



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

GASTRONOMIE CORÉENNE

*Carte halal*

---

# SOON GRILL

## *Le Marais*

### *Sung-Hak HAN*

La Corée est un pays reconnu pour la variété et la qualité de sa cuisine. Ses grands classiques ne sauraient éclipser un répertoire unique à la gloire du goût. Tous les plats et accompagnements se partagent sur la table.

Sunghak HAN, chasseur de saveurs et chef de SOON GRILL, apporte une nouvelle mode culinaire à la fois authentique et créative. Authentique, parce qu'il met l'accent sur la tradition de son pays, la Corée, dont la cuisine est principalement axée autour de la fermentation, travail non seulement de l'homme mais du temps. Créative, car ses convives sont invités à composer leur "bouchée parfaite" associant selon leur inspiration des saveurs inédites, une idée nouvelle pour que le client ne demeure pas un simple appréciateur passif.

SOON, le prénom de la mère de Sunghak HAN, signifie «pureté» en Coréen, mais aussi «See you Soon»!

## *Woo Jin LIM*

Vous êtes dans un lieu conçu par Woojin LIM, architecte qui dévoile son carnet de voyage vécu pendant 20 ans entre Séoul et Paris.

Le décor de SOON GRILL est témoin de ses idéaux de l'art de vivre à la fois français et coréen : convivial, intimiste, inspirant et harmonieux. «J'ai voulu transporter la dimension sensorielle vécue en Corée dans les rues de Paris. Le résultat, un hybride de deux univers pour devenir un lieu unique... Source du bonheur!»

dit l'architecte.

## *Artistes*

L'imagination de Woojin LIM n'aurait pu voir le jour sans la collaboration avec des artistes de grands talents :

Jeongmee LEE pour la céramique, Yeonmi PARK à la déco paysagère, Yousook RHEE pour les costumes traditionnels... se sont réunis en ayant un objectif commun : Créer un lieu à part qui vous invite au voyage dans le pays du Matin Calme !





*Viandes d'exception*

A l'attention de

**SOON GRILL**

**78 Rue des tournelles**

**75003 PARIS**

**ATTESTATION VIANDE HALAL**

Nous soussignons, boucherie les jumeaux,  
Certifions que notre viande et charcuterie sont préparées à partir de viande  
Halal selon le rite islamique.

**BOUCHERIE LES JUMEAUX**

**97 Rue de Paris,**

**93260 LES LILAS**

**0170322026**





# *Menu Midi*

점심 메뉴



# Entrée & Plat

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

ENTREE & MAIN DISH ( Monday to Friday, except Holidays )

## — 오늘의 국 SOUPE DU JOUR TODAY'S SOUP

## — 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX ENTREES CHOICES

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimps salad  
 군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shirimp dumplings  
 오징어초무침 **Salade de calamar (sauce piquante ou non)** Squid salad (spicy sauce or not)

## — 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES

- 오징어불백 **Calamar grillé à la sauce soja ou piquante** 17  
 Grilled squid with soy sauce or spicy sauce
- 닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante**  17  
 Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce
- 돌솥비빔밥 **Dolsotbibimbap** 17  
 Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,  
 servi dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl
- 닭고기 **Poulet** Chicken   
 두부 **Tofu** Tofu   
 육회 **Tartare de bœuf** Seasoned Korean beef tartar 
- 연어구이 **Saumon grillé** Grilled salmon 18
- 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled mackerel 18
- 해물순두부 **Pot au feu piquant de tofu soyeux aux fruits de mer** 18  
 Spicy Seafood and soft tofu stew





# Entrée, Plat & Dessert

DU LUNDI AU DIMANCHE

ENTREE & MAIN DISH & DESSERT ( Monday to Sunday)

## — 오늘의 국 SOUPE DU JOUR TODAY'S SOUP

## — 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX ENTREES CHOICES

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimps salad
- 군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shrimp dumplings
- 새우강정 **Beignets de crevettes caramélisés** Fried shrimps with caramelized sauce

## — 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES

닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante** 24  
Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce

돌솥비빔밥 **Dolsotbibimbap** 24  
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,  
servi dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl

- 닭고기 **Poulet** Chicken 
- 두부 **Tofu** Tofu 
- 육회 **Tartare de bœuf** Seasoned Korean beef tartar 

연어구이 **Saumon grillé** Grilled salmon 25

고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled mackerel 25

## — 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES

경단 **Gâteaux de riz** Sticky rice cakes with red beans

녹차아이스크림 **Glace au thé vert** Green tea ice cream

유자소르베 **Sorbet au Yuzu** Yuja sorbet





# *Menu Midi & Dîner*

점심, 저녁 메뉴



땅

# La Terre

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

49€

— 전식 3가지 **3 ENTRÉES** 3 ENTREES 前菜

군만두  
Mandoo

**Raviolis grillés aux crevettes**  
Fried Shirimp dumplings

닭강정  
Dakganjeong


**Ailes de poulet frites caramélisées**   
Sweet crispy chicken

잡채  
Japchae

**Sauté de vermicelles aux légumes**   
Fried vermicelli noodles with vegetables

— 본식 선택 **PLAT AU CHOIX** MAIN DISH CHOICES 可选主菜

닭불백  
Bulgogi

**Poulet grillé à la sauce soja ou piquante**   
Grilled chicken with soy sauce or spicy sauce

돌솥비빔밥  
Dolsotbibimbab  
(Poulet)

**Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande,**   
**servi dans un bol en pierre brûlant**  
Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled poulet)

— 디저트 선택 **DESSERT AU CHOIX** DESSERT CHOICES

경단

**Gâteaux de riz** Sticky rice cakes with red beans

아이스크림

**Glace au choix** Ice cream

— 커피 또는 차 **CAFÉ OU THÉ** COFFEE OR TEA 咖啡或茶



산

# La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

59€

## 전식 3가지 3 ENTRÉES 3 ENTREES 前菜

- 군만두  
Mandoo  
**Raviolis grillés aux crevettes**  
Fried Shirimp dumplings
- 닭강정  
Dakganjeong  
**Ailes de poulet frites caramélisées**   
Sweet crispy fried chicken wings
- 김치전  
Kimchi Jeun  
**Galette de kimchi**  
Kimchi pancake

## 본식 선택 PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICES 可选主菜

- 럼스טי이크  
Rumsteak  
**Filet de Rumsteck**   
Tenderloin of rump steak
- 시망탈 숙성 등심  
Simmental Deungshim  
( +10€ )  
**Entrecôte de Simmental mûré 60 jours**   
**(Supplément de 10€ )**  
Dry aged Simmental Rib-eye steak ( Extra 10€ )
- 프랑스산 와규  
Francesan Wagyu  
( +35€ )  
**Beef steak Wagyu ( France / Supplément de 35€ )**   
Wagyu beef steak ( France / Extra 35 € )

## 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICES

- 경단  
**Gâteaux de riz** Sticky rice cakes with red beans
- 풍당오쇼콜라  
**Fondant au chocolat «Autrement»**  
Dark chocolate fondant «Autrement»
- 티라미수와  
수정과  
**Tiramisu coréen et boisson à la cannelle**  
Korean tiramisu and cinnamon punch

## 커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA 咖啡或茶



바다

# La Mer

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

69€

— 전식 4가지 **4 ENTRÉES** 4 ENTREES 前菜

군만두  
Mandoo

**Raviolis grillés**  
Fried dumplings

오징어초무침  
Odjinhô tcho  
moutchim

**Salade de calamar piquante**  
Spicy squid salad

새우강정  
Séhou ganjeong

**3 Beignets de crevettes caramélisés**  
3 Fried shrimps with caramelized sauce

오징어파전  
Odjinhô Pajeun

**Galette de calamar & ciboulette**  
Squid & spring onion pancake

— 본식 선택 **PLAT AU CHOIX** MAIN DISH CHOICES 可选主菜

도미구이  
Domi goui

**Dorade royale entière grillée**  
Grilled seabream

모듬해물  
Modum haemul

**Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)**  
Assorted seafood (depending on arrivals)

— 디저트 선택 **DESSERT AU CHOIX** DESSERT CHOICES 可选甜点

아이스크림

**Glace au choix** Ice cream

풍당오쇼콜라

**Fondant au chocolat «Autrement»**  
Dark chocolate fondant «Autrement»

티라미수와  
수정과

**Tiramisu coréen et boisson à la cannelle**  
Korean tiramisu and cinnamon punch

— 커피 또는 차 **CAFÉ OU THÉ** COFFEE OR TEA 咖啡或茶






—  
*À la carte*

단품 메뉴



## 전식

# Entrées


군만두 Mandoo	<b>Raviolis aux crevettes grillés (10 pièces)</b> Fried Shirimp dumplings	13
잡채 Japchae	<b>Sauté de vermicelles aux légumes</b> Fried vermicelli noodles with vegetables 	15
김치전 Kimchi Jeun	<b>Galette de kimchi</b> Kimchi pancake	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 	16
오징어파전 Odjinhô Pajeun	<b>Galette de calamar &amp; ciboulette</b> Squid & spring onion pancake	16
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	<b>Salade de calamar piquante (sauce piquante ou non)</b> Squid salad (spicy sauce or not)	16
육회 Youkhae	<b>Tartare de bœuf coréen</b>  Seasoned korean beef tartar	18
두부강정 Tofu gangent	<b>Beignets de tofu caramélisés</b>  Fried tofu with caramelized sauce	18
새우강정 Séhou ganjeong	<b>Beignets de crevettes caramélisés</b> Fried shrimps with caramelized sauce	18
닭강정 Dakganjeong	<b>Ailes de poulet frites caramélisées</b>  Sweet crispy fried chickens wings	18





## 본식

# Plats uniques

해물순두부찌개 Soundobou tsigué	<b>Pot au feu piquant de tofu soyeux aux fruits de mer</b> Spicy Seafood and soft tofu stew	18
돌솥비빔밥 (닭고기/육회) Dolsotbibimbab	<b>Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servi dans un bol en pierre brûlant (poulet ou tartare de bœuf)</b>  Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled poulet or beef tartare)	19
연어구이 Yonô goui	<b>Saumon grillé</b> Grilled salmon	19
고등어구이 Godenhô goui	<b>Maquereau grillé</b> Grilled mackerel	19
도미구이 Domi goui	<b>Dorade royale entière grillée</b> Grilled seabream	23



## 바베큐



# Barbecue Halal

### — 소고기 BŒUF BEEF

소등심 Sodeungshim	<b>Entrecôte</b> 180g Beef rib eye	26
럼스테이크 Rumsteak	<b>Filet de Rumsteak</b> 180g Tenderloin of rump steak	35
시망탈 숙성 등심 Simmental Deungshim	<b>Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum</b> 180g 60 days Dry aged Simmental Rib-eye steak	44
갈릭스 숙성 갈비 Galice Galbi	<b>Côtes Galice mûré 50 jours minimum</b> 170g 50 days Dry-aged Galice beef rib	44
갈릭스 숙성 안심 Galice Anshim	<b>Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum</b> 170g 40-60 days Dry aged Galice sirloin	45
프랑스산 와규 Francesan Wagyu	<b>Beef steak Wagyu (France)</b> 170g Wagyu beef steak (France)	73



## 바베큐



# Barbecue Halal

### — 닭 / 오리고기 | **POULET / CANARD** CHICKEN / DUCK

- |                  |   |    |
|------------------|---|----|
| 닭갈비<br>Dakgalbi  | <b>Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g<br>Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha | 23 |
| 오리갈비<br>Origalbi | <b>Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g<br>Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce on the plancha    | 25 |

### — 양고기 | **AGNEAU** LAMB 羊肉

- |                   |  |    |
|-------------------|--|----|
| 양 갈비<br>YangGalbi | <b>Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non</b> 180g<br>Grilled lamb firstribs marinated<br>in spicy sauce or not | 28 |
|-------------------|--|----|

### — 모듬해물 | **FRUITS DE MER** SEAFOOD 海鮮拼盘

- |                      |  |    |
|----------------------|--|----|
| 모듬해물<br>Modum haemul | <b>Assortiment de fruits de mer (selon arrivage)</b><br>Assorted seafood (depending on arrivals) | 31 |
|----------------------|--|----|



## 밥과 반찬

# *Riz & Accompagnement*

공기밥 Bap	<b>Bol de riz blanc</b> White rice	4
김치 Kimchi	<b>Chou fermenté au piment</b> Fermented spicy cabbage	5
깍두기 Kkaktugi	<b>Radis blanc fermenté au piment</b> Fermented spicy radish kimchi	5
각종 쌈 추가 Ssam	<b>Salades (supplément)</b> Salads (extra)	5
쌈용 깻잎 Keitnip	<b>Feuilles de sésame nature (selon la saison)</b> Sesame leaves	5
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...)	6



## 디저트

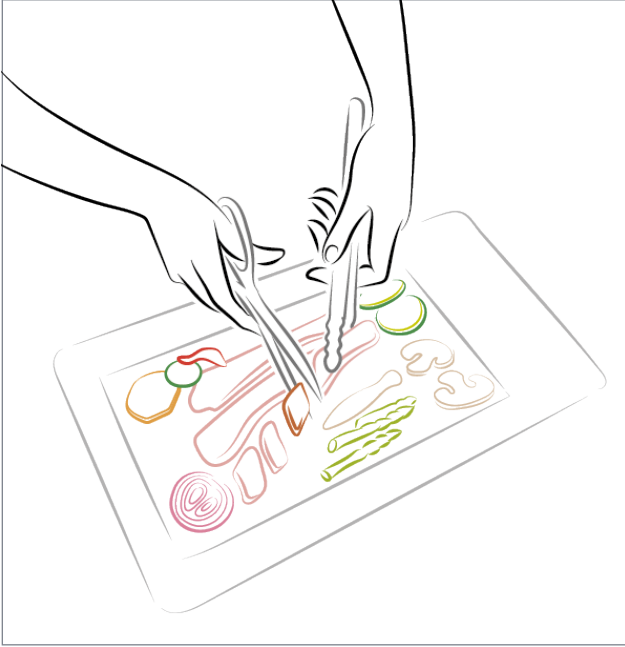
# Desserts

레몬생강 치즈케이크	<b>Cheesecake Citron Gingembre</b> Lemon Ginger cheesecake	9
레몬유자 수플레	<b>Soufflé glacé au Citron Yuzu</b> Lemon Yuzu ice soufflé	9
유자레몬 풍당오쇼콜라	<b>Fondant au chocolat «YUZU CITRON»</b> Dark chocolate «Yuja lemon»	9
아이스크림	<b>Glace (2 boules)</b> Ice cream (2 scoops) 녹차 <b>Thé vert</b> Green tea 흑임자 <b>Sésame noir</b> Black sesame 장미잎 <b>Pétale de rose</b> Rose petal	9
소르베	<b>Sorbet (2 boules)</b> Sorbet (2 scoops) 망고 <b>Mangue</b> Mango 유자 <b>Yuzu</b> Yuja	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	9
티라미수와 수정과	<b>Tiramisu coréen et boisson coréenne à la cannelle</b> Korean tiramisu and korean cinnamon punch	10
카페 구르망	<b>Café gourmand</b> Gourmet coffee	11



# *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.



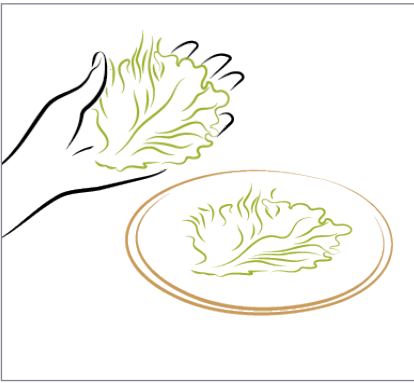
# Ssam

**EMBALLAGE**  
WRAPS

## Qu'est ce que le SSAM ?

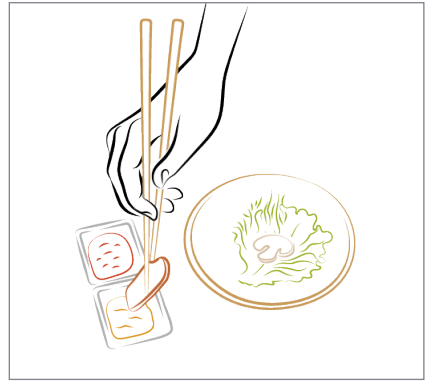
**Cela veut dire "emballage" en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.**

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



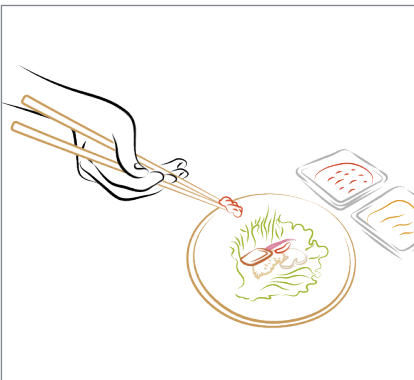
### 1. Mettez une feuille de salade sur la main.

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.

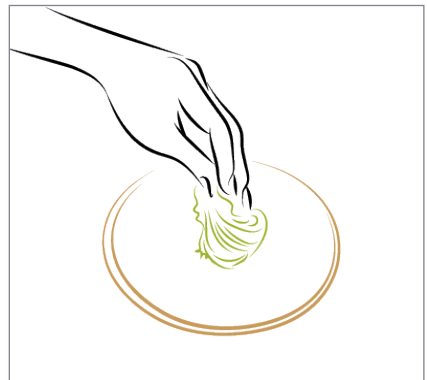


### 3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

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