

Menu Midi

점심 메뉴



Entrée & Plat

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

STARTER & MAIN COURSE (Monday to Friday, except Holidays)

18 €

— 오늘의 국 **SOUPE DU JOUR** SOUP OF THE DAY 今天的湯

— 전식 선택 **ENTRÉES AU CHOIX** CHOICE OF STARTER 可选前菜

새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimp Salad

새우군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shrimp Dumplings

오징어초무침 **Salade de calamar (sauce piquante ou soja)** Squid Salad (spicy sauce or soy sauce)

— 본식 선택 **PLAT AU CHOIX** CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

잡채 **Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes**
Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of beef and vegetables

오징어불백 **Calamar grillé à la sauce soja ou piquante** (+1€)
Grilled Squid with soy sauce or spicy sauce

돼지불백 **Porc grillé à la sauce soja ou piquante** (+1€)
Grilled Pork with soy sauce or spicy sauce

닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante** (+1€)
Grilled Chicken with soy sauce or spicy sauce

불고기 **Bœuf mariné à la sauce soja (Bulgogi)** (+1€)
Grilled Beef Marinated in soy sauce

돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap** Bibimbap served in a hot stone bowl
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix,
servis dans un bol en pierre brûlant (+1€)

소고기 **Bœuf** Beef

닭고기 **Poulet** Chicken

두부 **Tofu** Tofu 

육회 **Tartare de bœuf** Korean Beef Tartar

육개장 **Soupe de bœuf épicée et légumes** (+1€)
Spicy Soup with beef and vegetables

순두부찌개 **Ragoût épicé au tofu soyeux (Bœuf ou Fruits de mer)** (+1€)
(소고기 또는 해물) Spicy Soft Tofu Stew (Choice of Beef or Seafood)

고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel (+2€)

연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon (+3€)

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



Entrée, Plat & Dessert

DU LUNDI AU DIMANCHE

STARTER & MAIN COURSE & DESSERT (Monday to Sunday)

25 €

— 오늘의 국 **SOUPE DU JOUR** SOUP OF THE DAY 今天的湯

— 전식 선택 **ENTRÉES AU CHOIX** CHOICE OF STARTER 可选前菜

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimps Salad
새우군만두 **Raviolis grillés aux crevettes** Fried Shrimp Dumplings
잡채 **Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes**
Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of beef and vegetables
새우강정 **Beignets de crevette caramélisés** Fried Shrimps with caramelized sauce

— 본식 선택 **PLAT AU CHOIX** CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

- 돼지불백 **Porc grillé à la sauce soja ou piquante**
Grilled Pork with soy sauce or spicy sauce
닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante**
Grilled Chicken with soy sauce or spicy sauce
불고기 **Bœuf mariné à la sauce soja (Bulgogi)**
Grilled Beef Marinated in soy sauce
돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap** Bibimbap served in a hot stone bowl
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix,
servis dans un bol en pierre brûlant

- 소고기 **Bœuf** Beef
닭고기 **Poulet** Chicken
두부 **Tofu** Tofu 
육회 **Tartare de bœuf** Korean Beef Tartar

고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel (+1€)

연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon (+2€)

— 디저트 선택 **DESSERT AU CHOIX** CHOICE OF DESSERT 可选甜点

- 경단 **Gâteaux de riz** Sticky Rice Cakes with red bean paste
녹차아이스크림 **Glace au thé vert (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)**
(+생크림, 초코시럽) Green Tea Icecream (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup)
유자소르베 **Sorbet au Yuzu (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)**
(+생크림, 초코시럽) Yuja Sorbet (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup)

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





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

59 €

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier's Selection» 餐前酒《侍酒师精选》

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shrimp Dumplings 虾饺

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

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramélisées

Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce 焦糖鸡肉

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

불고기
Bulgogi

Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha

Thin Sliced Beef, marinated in soy sauce served on plancha 韩式酱牛肉

돌솥비빔밥
Dolsot Bibimbab
(Bœuf)

Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande, servis dans un bol en pierre brûlant

Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled beef) 韩式酱牛肉

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT 可选甜点

경단

Gâteaux de riz Sticky Rice Cakes with red bean paste 红豆糯米糕

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)



산

La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

69 €

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier's Selection» 餐前酒 《侍酒师精选》

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shrimp Dumplings 虾饺

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

김치전
Kimchi Jeun

Galette de kimchi

Kimchi Pancake 韩式泡菜饼

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

시망탈
채끝등심구이와
소갈비

Faux-filet Simmental mûré 40 jours et Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja

40 days Dry Aged Simmental Sirloin and Marinated Beef Ribs in soy sauce
四十天 西门塔尔沙朗牛排 与 韩式烤牛仔骨配酱油

갈리스 숙성
채끝등심

Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum

40 days Dry Aged Galice Sirloin
40日 加利西亚 干牛腰肉

(+10€)

일본산 와규

Entrecôte Wagyu de Kobé

Kobe Wagyu Ribeye 和牛肋眼牛排

(+150€)

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT 可选甜点

경단

Gâteaux de riz

Sticky Rice Cakes with red bean paste 红豆糯米糕

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»

Dark Chocolate Fondant «Autrement» 黑生巧克力

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle

Korean Tiramisu and Cinnamon Punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料



바다

La Mer

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

79€

소믈리에
추천 전주

Apéritif «Sélection du sommelier»

Aperitif «Sommelier's Selection» 餐前酒《侍酒师精选》

전식 4가지 4 ENTRÉES 4 STARTERS 前菜

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shirimp Dumplings 虾饺

오징어초무침
Odjinhô tcho
moutchim

Salade de calamar piquante

Spicy Squid Salad 辣味乌贼沙拉

새우강정
Séhou ganjeong

3 Beignets de crevettes caramélisés

3 Pieces of Fried Shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾

오징어파전
Odjinhô Pajeun

Galette de calamar & ciboulette

Squid & Spring Onion Pancake 乌贼小葱肉饼

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE 可选主菜

도미구이
Domi gouï

Dorade royale entière grillée

Grilled Seabream 烤金头鲷鱼

모듬해물
Modum haemul

Assortiment de fruits de mer

Mixed Seafood Platter for Grill 海鲜拼盘

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT 可选甜点

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)

퐁당오쇼콜라

Fondant au chocolat «Autrement»

Dark Chocolate Fondant «Autrement» 黑生巧克力

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle

Korean Tiramisu and Cinnamon Punch 韩式艾蒿提拉米苏 和 桂皮味的饮料

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

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

—
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 gagent	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) 韓式拌飯(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