



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.

Veillez 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

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 !

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





 Végétarien / Vegetarian

 Viande Halal / Halal meat



Menu Midi

점심 메뉴



Entrée & Plat ou Plat & Dessert

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

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

22 €

— 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 soja ou piquante)** Squid Salad (Soy Sauce or Spicy 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,
 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 

- 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€)

— 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)

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)

29 €

— 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

66 €

— 전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Fried Shrimp Dumplings

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet frites caramélisées 
Crispy Chicken Wings with Sweet & Sour Sauce

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles aux légumes 
Stir-fried Vermicelli Noodles with 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

86 €

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

갈리스 숙성
채끝등심과 소 갈비

**Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum et
Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja** 
40 days Dry Aged Sirloin of Galice and Marinated Beef Ribs in Soy Sauce

갈리스 숙성 등심
Galice Sooksung
Deungshim

Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum (+15€) 
50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice

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 »
**Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)*

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean Tiramisu and Cinnamon Punch

커피 또는 차 CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA



바다

La Mer

S P É C I A L D É G U S T A T I O N

86 €

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 gouï

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 »
**Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)*

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean Tiramisu and Cinnamon Punch

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.

—
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 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  Fried Tofu with Caramelized Sauce	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	27
소 갈비찜 Sogalbijjim	Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja  Soy-Braised Beef Short Ribs	28



바베큐



Barbecue Halal

— 소고기 BŒUF BEEF

소 갈비 Sogalbil	Plat de côtes marinées à la sauce soja 180g Beef ribs, Marinated in Soy Sauce	31
갈리스 숙성 채끝등심 Galice Sooksung Chaekkeut Deungshim	Faux-filet de Galice mûré 40 jours minimum 180g 40 days Dry Aged Sirloin of Galice	60
갈리스 숙성 등심 Galice Sooksung Deungshim	Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum 180g 50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice	75

— 와규 WAGYU WAGYU

호주산 와규 채끝 등심 또는 등심 (산지사정에 따라) Wagyu Chaekkeut Deungshim / Deungshim	Faux-filet ou Entrecôte de Wagyu - Australie 180g <i>180g (selon arrivage)</i> Wagyu Sirloin or Rib-eye steak - Australia (According to the Market)	180
---	--	-----

— 양고기 AGNEAU LAMB

양 갈비 YangGalbi	Côtes d'agneau première marinées à la sauce épicée ou non 180g Frenched Rock of Lamb, Marinated in Spicy Sauce or Soy Sauce of choice	31
-------------------	--	----

— 모듬해물 FRUITS DE MER SEAFOOD

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



전골팬



Plancha

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

닭 불백 Dakbulbaik	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 불백 Oribulbaik	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

Origine des viandes

BŒUF

FRANCE, POLOGNE, ECOSSE, ALLEMARNE, JAPON, AUSTRALIE

POULET / CANARD

FRANCE

PORC

FRANCE, ESPAGNE

AGNEAU

ROYAUME UNI



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
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» <i>*Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)</i>	11
아이스크림 (+생크림, 초코시럽)	Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat) Icecream (2 scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)	11
	녹차 Thé vert Green tea 흑임자 Sésame noir Black Sesame 장미잎 Pétale de rose Rose Petal	
소르베 (+생크림, 초코시럽)	Sorbet (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat) Sorbet (2 scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)	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.



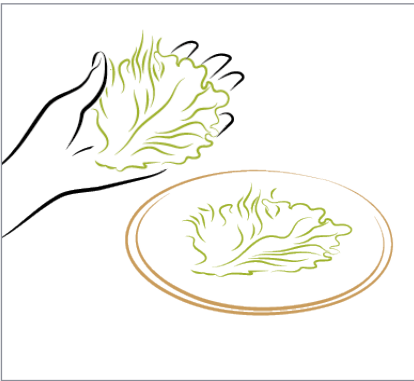
Ssam

EMBALLAGE WRAPS

Qu'est ce que le SSAM ?

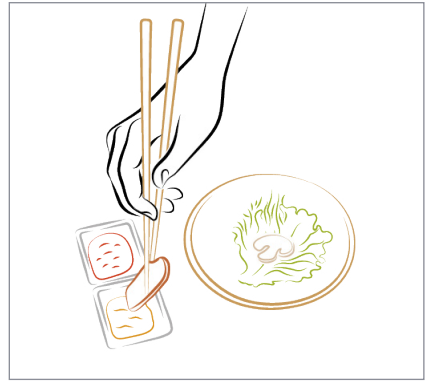
Cela veut dire « emballage » en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

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



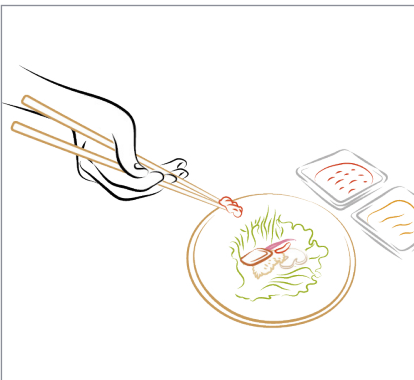
1. Mettez une feuille de salade sur la main.

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.

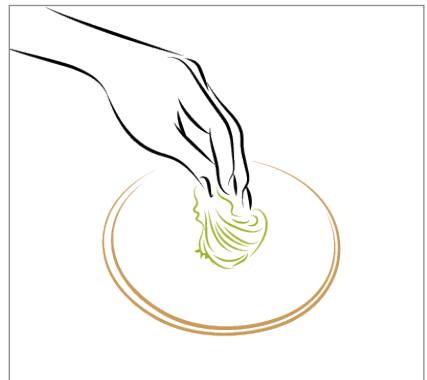


3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

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