



## 본식

# Plats uniques

돌솥비빔밥 (소고기/육회) Dolsotbibimbab	<b>Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servi dans un bol en pierre brûlant (bœuf ou tartare de bœuf)</b> Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled beef or beef tartare) 韩式拌饭 (将米饭与蔬菜、蛋、肉装于一个热石碗中)	19
된장찌개 Dwenjang tsigué	<b>Pot au feu typique coréen à la pâte de soja fermentée</b> Fermented soybean paste stew 韓國發酵豆沙燉	18
김치찌개 Kimchi tsigué	<b>Pot au feu piquant de porc et de kimchi</b> Spicy cabbage stew with pork 韓國泡菜燉	18
순두부찌개 Soundobou tsigué	<b>Pot au feu piquant de tofu soyeux (bœuf ou fruits de mer)</b> Spicy soft tofu stew (beef or seafood) 辣味豆腐火上锅 (牛肉或海鲜)	18
육개장 Yukgaejang	<b>Pot au feu de bœuf piquant</b> Spicy beef stew 细丝牛肉汤	18
연어구이 Yonô goui	<b>Saumon grillé</b> Grilled salmon 烤鲑鱼	19
고등어구이 Godenhô goui	<b>Maquereau grillé</b> Grilled mackerel 烤鯖魚	19
도미구이 Domi goui	<b>Dorade royale entière grillée</b> Grilled seabream 烤金头鲷鱼	23



## 바베큐

# Barbecue

### 소고기 BŒUF BEEF 牛肉

불고기 Bulgogi	<b>Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha</b> 180g	22
	Beef marinated in soy sauce on the plancha 鲜蔬烤牛肉火锅	
소갈비 Sogalbi	<b>Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja</b> 200g	25
	Beef ribs marinated in soy sauce 韩式烤牛仔骨配酱油	
오브락 소등심 Sodeungshim	<b>Entrecôte d'Aubrac</b> 180g	26
	Beef rib eye Aubrac 牛肋骨眼奥布拉克	
바이에른 숙성안심 Bayern Anshim	<b>Faux-filet Bavière mûré 21 jours</b> 180g	27
	21 days Dry aged Bavarian sirloin 21日 巴伐利亚人 干牛腰肉	
럼 스테이크 Rumsteak	<b>Filet de Rumsteck</b> 180g	35
	Tenderloin of rump steak 里脊牛排	
시망탈 숙성안심 Simmental Anshim	<b>Faux-filet Simmental mûré 40 jours</b> 180g	38
	Dry aged Simmental sirloin 40日 西门塔尔牛 干牛腰肉	
갈릭스 숙성 갈비 Galice Galbi	<b>Côtes Galice mûré 40-60 jours</b> 170g	44
	40-60 day Dry-aged Galice beef rib 40-60日 加利西亚 干牛肉肋骨	
갈릭스 숙성안심 Galice Anshim	<b>Faux-filet de Galice mûré 40-60 jours</b> 170g	45
	40-60 day Dry aged Galice sirloin 40-60日 加利西亚 干牛腰肉	
프랑스산 와규 Francesan Wagyu	<b>Beef steak *Wagyu (France)</b> 170g	71
	Wagyu beef steak (France) 和牛的略语(法国)	
일본산 와규 (고베) Ilbonsan Wagyu	<b>Entrecôte *Wagyu de Kobé (Japon)</b> 170g	180
	Kobe Wagyu rib eye (Japan) 和牛肋眼牛排(日本)	

\* Wagyu : Bœuf japonais nourri à la bière, massé au Saké, offrant un persillé et un goût inégalables.  
和牛: 日本牛, 以啤酒喂养、辅以按摩, 形成其独特的味道与质感

### 닭 / 오리고기 POULET / CANARD CHICKEN / DUCK 鸡肉 / 鸭

닭갈비 Dakgalbi	<b>Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g	23
	Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha 鸡肉蔬菜配酱油或辣酱	
오리갈비 Origalbi	<b>Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g	25
	Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha 鸭蔬菜配酱油或辣酱	



## 바베큐

# Barbecue

<b>돼지고기</b>		<b>PORC</b>	PORK	猪肉
생삼겹살 Sengsamgyeopsal	<b>Poitrine de porc fermier</b> 180g			22
	Farm raised brisket		五花肉	
된장생삼겹살 Dwenjang Sengsamgyeopsal	<b>Poitrine de porc fermier mariné à la pâte de soja fermentée</b> 180g			23
	Farm raised brisket marinated in fermented soybean paste		發酵豆沙五花肉	
돼지갈비 Dwaeji galbi	<b>Travers de porc mariné à la sauce soja</b> 190g			24
	Grilled pork spareribs marinated in soy sauce		酱油猪肋条肉	
<b>이베리코 돼지고기</b>		<b>PORC IBÉRIQUE</b>	IBERICO PORK	伊比利亚
이베리코 삼겹살 Iberico samgyeopsal	<b>Poitrine de porc ibérique</b> 180g			26
	Iberico pork brisket		伊比利亚五花肉	
이베리코 플뤼마 Iberico Pluma	<b>Pluma de porc ibérique</b> 180g			29
	Iberico pork pluma		伊比利亚梅花肉	
이베리코 목살 Iberico Mogsal	<b>Echine de porc ibérique</b> 180g			29
	Iberico pork loin		伊比利亚猪颈肉	
* Porc iberique : porc noir espagnol nourri aux glands, donnant un goût de noix à la viande. 伊比利亚: 西班牙黑猪肉, 橡子饲、提供坚果味的肉				
<b>양고기</b>		<b>AGNEAU</b>	LAMB	羊肉
유기농 양갈비 Yuginon YangGalbi	<b>Côtes d'agneau première Elevage nature (BIO) marinées à la sauce épicée ou non</b> 180g			28
	Natural farming (BIO) Grilled lamb firstribs marinated in spicy sauce or not		腌制羊肋排(可选香料酱)	
<b>모듬해물</b>		<b>FRUITS DE MER</b>	SEAFOOD	海鲜拼盘
모듬해물 Modum haemul	<b>Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)</b> 180g			31
	Assorted seafood (depending on arrivals)		海鲜拼盘	



## 할랄 바베큐



# La viande Halal

### 소고기 BŒUF BEEF 牛肉

소등심 Sodeungshim	<b>Entrecôte 180g</b> Beef rib eye 牛肋骨眼奥	24
럼 스테이크 Rumsteak	<b>Filet de Rumsteck 180g</b> Tenderloin of rump steak 里脊牛排	35
갈릭스 숙성 갈비 Galice Galbi	<b>Côtes Galice maturé 40-60 jours 170g</b> 40-60 day Dry-aged Galice beef rib 40-60日 加利西亚 干牛肉肋骨	44
갈릭스 숙성 안심 Galice Anshim	<b>Faux-filet de Galice maturé 40-60 jours 170g</b> 40-60 day Dry aged Galice sirloin 40-60日 加利西亚 干牛腰肉	45
프랑스산 와규 Francesan Wagyu	<b>Beef steak *Wagyu (France) 170g</b> Wagyu beef steak (France) 和牛的略语(法国)	71

\* Wagyu : Bœuf japonais nourri à la bière, massé au Saké, offrant un persillé et un goût inégalables.  
和牛: 日本牛, 以啤酒喂养、辅以按摩, 形成其独特的味道与质感

### 닭 / 오리고기 POULET / CANARD CHICKEN / DUCK 鸡肉 / 鸭

닭갈비 Dakgalbi	<b>Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g</b> Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha 鸡肉蔬菜配酱油或辣酱	23
오리갈비 Origalbi	<b>Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g</b> Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha 鸭蔬菜配酱油或辣酱	25

### 양고기 AGNEAU LAMB

유기농 양갈비 Youginon YangGalbi	<b>Côtes d'agneau première Elevage nature (BIO) marinées à la sauce épicée ou non 180g</b> Natural farming (BIO) Grilled lamb firstribs marinated in spicy sauce or not 腌制羊肋排(可选香料酱)	28
-------------------------------	---	----



## 밥과 반찬

# Riz & Accompagnement

공기밥 Bap	<b>Bol de riz blanc</b> White rice 白米饭	4
김치 Kimchi	<b>Chou fermenté au piment</b> Fermented spicy cabbage 韩式辣味泡菜	5
깍두기 Kkaktugi	<b>Radis blanc fermenté au piment</b> Fermented spicy radish kimchi 韩式白泡菜	5
각종 쌈 추가 Ssam	<b>Salades (supplément)</b> Salads (extra) 沙拉	5
쌈용 깻잎 Keitnip	<b>Feuilles de sésame nature (selon la saison)</b> Sesame leaves (当季)芝麻菜	5
깻잎 간장절임 Keitnip Ganjang	<b>Feuilles de sésame saumurées à la sauce soja</b> Sesame leaves pickled in soy sauce 酱油芝麻菜	6
구이용 야채 Gui yatchai	<b>Supplément de légumes de saison à griller (champignons, courgette, patate douce, oignon, ...)</b> Seasonal vegetable supplement to grill (mushrooms, zucchini, sweet potato, onion...) 烤时蔬 (蘑菇, 西葫芦, 番薯, 洋葱, ...)	6



## 디저트

# Desserts

카페 구르멍	<b>Café gourmand</b> Gourmet coffee 甜品咖啡	11
샴페인 구르멍	<b>Champagne gourmand</b> Gourmet Champagne 餐后酒 《侍酒师精选》	16
유자무스 녹차핑거	<b>Gâteau finger avec Mousse de Yuzu et Joconde Thé vert</b> Finger cake with yuja mousse and greentea joconde biscuit 韩式 手指蛋糕 (柚子, 绿茶, 杏仁)	9
레몬유자 수플레	<b>Soufflé glacé au Citron Yuzu</b> Lemon Yuzu ice soufflé 辣味豆腐火上锅 (牛肉或海鲜)	9
유자레몬 퐁당오쇼콜라	<b>Fondant au chocolat «YUZU CITRON»</b> Dark chocolate «Yuja lemon» 柚子黑生巧克力	9
아이스크림	<b>Glace (2 boules)</b> Ice cream (2 scoops) 冰淇淋 녹차 <b>Thé vert</b> Green tea 绿茶 흑임자 <b>Sésame noir</b> Black sesame 黑芝麻 장미잎 <b>Pétale de rose</b> Rose petal 玫瑰花瓣	9
소르베	<b>Sorbet (2 boules)</b> Sorbet (2 scoops) 雪葩 망고 <b>Mangue</b> Mango 芒果 유자 <b>Yuzu</b> Yuja 柚子	9
경단과 수정과	<b>Gâteaux de riz gluant aux haricots rouges avec boisson coréenne à la cannelle</b> Sticky rice cakes with red beans with korean cinnamon punch 红豆糯米糕 和 桂皮味的饮料	9
티라미수와 수정과	<b>Tiramisu coréen et boisson coréenne à la cannelle</b> Korean tiramisu and korean cinnamon punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料	10
호떡과 아이스크림	<b>Crêpe Coréenne à la cannelle avec une boule de glace au choix</b> Korean sweet pancake with one scoop of ice cream to choose 桂皮甜煎饼 配冰淇淋 (冰淇淋可选)	10