



S O O N
G R I L L

GASTRONOMIE CORÉENNE

Carte halal

La maison n'accepte pas les chèques.

2 tickets restaurant par personne. Prix nets, taxes et services compris.

Veuillez nous indiquer à l'avance si vous avez des restrictions alimentaires.

We do not accept checks. 2 restaurant tickets per person.

Net prices, taxes and services are included.

Please tell us in advance if you have any allergies or dietary restrictions.



Liste d'allergène

Nos fournisseurs



Viandes d'exception

A l'attention de

SOON GRILL

10 rue du commandant Rivière

75008 PARIS

ATTESTATION VIANDE HALAL

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

SAS LES JUMEAUX
97, Rue de Paris
93260 LES LILAS
Tél. : 09 81 06 66 12
SIRET : 527 709 018 00032

BOUCHERIE LES JUMEAUX
97 Rue de Paris,
93260 LES LILAS
0170322026



Le halal en toute confiance.

ATTESTATION WAGYU H.

Saint-Denis,
Le 15 Juillet 2019

Je soussigné M. OTAMNI Fethallah président de l'Association A Votre Service (AVS), association régie par la loi de 1901, dont le siège social est situé au 70 boulevard Anatole France 93200 SAINT-DENIS, inscrite au répertoire SIRENE sous le N° 389254186 déclare avoir attribué la certification halal pour les bêtes WAGYU de Monsieur SEBTI Nordine, gérant de WAGYU H. situé au 14 rue du docteur Jean Reygasse 31270 CUGNAUX.

AVS déclare sur l'honneur avoir fait le sacrifice du bœuf wagyu pure race noire d'élevage français au sein de l'abattoir WAMABEEF de Belgique situé allée des Abattoirs 1, 5590 CINEY.

Comme le veut la loi islamique concernant l'abattage de tous les animaux ; la méthode de sacrifice pour cette bête WAGYU a bien été respectée à savoir sans étourdissement POST-MORTEM et sans électroanesthésie ni Avant et ni Après abattage. Ainsi selon le rituel authentique de l'islam, la méthode a été réalisée par un sacrificateur habilité AVS et dédié au bœuf WAGYU portant le passeport suivant :

N° d'identification national du wagyu : FR0201098331 né le 22/12/2014 de sexe : M
N° d'exploitation BE139669717 et N° national de la mère FR0201098138 Code race : 48

A chaque abattage AVS sera le garant de la bonne pratique du sacrifice et du contrôle qualité des bœufs wagyu que Monsieur SEBTI Nordine présentera à un abattoir agréé AVS.

Attention : Seuls les produits qui portent la mention AVS ont été certifiés halal par AVS.

Salutations distinguées.

Le Président,
M. OTMANI Fethallah

ASSOCIATION A VOTRE SERVICE
70/92, Boulevard Anatole France
93200 ST DENIS - Tél : 01 49 22 09 70
Siret : 389 254 186

Adresse : 70 boulevard Anatole France — 93200 Saint-Denis
Siret : RCS BOBIGNY 389 254 186 000 31 (loi 1901)
n° TVA : FR 37 389 254 186

Tél : +33 1 49 22 09 70 - Fax : +33 1 49 22 09 71 - www.avs.fr





Menu Midi

점심 메뉴



Entrée & Plat

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

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

21 €

— 오늘의 국 SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY

— 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX CHOICE OF STARTER

- 새우샐러드 **Salade de crevettes** Shrimp Salad
군만두 **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

- 오징어불백 **Calamar grillé à la sauce soja ou piquante**
Grilled Squid with soy sauce or spicy sauce of choice
닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquant** 
Grilled Chicken with soy sauce or spicy sauce of choice
돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap**
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix,
servi dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl

닭고기 **Poulet** Chicken 
두부 **Tofu** Tofu 
육회 **Tartare de boeuf** Korean Beef Tartar 

- 해물순두부 **Ragoût épicé au tofu soyeux avec fruits de mer**
Spicy Soft Tofu Soup with Seafood

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

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

Tous nos menus 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)

28€

— 오늘의 국 SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY

— 전식 선택 ENTRÉES AU CHOIX CHOICE OF STARTER

- 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 CHOICE OF MAIN COURSE

- 닭불백 **Poulet grillé à la sauce soja ou piquante**
Grilled Chicken with soy sauce or spicy sauce of choice
돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap**
Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix,
servis dans un bol en pierre brûlant Bibimbap served in a hot stone bowl

- 닭고기 **Poulet** Chicken 
두부 **Tofu** Tofu 
육회 **Tartare de boeuf** Korean Beef Tartar 

- 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel (+1€)
연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon (+2€)

— 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

- 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)



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

64 €

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Fried Shrimp Dumplings

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramelisées 
Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles aux légumes 
Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of beef and vegetables

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

닭불백
Bulgogi

Poulet grillé à la sauce soja ou piquante à la plancha 
Grilled Chicken with soy sauce or spicy sauce of choice

돌솥비빔밥
Dolsot Bibimbab
(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 chicken)

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

경단

Gâteaux de riz Sticky Rice Cakes with red bean paste

아이스크림
(+생크림, 초코시럽)

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)
Icecream (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup)

커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.



산

La Montagne

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

84 €

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Shrimp Fried Dumplings

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramelisées 
Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce

김치전
Kimchi Jeun

Galette de kimchi
Kimchi Pancake

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

와규 림스테이크
(프랑스)
Wagyu Rump steak

Filet de Rumsteck *Wagyu - France 
Rump Fillet Steak

시망탈 숙성 등심
Simmental Deungshim

Entrecôte de Simmental mûré 60 jours  (+10€)
60 days Dry Aged Ribeye Steak of Simmental

와규 비프 스테이크
(프랑스)
Wagyu Beef steak

Beef steak *Wagyu - France  (+35€)
Wagyu Beef Steak

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

경단

Gâteaux de riz Sticky Rice Cakes with red bean paste

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

84 €

전식 4가지 4 ENTRÉES 4 STARTERS

새우군만두

SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes

Fried Shrimp Dumplings

오징어초무침

Odjinhô tcho
moutchim

Salade de calamar piquante

Spicy Squid Salad

새우강정

Séhou ganjeong

3 Beignets de crevettes caramélisés

3 Pieces of Fried Shrimps with caramelized sauce

오징어파전

Odjinhô Pajeun

Galette de calamar & ciboulette

Squid & Spring Onion Pancake

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

도미구이

Domi goui

Dorade royale entière grillée

Grilled Seabream

모듬해물

Modum haemul

Assortiment de fruits de mer

Mixed Seafood Platter for grill

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

아이스크림

(+생크림, 초코시럽)

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Icecream (2 scoops, whipped cream, chocolate syrup)

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

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.

À la carte

단품 메뉴



전식

Entrées

새우군만두 SaewooMandoo	Raviolis aux crevettes grillés (10 pièces) Fried Shrimp Dumplings	16
잡채 Japchae	Sauté de vermicelles aux légumes Stir-fried Vermicelli Noodles with thin slices of vegetables 	17
김치전 Kimchi Jeun	Galette de kimchi Kimchi Pancake	17
궁중떡볶이 Goongjoong tteokbokki	Pâtes de riz sautées à la sauce soja façon cour royale de Corée Korean Royal Court style Stir-fried Rice Cakes with soy sauce 	19
오징어파전 Odjinhô Pajeun	Galette de calamar & ciboulette Squid & Spring Onion Pancake	19
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	Salade de calamar piquante (sauce piquante ou soja) Squid Salad (spicy sauce or soy sauce)	19
육회 Yukhé	Tartare de bœuf coréen  Korean Beef Tartar	20
두부강정 Tofu gangent	Beignets de tofu caramélisés 	20
새우강정 Séhou ganjeong	Beignets de crevettes caramélisés Fried Shrimps with caramelized sauce	20
닭강정 Dakganjeong	Ailes de poulet frites caramélisées  Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce	20



본식

Plats uniques

해물순두부찌개
Soundobou
tsigué

Ragoût épicé au tofu soyeux avec fruits de mer
Spicy Soft Tofu Stew with seafood

20

돌솥비빔밥
(닭고기/육회)
Dolsotbibimbab

**Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture
au choix, servis dans un bol en pierre brûlant
(poulet ou tartare de bœuf)**

Bibimbap served in a hot stone bowl (grilled chicken or beef Tartare)

20

고등어구이
Godenhô goui

Maquereau grillé
Grilled Mackerel

21

연어구이
Yonô goui

Saumon grillé
Grilled Salmon

22

도미구이
Domi goui

Dorade royale entière grillée
Grilled Seabream

26



바베큐



Barbecue Halal

소고기 BŒUF BEEF

갈리스 숙성 채끝등심 Galice Sooksung Chaekkeut Deungshim	Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum 180g 40 days Dry Aged Sirloin of Galice	55
시망탈 숙성 등심 Simmental Sooksung Deungshim	Entrecôte de Simmental mûré 60 jours minimum 180g 60 days Dry Aged Ribeye Steak of Simmental	62
갈리스 숙성 등심 Galice Sooksung Deungshim	Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum 180g 50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice	64

와규 WAGYU WAGYU 和牛

와규 럼스테이크 (프랑스) Wagyu Rump steak	Filet de Rumsteck *Wagyu - France 180g Rump Fillet Steak	51
와규 비프 스테이크 (프랑스) Wagyu Beef steak	Beef steak *Wagyu - France 180g Wagyu Beef Steak	91
프리미엄 와규 등심 또는 채끝 등심 Premium Wagyu Deungshim/ Chaekkeut Deungshim	Entrecôte ou Faux-filet (selon arrivage) *Wagyu premium - France 180g Premium Wagyu Rib-eye steak or sirloin (according to the market)	181

* Wagyu : Bœuf de race japonaise, connu pour sa chair marbrée, on goût beurré et sa texture fondante en bouche.
和牛: 日本品种牛肉, 以其大理石纹肉而闻名, 它的黄油味和入口即化的质地。



바베큐



Barbecue Halal

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

- | | | |
|-------------------|--|----|
| 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 of choice served on plancha | 27 |
| 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 of choice served on plancha | 30 |

— 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 | 31 |
|-------------------|---|----|

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

- | | | |
|-----------------------|--|----|
| 모듬 해물
Modum haemul | Assortiment de fruits de mer
Mixed Seafood Platter for grill | 33 |
|-----------------------|--|----|



밥과 반찬

Riz & Accompagnement

공기밥 Bap	Bol de riz blanc Bowl of white Rice	4
김치 Kimchi	Chou fermenté au piment Fermented Spicy Cabbage	5
깍두기 Kkaktugi	Radis blanc fermenté au piment Fermented Spicy Radish Kimchi	5
각종 쌈 추가 Ssam	Salades (supplément) Salads (extra)	5
쌈용 깻잎 Keitnip	Feuilles de sésame nature (selon la saison) Sesame Leaves	5
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)	7
6가지 반찬 6 Banchans	6 METS variant selon les saisons 6 side dishes	10



디저트

Desserts

레몬생강 치즈케이크	Cheesecake Citron Gingembre Lemon Ginger Cheesecake	11
레몬유자 수플레	Soufflé glacé au Citron Yuzu Lemon Yuzu Ice Soufflé	11
유자레몬 풍당오쇼콜라	Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark Chocolate Fondant «Yuja Lemon»	11
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)	11
	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)	11
	망고 Mangue Mango 유자 Yuzu Yuja	
경단과 수정과	Gâteaux de riz gluant à la pâte haricots rouges et boisson coréenne à la cannelle Sticky Rice Cakes with red bean paste and Korean Cinnamon Punch	11
티라미수와 수정과	Tiramisu coréen et boisson coréenne à la cannelle Korean Tiramisu and Korean Cinnamon Punch	12
카페 구르멍	Café gourmand Coffee with desserts	14



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 the 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 to avoid overcook.

Or the better is to eat them right away.



Ssam

EMBALLAGE WRAPS

Qu'est ce que le SSAM ?

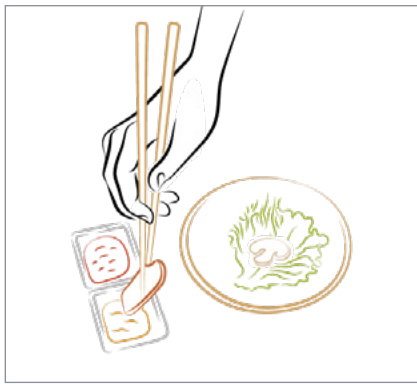
Cela veut dire « emballage » en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

What is SSAM? It means "wrap" in Korean and it is the most popular way to eat Korean BBQ.



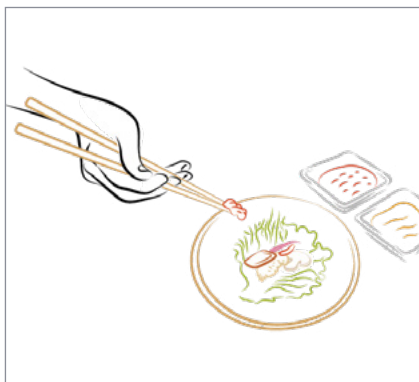
1. Mettez une feuille de salade sur la main.

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.

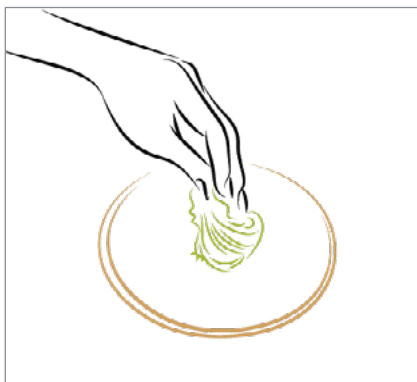


3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

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