

—
À la carte

단품 메뉴



전식

Entrées

| | | |
|------------------------------------|--|----|
| 새우군만두 SaewooMandoo | Raviolis grillés aux crevettes (10 pièces) Fried Shirimp dumplings 虾饺 | 15 |
| 잡채 Japchae | Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of beef and vegetables 牛肉蔬菜炒面 | 16 |
| 김치전 Kimchi Jeun | Galette de kimchi Kimchi Pancake 韩式泡菜饼 | 16 |
| 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 | 18 |
| 오징어파전 Odjinhô Pajeun | Galette de calamar & ciboulette Squid & Spring Onion Pancake 乌贼小葱肉饼 | 18 |
| 오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim | Salade de calamar piquante (sauce piquante ou soja) Squid Salad (spicy sauce or soy sauce) 辣味乌贼沙拉 | 18 |
| 육회 Yukhé | Tartare de bœuf coréen Korean Beef Tartar 鞑靼韩国牛肉 | 19 |
| 두부강정 Tofu gangent | Beignets de tofu caramélisés  Fried Tofu with caramelized sauce 焦糖炸豆腐 | 19 |
| 새우강정 Séhou ganjeong | Beignets de crevettes caramélisés Fried Shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾 | 19 |
| 닭강정 Dakganjeong | Ailes de poulet frites caramélisées Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce 焦糖鸡肉 | 19 |



본식

Plats uniques

| | | |
|-------------------------------------|---|----|
| 된장찌개 Dwenjang tsigué | Ragoût typique coréen à la pâte de soja fermentée Fermented Soybean Paste Stew 韓國發酵豆沙燉 | 19 |
| 김치찌개 Kimchi tsigué | Ragoût épicé au Kimchi, tofu et porc Kimchi Stew with tofu and pork 韓國泡菜燉 | 19 |
| 순두부찌개 Soundobou tsigué | Ragoût épicé au tofu soyeux (bœuf ou fruits de mer) Spicy Soft Tofu Stew (beef or seafood) 辣味豆腐火鍋(牛肉或海鮮) | 19 |
| 육개장 Yukgaejang | Soupe épicée au bœuf et légumes Spicy Soup with beef and vegetables 細絲牛肉湯 | 19 |
| 돌솥비빔밥 (소고기/육회) Dolsotbibimbab | Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix, servis dans un bol en pierre brûlant (bœuf ou tartare de bœuf) Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled beef or beef tartare) 韩式拌飯(將米飯與蔬菜、蛋、肉裝於一個熱石碗中) | 19 |
| 고등어구이 Godenhô goui | Maquereau grillé Grilled Mackerel 烤鯖魚 | 20 |
| 연어구이 Yonô goui | Saumon grillé Grilled Salmon 烤鮭魚 | 21 |
| 도미구이 Domi goui | Dorade royale entière grillée Grilled Seabream 烤金頭鯛魚 | 25 |



바베큐

Barbecue

— 소고기 BŒUF BEEF 牛肉

| | | |
|---------------------------------------|--|----|
| 불고기 Bulgogi | Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha 180g Thin Sliced Beef, marinated in soy sauce served on plancha 鲜蔬烤牛肉火锅 | 24 |
| 소 갈비 Sogalbi | Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja 180g Beef ribs, marinated in soy sauce 韩式烤牛仔骨配酱油 | 28 |
| 오브락 소등심 Sodeungshim | Entrecôte d'Aubrac 180g Aubrac Beef Ribeye 奥布拉克 牛里脊肉 | 29 |
| 바이에른 숙성 채끝등심 Bayern Deungshim | Faux-filet Bavière mûré 21 jours 180g 21 days Dry Aged Bavarian Sirloin 21日 巴伐利亚人 干牛腰肉 | 29 |
| 럼 스테이크 Rumsteak | Filet de Rumsteck 180g Rump Fillet Steak 里脊牛排 | 37 |
| 시망탈 숙성 채끝등심 Simmental Deungshim | Faux-filet Simmental mûré 40 jours minimum 180g 40 days Dry Aged Sirloin of Simmental 40日 西门塔尔牛 干牛腰肉 | 40 |
| 갈리스 숙성 채끝등심 Galice Deungshim | Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum 180g 40 days Dry Aged Sirloin of Galice 40日 加利西亚 干牛腰肉 | 53 |
| 시망탈 숙성 등심 Simmental Deungshim | Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum 180g 60 days Dry Aged Ribeye Steak of Simmental 60日 西门塔尔牛 干牛里脊肉 | 60 |
| 갈리스 숙성 등심 Galice Deungshim | Entrecôte Galice mûré 50 jours minimum 180g 50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice 50日 加利西亚 干牛肉肋骨 | 62 |



바베큐

Barbecue

— 와규 WAGYU WAGYU 和牛

프랑스산 와규 **Beef steak *Wagyu (Origine : France) 180g** 81
 Francesan Wagyu Wagyu Beef Steak 和牛的略语(法国)

일본산 와규 (고베) **Entrecôte *Wagyu de Kobé (Origine : Japon) 180g** 182
 Ilbonsan Wagyu Kobe Wagyu Ribeye 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** 24
 Sengsamgyeopsal Pork Belly, farm raised 五花肉

된장생삼겹살 **Poitrine de porc fermier mariné à la pâte de soja fermentée 180g** 25
 Dwenjang Sengsamgyeopsal Marinated Pork Belly in fermented soybean paste (farm raised pork)
 發酵豆沙五花肉

돼지 갈비 **Travers de porc marinés à la sauce soja 180g** 26
 Dwaeeji galbi Pork Spare Ribs, 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** 28
 Iberic samgyeopsal Iberico Pork Belly 伊比利亚五花肉

이베리코 목살 **Echine de porc ibérique 180g** 31
 Iberico Mogsal Iberico Pork Shoulder 伊比利亚猪颈肉

이베리코 플뤼마 **Pluma de porc ibérique 180g** 35
 Iberico Pluma Iberico Pork Pluma 伊比利亚梅花肉

* 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



바베큐

Barbecue

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

- | | | |
|-------------------|--|----|
| 닭 갈비 Dakgalbi | Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce served on plancha 鸡肉蔬菜配酱油或辣酱 | 25 |
| 오리 갈비 Origalbi | Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce served on plancha 鸭蔬菜配酱油或辣酱 | 27 |

— 양고기 | **AGNEAU** LAMB 羊肉

- | | | |
|-------------------|---|----|
| 양 갈비 YangGalbi | Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non 180g Frenched Rack of Lamb, marinated in spicy sauce or soy sauce of choice 腌制羊肋排(可选香料酱) | 30 |
|-------------------|---|----|

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

- | | | |
|----------------------|---|----|
| 모듬해물 Modum haemul | Assortiment de fruits de mer Mixed Seafood Platter for grill 海鲜拼盘 | 33 |
|----------------------|---|----|



밥과 반찬

Riz & Accompagnement

| | | |
|----------------------------|---|---|
| 공기밥 Bap | Bol de riz blanc Bowl of 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 Vegetables to grill (mushrooms, zucchini, sweet potato, onion, etc) 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 | 10 |
| 레몬유자 수플레 | Soufflé glacé au Citron Yuzu Lemon Yuzu Ice Soufflé 柚子柠檬冷冻蛋奶酥 | 10 |
| 유자레몬 풍당오쇼콜라 | Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark Chocolate «Yuja Lemon» 柚子黑生巧克力 | 10 |
| 아이스크림 (+생크림, 초코시럽) | Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat) Icecream (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup) 冰淇淋 (2勺、生奶油、巧克力糖浆) | 10 |
| | 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 | |
| 소르베 (+생크림, 초코시럽) | Sorbet (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat) Sorbet (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup) 雪葩 (2勺、生奶油、巧克力糖浆) | 10 |
| | 망고 Mangue Mango 芒果 유자 Yuzu Yuja 柚子 | |
| 경단과 수정과 | Gâteaux de riz gluant à la pâte de haricots rouges et boisson coréenne à la cannelle Sticky Rice Cakes with red bean paste and Korean Cinnamon Punch 红豆糯米糕 和 桂皮味的饮料 | 10 |
| 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 | 11 |
| 카페 구르멍 | Café gourmand An Espresso with mignardises 甜品咖啡 | 13 |
| 샴페인 구르멍 | Champagne gourmand A glasse of Champagne with mignardises 餐后酒 《侍酒师精选》 | 18 |