



전식

Entrées

군만두 Mandoo	Raviolis grillés (10 pièces) Fried dumplings 煎饺	14
잡채 Japchae	Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes Fried vermicelli noodles with sliced beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面	15
김치전 Kimchi Jeun	Galette de kimchi Kimchi pancake 韩式泡菜饼	15
궁중떡볶이 Goongjoong tteokbokki	Pâtes de riz sautées à la cour royale de corée avec sauce soja 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	Galette de calamar & ciboulette Squid & spring onion pancake 乌贼小葱肉饼	16
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	Salade de calamar piquante (sauce piquante ou non) Squid salad (spicy sauce or not) 辣味乌贼沙拉	16
육회 Youkhae	Tartare de bœuf coréen Seasoned korean beef tartar 鞑靼韩国牛肉	18
두부강정 Tofu gagent	Beignets de tofu caramélisés 🍯 Fried tofu with caramelized sauce 焦糖炸豆腐	18
새우강정 Séhou ganjeong	Beignets de crevettes caramélisés Fried shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾	18
닭강정 Dakganjeong	Ailes de poulet frites caramélisées Sweet fried crispy chicken wings 焦糖鸡肉	18



본식

Plats uniques

된장찌개 Dwenjang tsigué	Pot au feu typique coréen à la pâte de soja fermentée Fermented soybean paste stew 韓國發酵豆沙燉	18
김치찌개 Kimchi tsigué	Pot au feu piquant de porc et de kimchi Spicy cabbage stew with pork 韓國泡菜燉	18
순두부찌개 Soundobou tsigué	Pot au feu piquant de tofu soyeux (bœuf ou fruits de mer) Spicy soft tofu stew (beef or seafood) 辣味豆腐火上鍋(牛肉或海鮮)	18
육개장 Yukgaejang	Pot au feu de bœuf piquant Spicy beef stew 細絲牛肉湯	18
돌솥비빔밥 (소고기/육회) Dolsotbibimbab	Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servi dans un bol en pierre brûlant (bœuf ou tartare de bœuf) Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled beef or beef tartare) 韓式拌飯(將米飯與蔬菜、蛋、肉裝於一個熱石碗中)	19
연어구이 Yonô goui	Saumon grillé Grilled salmon 烤鮭魚	19
고등어구이 Godenhô goui	Maquereau grillé Grilled mackerel 烤鯖魚	19
도미구이 Domi goui	Dorade royale entière grillée Grilled seabream 烤金頭鯛魚	23



바베큐

Barbecue

— 소고기 BŒUF BEEF 牛肉

불고기 Bulgogi	Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha 180g	22
	Beef marinated in soy sauce on the plancha 鲜蔬烤牛肉火锅	
소갈비 Sogalbi	Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja 200g	25
	Beef ribs marinated in soy sauce 韩式烤牛仔骨配酱油	
오브락 소등심 Sodeungshim	Entrecôte d'Aubrac 180g	26
	Beef rib eye Aubrac 奥布拉克 牛里脊肉	
바이에른 숙성안심 Bayern Anshim	Faux-filet Bavière mûré 21 jours 180g	27
	21 days Dry aged Bavarian sirloin 21日 巴伐利亚人 干牛腰肉	
림스테이크 Rumsteak	Filet de Rumsteck 180g	35
	Tenderloin of rump steak 里脊牛排	
시망탈 숙성 안심 Simmental Anshim	Faux-filet Simmental mûré 40 jours minimum 180g	38
	40 days Dry aged Simmental sirloin 40日 西门塔尔牛 干牛腰肉	
시망탈 숙성 등심 Simmental Deungshim	Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum 180g	44
	60 days Dry aged Simmental Rib-eye steak 60日 西门塔尔牛干牛里脊肉	
갈릭스 숙성 갈비 Galice Galbi	Côtes Galice mûré 50 jours minimum 170g	44
	50 days Dry-aged Galice beef rib 50日 加利西亚 干牛肉肋骨	
갈릭스 숙성 안심 Galice Anshim	Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum 170g	45
	40 days Dry aged Galice sirloin 40日 加利西亚 干牛腰肉	



바베큐

Barbecue

— 와규 WAGYU WAGYU 和牛

프랑스산 와규 **Beef steak *Wagyu (France) 170g** 73
 Francesan Wagyu Wagyu beef steak (France) 和牛的略语(法国)

일본산 와규 (고베) **Entrecôte *Wagyu de Kobé (Japon) 170g** 180
 Ilbonsan Wagyu 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

— 돼지고기 PORC PORK 猪肉

생삼겹살 **Poitrine de porc fermier 180g** 22
 Sengsamgyeopsal Farm raised brisket 五花肉

된장생삼겹살 **Poitrine de porc fermier mariné à la pâte de soja fermentée 180g** 23
 Dwenjang Sengsamgyeopsal Farm raised brisket marinated in fermented soybean paste
 發酵豆沙五花肉

돼지갈비 **Travers de porc marinés à la sauce soja 190g** 24
 Dwaeeji galbi Grilled pork spareribs marinated in soy sauce 酱油猪肋条肉

— 이베리코 돼지고기 PORC IBÉRIQUE IBERICO PORK 伊比利亚

이베리코 삼겹살 **Poitrine de porc ibérique 180g** 26
 Iberico samgyeopsal Iberico pork brisket 伊比利亚五花肉

이베리코 플루마 **Pluma de porc ibérique 180g** 29
 Iberico Pluma Iberico pork pluma 伊比利亚梅花肉

이베리코 목살 **Echine de porc ibérique 180g** 29
 Iberico Mogsal 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, 橡子喂、提供坚果味的肉



바베큐

Barbecue

— 닭 / 오리고기 | **POULET / CANARD** CHICKEN / DUCK 鸡肉 / 鸭

닭갈비 Dakgalbi	Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha 鸡肉蔬菜配酱油或辣酱	23
오리갈비 Orignalbi	Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g 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 羊肉

양 갈비 YangGalbi	Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non 180g Grilled lamb firstribs marinated in spicy sauce or not 腌制羊肋排(可选香料酱)	28
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

— 모듬해물 | **FRUITS DE MER** SEAFOOD 海鲜拼盘

모듬해물 Modum haemul	Assortiment de fruits de mer (selon arrivage) Assorted seafood (depending on arrivals) 海鲜拼盘	31
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----



밥과 반찬

Riz & Accompagnement

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

레몬생강 치즈케이크	Cheesecake Citron Gingembre Lemon Ginger cheesecake 柠檬姜芝士蛋糕	9
레몬유자 수플레	Soufflé glacé au Citron Yuzu Lemon Yuzu ice soufflé 辣味豆腐火上锅(牛肉或海鲜)	9
유자레몬 퐁당오쇼콜라	Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark chocolate «Yuja lemon» 柚子黑生巧克力	9
아이스크림	Glace (2 boules) Ice cream (2 scoops) 冰淇淋 녹차 Thé vert Green tea 绿茶 흑임자 Sésame noir Black sesame 黑芝麻 장미잎 Pétale de rose Rose petal 玫瑰花瓣	9
소르베	Sorbet (2 boules) Sorbet (2 scoops) 雪葩 망고 Mangue Mango 芒果 유자 Yuzu Yuja 柚子	9
경단과 수정과	Gâteaux de riz gluant aux haricots rouges avec boisson coréenne à la cannelle 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	Tiramisu coréen et boisson coréenne à la cannelle Korean tiramisu and korean cinnamon punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料	10
카페 구르멍	Café gourmand Gourmet coffee 甜品咖啡	11
샴페인 구르멍	Champagne gourmand Gourmet Champagne 餐后酒 《侍酒师精选》	16