



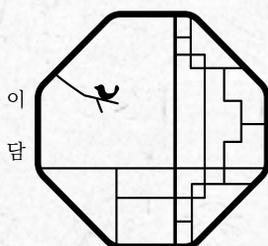
cuisine coréenne

I D A M

IDAM

IDAM c'est d'abord une invitation. Un voyage. Une découverte. IDAM vous propose une cuisine coréenne gourmande et généreuse, un mélange de produits frais et de qualité et un excellent savoir-faire. IDAM veut apporter une nouvelle mode culinaire à la fois authentique et créative. Authentique, parce qu'il met l'accent les plats traditionnels de son pays, la Corée. 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.

Un voyage culinaire pas comme les autres. Un seul mot d'ordre : l'excitation de vos sens.



cuisine coréenne

I D A M

COCKTAILS

Somek soju, bière	8
Virgin yuzu purée de yuzu, jus de citron, jus d'ananas, eau pétillante	9
Yuzu soju, purée de yuzu, jus de citron, jus d'ananas	10
Idam class bokbunja, rhum ambré, sirop de litchi, jus de citron	10
Hi bowl whisky, tonic, jus de citron	11
Seoul mule soju, gin, ginger beer, jus de citron	11

SOFT

Ice tea pêche 25cl	4.5
Coca classique, zéro 33cl	4.5
Jus de fruits mangue, pomme, ananas, aloé véra 25cl	4.5
Sikhye 식혜 boisson sucrée de riz fermentée 238ml	4.5
Sujeonggwa 수정과 boisson à la base de kakis et de cannelle 238ml	4.5
Abatilles nature, fine pétillante 75cl	7

BIÈRES

Asahi pression	25cl 5	50cl 9
Cass bière coréenne 33cl		5
Leffe 33cl		5
1664 blanc 33cl		5

ALCOOL CORÉEN

Soju 소주 alcool de riz : original, pêche, prune 35cl	16
Bokbunja 복분자 vin de mûre 37,5cl	18
Bekseju 백세주 alcool de riz et ginseng 37,5cl	18
Makgeolli 막걸리 alcool de riz pétillant 75cl	15

THÉ ET CAFÉ

	Chaud	Glacé
Thé vert	4	4.5
Thé racine de muguet	4	4.5
Infusion (yuzu, gingembre miel)	4	4.5
Café/ Décaféiné illy	3	3.5

VINS

	12cl	75cl
ROSÉS		
Côtes de Provence AOC-Château Cavalier	5	28
Bandol AOP-Moulin de la Roque Tarente		32
BLANCS		75cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP BIO-Clos des Orfeuilles	5	25
Petit Chablis AOP -Bouchar Ainé et Fils		29
ROUGES		75cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOP-Olivier		26
Hautes -Côtes de Beaune AOP-Billard Père et Fils		32
Bordeaux-Château Malbec	5	25

Entrées



GUN MANDU 군만두 9 
*Raviolis coréens grillés,
Porc ou légumes (5 pièces)*



BULGOGI TACOS 불고기 타코 12
*Bœuf mariné, Tomate cerise, Carotte, Mesclun,
Mozzarella, Sauce Bulgogi*



TANGSUYUK 탕수육 petit 13 grand 22
Porc frit, Sauce aigre douce



TOFU KIMCHI 두부김치 14 
Kimchi, Épaule de porc, Tofu vapeur



KANJANG CHICKEN 간장치킨 14
*Poulet frit, Sésame,
Sauce soja caramélisée*



YANGNYEOM CHICKEN 양념치킨 14 
*Poulet frit, Amandes,
Sauce pimentée*

Galettes à partager



CHEESE KIMCHI CHEON 치즈김치전 18  
Kimchi, Légumes, Mozzarella



SHRIMP BUCHU CHEON 새우부추전 18 
Crevettes, Buchu (ciboule asiatique)

Plats signatures

pour deux personnes

Servis avec deux bols de riz nature Accompagnés de six Banchan



DAKDORITANG 🌶️🌶️🌶️ 👨‍🍳
닭도리탕 40

*Ragoût de Poulet, Petits légumes,
Sauce Gochujang*



ANDONG JJIMDAK 👨‍🍳 🌶️
안동찜닭 40

*Ragoût de Poulet, Petits légumes,
Vermicelles de patate douce,
Sauce soja*



SEOUL BULGOGI 👨‍🍳
서울식 불고기 40

*Grillade façon Séoul,
Bœuf mariné, Petits légumes,
Vermicelles de patate douce,
Sauce Bulgogi*



BUDAE JJIGAE 🌶️
부대찌개 40

*Ragoût d'assortiment de saucisses,
Kimchi, Nouilles, Cheddar,
Sauce Gochujang*

Suppléments Toppings :

CHEESE : Mozzarella 4

TTEOK : Pâtes de riz 4

RAMEN : Nouilles 4

DANGMYEON : Vermicelles de patate douce 4

Dolsot Bibimbap

servis dans un bol en pierre chaude avec trois Banchan



DOLSOT BIBIMBAP 비빔밥 17 
*Légumes colorés, Œuf plein air au plat,
Riz nature*



BULGOGI BIBIMBAP 불고기 비빔밥 17
*Bœuf mariné Bulgogi, Légumes colorés,
Œuf plein air au plat, Riz nature*



DWECHI BULGOGI BIBIMBAP 제육 비빔밥 17 
*Epaule de Porc mariné à la sauce Gochujang, Légumes colorés,
Œuf plein air au plat, Riz nature*



CHICKEN BIBIMBAP 닭고기 비빔밥 17
*Poulet soja caramélisé, Légumes colorés,
Œuf plein air au plat, Riz nature*

Plats

Servis avec un bol de Riz nature Accompagnés de trois Banchan



GALBI JJIM 갈비찜 26

*Travers de boeuf, Châtaigne, Datte jujube,
Carotte,
Sauce soja*



DWECHI BULGOGI 제육볶음 18

*Epaule de porc, Petits légumes,
Sauce Gochujang*



SEOUL BULGOGI 서울식 불고기 19

*Un bouillon de boeuf mariné à la façon
bulgogi Séoul, Petits légumes,
Vermicelles de patate douce*



TTEOKGALBI 떡갈비 19

*Steak haché de boeuf et porc mariné
façon coréenne*



CHAPCHAE 잡채 16

*Vermicelles de patate douce, Bœuf,
Petits légumes*



SUNDUBU JJIGAE 순두부찌개 19 

*Ragoût pimenté,
Soft tofu, Moules, Crevette,
Porc haché, Petits légumes*



DOENJANG JJIGAE 된장찌개 18

*Ragoût au miso,
Tofu, Bœuf, Petits légumes*



DAK GAE JANG 닭개장 18 

*Ragoût pimenté,
Poulet, Petits légumes*



KIMCHI JJIGAE 김치찌개 18 

*Ragoût au kimchi pimenté, porc
Tofu, Petits légumes*

Menu Midi 17

hors week-end, boisson non compris

Entrée du jour

Plat au choix

servis avec trois Banchan

BULGOGI BIBIMBAP 불고기돌솥비빔밥

Bœuf mariné Bulgogi Légumes colorés Riz nature Œuf plein air

CHAPCHAE 잡채

Vermicelles de patate douce Bœuf Petits légumes

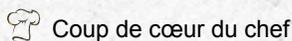
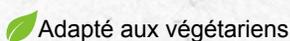
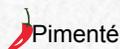
KANJANG CHICKEN 간장치킨

Poulet frit, Sésame, Sauce soja caramélisée

DAK GAE JANG 닭개장

Ragoût pimenté Poulet Petits légumes

Dessert du jour



Desserts

BINGSU 빙수 (팔 , 오레오 , 녹차) 10

Au Choix:



Haricot rouge 🍪

Poudre de soja, mochis, glace vanille



Oréo 🍪

Glace vanille



Thé vert matcha 🍪

Haricot rouge, mochis, glace thé vert



KYEONDAN 경단 8

Mochis coréens aux haricots rouges



TIRAMISU 티라미수 8
Au thé vert matcha



FONDANT AU CHOCOLAT 풍덩쇼콜라 8
Et sa glace thé vert



CROFFRE 크로플 9
*Entre le croissant et le waffle, sirop de chocolat,
glace vanille*



MANGUE 망고 11
Fraîche



cuisine coréenne

I D A M

12 Rue Beaugrenelle, 75015 Paris
09 81 61 21 23

8 Rue au pain, 78000 Versailles
01 71 41 06 31