



**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

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
78 rue des tournelles
75003 Paris

ATTESTATION VIANDE HALAL

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







Menu Midi

점심 메뉴



MENU MIDI

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

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 今天的湯

— 전식 선택 **ENTRÉE 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 calamars (sauce piquante ou soja) Squid Salad (Soy Sauce or Spicy 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	Calamars grillé à la sauce soja ou piquante Grilled Squid with Soy Sauce or Spicy Sauce	(+1€)
닭불백	Poulet grillé à la sauce soja ou piquante Grilled Chicken with Soy Sauce or Spicy Sauce	(+1€)
돌솥비빔밥	Dolsot Bibimbap Bibimbap Served in a Hot Stone Bowl <i>Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix, servi dans un bol en pierre brûlant</i>	
	소고기 Bœuf Beef / 닭고기 Poulet Chicken / 두부 Tofu Tofu 	(+1€)
	육회 Tartare de bœuf Korean Beef Tartar	
육개장	Soupe de bœuf épicée et légumes Spicy Soup with Beef and Vegetables	(+1€)
순두부찌개 (소고기 또는 해물)	Ragoût épicé au tofu soyeux (Bœuf ou Fruits de mer) Spicy Soft Tofu Stew (Choice of Beef or Seafood)	(+1€)
불고기	Bœuf mariné à la sauce soja (Bulgogi) Grilled Beef Marinated in Soy Sauce	(+2€)
고등어구이	Maquereau grillé Grilled Mackerel	(+2€)
연어구이	Saumon grillé Grilled Salmon	(+3€)

— 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 Green Tea Icecream
유자소르베	Sorbet au Yuzu Yuja Sorbet

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



MENU MIDI

Entrée, Plat & Dessert

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS

STARTER & MAIN COURSE & DESSERT (Monday to Sunday)

29 €

— 오늘의 국 SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY

— 전식 선택 ENTRÉE 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* Bibimbap Served in a Hot Stone Bowl *Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix, servi dans un bol en pierre brûlant
소고기	Bœuf Beef
닭고기	Poulet Chicken
두부	Tofu Tofu 
육회	Tartare de boeuf Korean Beef Tartar

불고기	Bœuf mariné à la sauce soja (Bulgogi) (+1€) Grilled Beef Marinated in Soy Sauce
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 Green Tea Icecream
유자소르베	Sorbet au Yuzu Yuja Sorbet





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

잡채
Japchae

Sauté de vermicelles au bœuf et aux légumes
Stir-fried Vermicelli Noodles with Thin Slices of Beef and Vegetables

닭강정
Dakganjeong

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

본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

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)

닭불백
Dakbulbaick

Poulet grillé à la sauce soja ou piquante à la plancha
Grilled Chicken with Soy Sauce or Spicy Sauce of Choice

불고기
Bulgogi

Bœuf mariné à la sauce soja à la plancha (+1€)
Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce Served on Plancha 韩式酱牛肉

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

경단

Gâteaux de riz Sticky Rice Cakes with Red Bean Paste

아이스크림

Glace au choix Icecream of your choice

녹차 **Thé vert** Green Tea
흑임자 **Sésame noir** Black Sesame
장미잎 **Pétale de rose** Rose Petal

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

91 €

전식 3가지 3 ENTRÉES 3 STARTERS

새우군만두
SaewooMandoo

Raviolis grillés aux crevettes
Shrimp Fried Dumplings

닭강정
Dakganjeong

Ailes de poulet croustillantes caramélisées
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

유자레몬
풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «YUZU CITRON»
Dark Chocolate «Yuja Lemon»
**Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)*

녹차티라미수

Tiramisu au thé vert coréen
Korean Greentea Tiramisu

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 calamars 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 calamars & 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

Glace au choix Icecream of your choice

녹차

Thé vert

Green Tea

흑임자

Sésame noir

Black Sesame

장미잎

Pétale de rose

Rose Petal

유자레몬

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat «YUZU CITRON»

Dark Chocolate «Yuja Lemon»

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

녹차티라미수

Tiramisu au thé vert coréen

Korean Greentea Tiramisu

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 au bœuf et aux légumes Stir-fried Vermicelli Noodles with Thin Slices of Beef and Vegetables	17
김치전 Kimchi Jeun	Galette de kimchi  Kimchi Pancake	17
떡볶이 Tteokbokki	Pâte de riz sautée à la sauce piquante, accompagnée de rouleaux d'algues frits  Stir-fried rice cakes in spicy sauce, served with fried seaweed rolls <i>Supplément fromage : +4 € 치즈사리 추가 +4유로</i> <i>Extra cheese: +€4</i>	18
궁중떡볶이 Goongjoong tteokbokki	Pâte de riz sautée avec bœuf 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 calamars & ciboulette Squid & Spring Onion Pancake	19
오징어초무침 Odjinhô tcho moutchim	Salade de calamars 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 croustillantes caramélisées Crispy Chicken Wings with Sweet & Sour sauce	20
양념치킨 Yangnyeom Chicken	Ailes de poulet croustillantes à la sauce sweet & spicy Crispy Chicken Wings with Sweet & Spicy sauce	20



본식

Plats uniques

순두부찌개 Soundobou tsigué	Ragoût épicié au tofu soyeux (Bœuf ou Fruits de mer) Spicy Soft Tofu Stew (Beef or Seafood) 辣味豆腐火上锅(牛肉或海鲜)	20
돌솥비빔밥 (소고기/닭고기 /두부/육회) Dolsotbibimbab	Dolsot Bibimbap* au choix (Bœuf / Poulet / Tofu 🍷 / Tartare de bœuf) *Un mélange de riz, de légumes variés, d'oeuf et d'une garniture principale au choix Bibimbap Served in a Hot Stone Bowl (Beef / Chicken / Tofu / Beef Tartare) 韩式拌饭(将米饭与蔬菜、蛋、肉装于一个热石碗中) *A mix of rice, assorted vegetables, egg, and a main topping of your choice	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	65
갈리스 숙성 등심 Galice Sooksung Deungshim	Entrecôte de Galice mûré 50 jours minimum 180g 50 days Dry Aged Ribeye Steak of Galice	80

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
-------------------	--	----

해산물 FRUITS DE MER SEAFOOD 海鲜拼盘

오징어 Odjinhô	Plateau de Calamars marinés à la sauce soja ou à la sauce piquante Marinated Squid Platter with soy sauce or spicy sauce	19
새우 Séhou	Plateau de crevette (6 pièces) Shrimp Platter (6 pcs)	20
관자 Gwanja	Plateau de Saint-Jacques (6 pièces) Scallop Platter (6 pcs)	21
모듬해물 Modum haemul	Assortiment de fruits de mer marinés à la sauce soja ou à la sauce piquante Mixed Seafood Platter for Grill Marinated in Spicy Sauce or Soy Sauce	35

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



전골판



Plancha

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

Supplément vermicelles de patate douce : +4 €

Extra sweet potato vermicelli: +€4

당면사리 추가 +4유로

27

닭고기 | POULET CHICKEN 鸡肉

닭불백

Dakbulbaick

**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

Supplément fromage : +4 €

Extra cheese: +€4

치즈사리 추가 +4유로

Supplément pâte de riz : +4 €

Extra rice cakes: +€4

떡사리 추가 +4유로

27

Origine des viandes

BŒUF

FRANCE, ESPAGNE, POLOGNE, ECOSSE, ALLEMAGNE, JAPON

POULET

FRANCE

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
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 퐁당오쇼콜라	Fondant au chocolat «YUZU CITRON» Dark Chocolate Fondant «Yuja Lemon» <i>*Version Sans gluten disponible (Gluten Free Available)</i>	11
아이스크림	Glace (2 boules) Icecream (2 Scoops) 녹차 Thé vert Green Tea 흑임자 Sésame noir Black Sesame 장미잎 Pétale de rose Rose Petal	11
소르베	Sorbet (2 boules) Sorbet (2 scoops) 망고 Mangue Mango 유자 Yuzu Yuja	11
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
녹차티라미수	Tiramisu au thé vert coréen Korean Greentea Tiramisu	12
카페 또는 차 구르멍	Café ou thé gourmand Coffee or tea with a selection of small 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.



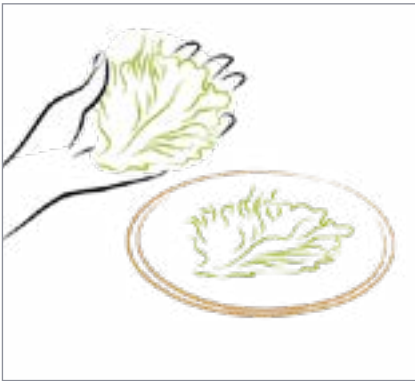
Ssam

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