

—
À la carte

단품 메뉴



전식

Entrées

새우군만두 SaewooMandoo	Raviolis grillés aux crevettes (10 pièces) Fried Shrimp dumplings 虾饺	16
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	17
김치전 Kimchi Jeun	Galette de kimchi Kimchi Pancake 韩式泡菜饼	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 韩国皇家宫廷秘方酱油炒年糕	19
오징어파전 Odjinhô Pajeun	Galette de calamar & ciboulette Squid & Spring Onion Pancake 乌贼小葱肉饼	19
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	19
육회 Yukhé	Tartare de bœuf coréen Korean Beef Tartar 鞑靼韩国牛肉	20
두부강정 Tofu gagent	Beignets de tofu caramélisés  Fried Tofu with caramelized sauce 焦糖炸豆腐	20
새우강정 Séhou ganjeong	Beignets de crevettes caramélisés Fried Shrimps with caramelized sauce 焦糖炸虾	20
닭강정 Dakganjeong	Ailes de poulet frites caramélisées Crispy Chicken Wings with sweet & sour sauce 焦糖鸡肉	20



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	20
김치찌개 Kimchi tsigué	Ragoût épicé au Kimchi, tofu et porc Kimchi Stew with tofu and pork 韓國泡菜燉	20
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)	20
육개장 Yukgaejang	Soupe épicée au bœuf et légumes Spicy Soup with beef and vegetables 細絲牛肉湯	20
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)	20
고등어구이 Godenhô goui	Maquereau grillé Grilled Mackerel 烤鯖魚	21
연어구이 Yonô goui	Saumon grillé Grilled Salmon 烤鮭魚	22
도미구이 Domi goui	Dorade royale entière grillée Grilled Seabream 烤金頭鯛魚	26
소 갈비찜 Sogalbijjim	Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja Soy-Braised Beef Short Ribs 紅燒牛肋骨	28

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



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	26
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	29
바이에른 숙성 채끝등심 Bayern Sooksung, Chaekkeut Deungshim	Faux-filet Bavière mûré 21 jours minimum 180g 21 days Dry Aged Bavarian Sirloin 21日 巴伐利亞人 干牛腰肉	30
시망탈 숙성 채끝등심 Simmental Sooksung Chaekkeut 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	42
갈리스 숙성 채끝등심 Galice Sooksung Chaekkeut 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	55
시망탈 숙성 등심 Simmental Sooksung 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	62
갈리스 숙성 등심 Galice Sooksung 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	64

Tous nos barbecues sont accompagnés de quelques légumes et de condiments de saison. (sans bol de riz)



바베큐

Barbecue

— 와규 WAGYU WAGYU 和牛

호주산 와규 채끝 등심 또는 등심 (산지사정에 따라) Wagyu Chaekkeut Deungshim / Deungshim	Faux-filet ou Entrecôte de Wagyu - Australie 180g (selon arrivage) Wagyu sirloin or Rib-eye steak - Australia (according to the market) 和牛优质沙朗牛排或沙朗牛排 (根据市场)	180
프랑스산 모듬 와규 Wagyu Mødem 채끝등심 등심 목등심 럼프캡 새우살 (산지사정에 따라)	Assortiment de Wagyu 3 pièces - France 180g (selon arrivage) - France parmi Faux-filet Entrecôte Basse-côtes Picanha Poitrine Assortment of Premium Wagyu 3 pieces 180g among Sirloin Rib-eye steak Low ribs Rump cap Breast (according to the market) 高級和牛拼盤 3 件 其中牛腰肉 肋眼牛排 低肋骨 臀部蓋 胸肉 (根据市场)	180
프랑스산 와규 새우살 Wagyu Saewoosal	Poitrine de Wagyu - France 160g Wagyu breast - France 和牛胸	200
일본산 와규 등심 Wagyu Deungshim	Entrecôte *Wagyu de Kobé - Japon 180g Wagyu Ribeye - Japan 和牛肋眼牛排 (日本)	210

* 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。

— 이베리코 돼지고기 PORC IBÉRIQUE IBERICO PORK 伊比利亚

이베리코 목살 Iberico Magsal	Echine de porc ibérique 180g Iberico Pork Shoulder 伊比利亚猪颈肉	34
이베리코 플뤼마 Iberico Pluma	Pluma de porc ibérique 180g Iberico Pork Pluma 伊比利亚梅花肉	37

* Porc ibérique : 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

— 돼지고기 PORC PORK 猪肉			
생삼겹살 Sengsamgyeopsal	Poitrine de porc fermier 180g		26
	Pork Belly, farm raised 五花肉		
된장생삼겹살 Dwenjang Sengsamgyeopsal	Poitrine de porc fermier mariné à la pâte de soja fermentée 180g		27
	Marinated Pork Belly in fermented soybean paste (farm raised pork) 發酵豆沙五花肉		
돼지 갈비 Dwaeji galbi	Travers de porc marinés à la sauce soja 180g		27
	Pork Spare Ribs, marinated in soy sauce 醬油豬肋条肉		
— 닭 / 오리고기 POULET / CANARD CHICKEN / DUCK 鸡肉 / 鴨			
닭 갈비 Dakgalbi	Poulet aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g		27
	Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce served on plancha 鸡肉蔬菜配醬油或辣醬		
오리 갈비 Origalbi	Canard aux légumes à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g		30
	Duck with vegetables in soy sauce or spicy sauce served on plancha 鴨蔬菜配醬油或辣醬		
— 양고기 AGNEAU LAMB 羊肉			
양 갈비 YangGalbi	Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non 180g		31
	Frenched Rack of Lamb, marinated in spicy sauce or soy sauce of choice 腌制羊肋排(可选香料醬)		
— 모듬해물 FRUITS DE MER SEAFOOD 海鮮拼盘			
모듬해물 Modum haemul	Assortiment de fruits de mer		33
	Mixed Seafood Platter for grill 海鮮拼盘		

Tous nos barbecues sont accompagnés de quelques légumes et de condiments de saison. (sans bol de riz)



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, ...)	7
6가지 반찬 6 Banchans	6 METS variant selon les saisons 6 side dishes 6道配菜	10



디저트

Desserts

레몬생강 치즈케이크	Cheesecake Citron Gingembre Lemon Ginger Cheesecake 柠檬姜芝士蛋糕	11
레몬유자 수플레	Soufflé glacé au Citron Yuzu Lemon Yuzu Ice Soufflé 柚子柠檬冷冻蛋奶酥	11
유자레몬 퐁당오쇼콜라	Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark Chocolate «Yuja Lemon» 柚子黑生巧克力	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 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	11
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	12
카페 구르멍	Café gourmand Coffee with desserts 咖啡加甜点	14