

점심 Noon MIDI

TOUS LES PLATS COMMANDÉS SONT SERVIS AVEC
ALL ORDERED DISHES ARE SERVED WITH

1 Soupe du jour
1 Soup of the day



1 RIZ
1 RICE

ASSORTIMENT DE LÉGUMES VARIÉS SELON LE JOUR
ASSORTED VARIED VEGETABLES ACCORDING TO THE DAY

밤에 Evening SOIR

TOUS LES PLATS COMMANDÉS SONT SERVIS AVEC
ALL ORDERED DISHES ARE SERVED WITH

ASSORTIMENT DE LÉGUMES VARIÉS SELON LE JOUR
ASSORTED VARIED VEGETABLES ACCORDING TO THE DAY



1 RIZ
1 RICE



전채 Starters Entrées



E1 - Tempura crevettes (5 pièces)
Shrimp tempura (5 pieces)

9€80



E2 9€50
Beignet d'ailes de poulet
Chicken wings Donut



E3 6€00
Raviolis grillés (6 pièces)
Grilled ravioli (6 pieces)



E4 6€80
Nêms aux crevettes
(5 pièces)
Nems with shrimp
(5 pieces)

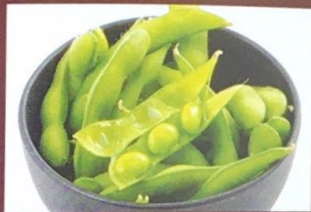


E4a 6€80
Ravioli aux crevettes frites
(4 pièces)
Fried ravioli with shrimp
(4 pieces)

전채 Starters Entrées



E5 5€80
Salade d'algue
Seaweed Salad



E6 4€50
Edamamé
Edamame



E7 6€80
Galette coréenne (3 pcs)
(pomme de terre et ciboulettes)
Korean pancake (3 pcs)
(Potatoes and chives)



E8 10€80
Crêpe aux fruits de mer
avec ciboulette
Seafood crepe with chives



 **E9 10€00**
Crêpe au kimchi (porc)
Crepe with kimchi (pork)



E11

E10 13€80 
Pâtes de riz sautées aux
légumes à la sauce piquante
Fried rice noodles with
vegetables and spicy sauce

E11 15€00 
Pâtes de riz sautées aux fruits
de mer à la sauce piquante
Fried rice noodles with
seafood and spicy sauce



E12 10€00
Vermicelles de patate douce
sautées aux légumes
Stir-Fried Sweet Potato Noodles
with vegetables



E13 9€80
Kimbaps
(épinard, radis, concombre, soja,
carotte et surimi)
(Spinach, radish, cucumber, soya,
carrot and surimi)



E14 16€00
Tartare de bœuf coréen (piquant)
Korean beef tartare (spicy)



E15 13€80
Bulots marinés à la sauce piquante
Marinated beans with spicy sauce



E16 6€80
Tofu à la sauce de l'ail piquante
Tofu with spicy sauce of garlic



E17 14€50
Salade a composé avec 4 ingrédients au choix
 (poulet pané, tempura, surimi, tomates cerise, maïs, concombre, œuf, carotte râpé, croûtons, olives, emmental)
Mixed salad with 4 ingredients to choose from
 (breaded chicken, tempura, surimi, cherry tomatoes, cucumber, egg, grated carrot, croutons, olives, emmental)



반찬



Légumes assortiments

Kimchi / Radis blanc / Soja / Gros soja / Algue / Lotus etc...

Kimchi / White Radish / Soy / Whole Soy / Algae / Lotus etc ...

Supplément de 4 légumes assortis : 5,00 €

Supplement of 4 assorted vegetables : 5,00 €

Supplément de riz : 2,50 €

Rice supplement : 2,50 €

평지 Dishes Plats

La sauce maison est sucrée, légèrement piquante
 Homemade sauce is sweet, slightly spicy



P1 14€80
Porc sauté au kimchi (piquant)
Sauteed pork with kimchi (spicy)

P2 14€80
Porc sauté à la sauce maison
Sauteed pork with homemade sauce

평지 Dishes Plats

La sauce maison est sucrée, légèrement piquante
Homemade sauce is sweet, slightly spicy



P4



P3 15€50
Poulet à la sauce piquante
Chicken with spicy sauce



P4 15€50
Poulet à la sauce aigre-douce
Chicken with sweet and sour sauce



P5 17€50
Fruit de mer sauté à la sauce piquante
Sautéed Seafood with spicy sauce



P6 15€80
Poulet panée
Paned chicken



평지 Dishes Plats

La sauce maison est sucrée, légèrement piquante
Homemade sauce is sweet, slightly spicy



P7 16€50
Saumon grillé
Grilled salmon



P8 16€00
Bœuf sauté
Beef sautéed



P9 17€00
Poisson cheese
Fish cheese

평지 Dishes Plats

La sauce maison est sucrée, légèrement piquante
Homemade sauce is sweet, slightly spicy



P10 15€80
Calamar
Squid



 **P11 14€50**
Budae Jjigae
Nouilles instantanées
Instant noodles



 **P12 27€50**
Budae Jjigae
Nouilles instantanées (pour 2 pers.)
Instant noodles (for 2 people)

평지 Dishes Plats

La sauce maison est sucrée, légèrement piquante
Homemade sauce is sweet, slightly spicy



 **P13 14€80**
Nouilles froides avec soupe
Cold noodles with soup



 **P14 14€80**
Nouilles froides sans soupe
Cold noodles without soup



 **P15 14€80**
Riz sauté au porc et kimchi
Fried rice with pork and kimchi

불고기

Barbecue



B1 21€50
Entrecôte
Entrecote

B2 17€80
Bœuf mariné
(bulgogi)
Marinated beef
(Bulgogi)

B3 16€80
Poitrine de porc
Pork belly

B4 19€00
Canard
Duck

B5 16€80
Poulet et pomme de terre
Chicken and potatoes

POULET
HALAL

B6 16€50
Légumes variés
Various vegetables

B7 22€50
Fruit de mer
Seafood



탕

Ragout Ragoût



R1 14€80

Ragoût de pâte de soja
(Bœuf, fruit de mer, Tofu et légumes)
Ragout of soybean paste
(Beef, Seafood, Tofu and Vegetables)

R2 14€80

Ragoût de kimchi (Porc, Tofu, kimchi)
Ragout of kimchi (Pork, Tofu, kimchi)



R3 16€80

Ragoût de fruit de mer
Ragout of seafood

R4 16€00

Ragoût de cabillaud
Ragout of cod



R5 14€00

Soupe de raviolis
Ravioli Soup

R6 14€50

Soupe de bœuf et algue
Soup of beef and seaweed

비빔밥

Bibimbaps



Le bibimbap est un plat très populaire en corée
il s'agit d'un mélange de riz, de viande
et de légume assortis sur un bol de pierre chauffante

S1 15€80

Bœuf et légumes variés
Beef and vegetables

Avec
un œuf

S2 16€00

Bœuf à la sauce maison
Beef with homemade sauce

S3 15€80

Porc épicé
Spicy pork

S4 16€80

Calamar épicé
Spicy squid

S5 15€80

Poulet à la sauce piquante
Chicken with spicy sauce

POULET
HALAL

S6 15€80

Poulet à la sauce aigre-douce
Chicken with sweet and sour sauce

POULET
HALAL

S7 15€50

Légumes variés avec un œuf
Vegetables with an egg

Avec
un œuf

Supplément +1€ pour un œuf
Supplement +1€ for an egg

HITE 맥추-하이트

Bouteille 3€80/33cl | 5€00/50cl

Bière N°1 en Corée, HITE est fabriquée par les brasseries du même nom à partir d'une sélection des meilleurs ingrédients. La technologie de micro filtration sur céramique en fait une bière légère aux qualités désaltérantes uniques. Elle se boit en Corée en accompagnement d'une grande variété de plats locaux, notamment les plats épicés, et se mélange en soirée avec le SOJU pour un cocktail explosif.

MATCHSOON 매취순

Bouteille 18€00

MATCHSOON est élaboré à partir de prunes vertes coréennes considérées dans cette région du monde comme le fruit de la longévité. Son goût raffiné et doux en fait une boisson très prisée en Corée. MATCHSOON se boit frais et accompagne de préférence les plats froids, notamment le poisson cru.

BOKBUNJA 복분자

Bouteille 18€00

Le BOHAE BOKBUNJAJOO est le résultat de la fermentation des meilleures framboises noires coréennes, suivie d'un vieillissement optimal et d'un processus de stabilisation. Sa channante teinte violette ainsi que sa douceur auront sans nul doute raison de vos sens. Il se consomme frais, se boit en apéritif et peut accompagner agréablement tous les plats, de l'entrée au dessert.

CHAMISULSOJU 참이슬소주

Bouteille 12€00

Boisson spiritueuse de classe mondiale, au même titre que le whisky ou la vodka, le SOJU est la boisson alcoolisée coréenne de référence. Le CHAMISUL SOJU est élaboré par la société. JINRO à partir d'orge et de riz. Il utilise une méthode de filtration unique au travers de charbon de bambou utilisé pour purifier l'alcool et l'eau. Le subtil goût sucré de CHAMISUL SOJU en fait un spiritueux agréable à boire. Il se boit frais en accompagnement de tous les plats coréens, en particulier les grillades et barbecue.

BEKSEJU 백세추

Bouteille 13€50

BEKSEJU est la boisson alcoolisée à base de plantes N°1 en Asie. Selon la légende, une consommation régulière de BEKSEJU rend centenaire, d'où son nom « vin de cent ans ». Fabriqué par la distillerie KOOKSOONDANG, le BEKSEJU est issu de la fermentation de riz glutineux et d'une sélection de douze épices provenant de Corée (ginseng, gingembre, réglisse, cannelle etc.). Il se boit frais et sera très apprécié en accompagnement des viandes grillées (Kalbi) et des plats épicés.

SANSACHUN 산사훈

Bouteille 13€50

SANSACHUN est obtenu par fermentation de riz et de différents fruits. Il tire son nom du fruit de l'aubépine, la cenelle (sansa), qui pousse en abondance dans la péninsule coréenne. Créé par BAESANMYUNJUGA, SANSACHUN est un vin tonique. Il se boit frais et se marie particulièrement bien avec la cuisine coréenne épicée.

ALCOOL DE GINSENG 삼비주

Verre 5cl 4€50

Bouteille 58€00

INSAMJU est l'alcool de ginseng original élaboré par macération d'une sélection de racines de ginseng vieilles de plusieurs années. INSAMJU est une boisson réputée en Corée et présentée comme un concentré des nombreuses vertus prêtées au Ginseng.

HWAYO SOJU 화요소주

Bouteille 24€00/20cl

Bouteille 62€00/50cl

Le HWAYO est un Soju premium obtenu après distillation à basse température qui lui donne une saveur profonde et tendre, unique parmi les alcools coréens. Le HWAYO est fait essentiellement à partir de riz et d'eau de source collectée en profondeur. Il s'apprécie surtout en apéritif ou digestif, sec ou on the rocks. Il peut également se boire en cocktail.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.