

# PLATS

<p>소 불고기 SO BULGOGUI</p>	<p><b>Émincé d'onglet de bœuf mariné</b> à la sauce coréenne traditionnelle Bulgogui*</p>	<p>21 €</p>
<p>오삼 불고기 🌶️ O SAM BULGOGUI</p>	<p><b>Sauté de porc et calamars</b> à la sauce piquante Gochujang*</p>	<p>20 €</p>
<p>돼지 불고기 DWEJI BULGOGUI</p>	<p><b>Sauté de porc façon Bulgogui*</b></p>	<p>18 €</p>
<p>닭 불고기 🌶️ DAK BULGOGUI</p>	<p><b>Émincé de poulet</b> à la sauce piquante Gochujang*</p>	<p>18 €</p>
<p>비빔밥 🌶️ BIBIMBAP</p>	<p><b>Plat traditionnel Coréen</b>  Riz garni de légumes sautés variés et d'un œuf au plat servi dans un bol en pierre brûlant avec sauce Gochujang* et l'huile de sésame  Garniture au choix : Bœuf ou Tofu 🌱</p>	<p>18 €</p>
<p>김치찌게 🌶️ KIMCHI JJI GUE</p>	<p><b>Soupe de Kimchi au porc et au tofu</b>  Une soupe coréenne piquante avec un bouillon riche et acidulé grâce à son ingrédient principal, le Kimchi.</p>	<p>18 €</p>
<p>된장찌게 DOENJANG JJI GUE</p>	<p><b>Soupe au Doenjang au bœuf et au tofu</b> <i>ou au tofu et aux champignons 🌱</i>  Une soupe coréenne au pâté de soja fermenté. Un des plats préférés des Coréens, aussi bon que sain !</p>	<p>17 €</p>
<p>🌱야채 볶음면 YACHÉ BOKKEUM MYEON</p>	<p><b>Nouilles sautées aux légumes</b> servi avec des ravioles aux légumes frits</p>	<p>16 €</p>



Tous nos barbecues sont accompagnés d'un bol de riz, d'une salade assaisonnée et des condiments variant selon les saisons

# BARBECUE ...

## 불판 소고기

Barbecue d'onglet de bœuf émincé et mariné à la sauce coréenne traditionnelle Bulgogui\*

**26 € / par personne**

## 서울 불고기

### Barbecue revisité de la ville Séoul façon Bulgogui

Emincé d'onglet de bœuf mariné servi avec du bouillon et des vermicelles aux patates douces

**26 € / par personne**

## 불판 돼지고기

Barbecue d'émincé de porc mariné façon Bulgogui\*

**23 € / par personne**

### MENU BARBECUE (+ 4,00 €)

ENTREE au choix :

\* Ravioles frites  
(4 pcs)

\* Beignets crevettes  
(3 pcs)

+

BARBECUE de votre choix

## 불판 오삼불고기 🌶️

Barbecue d'émincé de porc et de calamars à la sauce piquante Gochujang\*

**25 € / par personne**

## 불판 닭고기 🌶️

Barbecue d'émincé de poulet à la sauce piquante Gochujang\* accompagné de vermicelle aux patates douces et de gâteaux de riz

**25 € / par personne**

## 김치 두부 전골 🌶️

Fondue coréenne de Kimchi accompagné de nouilles, des ravioles, d'émincé de porc et du tofu.

**25 € / par personne**

## 버섯 만두 전골 🌿

Fondue coréenne aux champignons et accompagné des ravioles aux légumes

**23 € / par personne**

### SUPPLEMENT

+ bol de nouilles  
4.50 €



# DESSERT

커피 구르멍	<b>Café gourmand / Thé gourmand (+0,5€)</b> Gâteau de riz, nougat au sésame, tarte au citron meringuée et une boule de glace au citron vert	9€
녹차 티라미수	<b>Tiramisu au Thé vert</b>	7 €
호떡 HO TTEOK	<b>Pancake coréen</b> fourré avec un mélange de sucre roux, de cannelle et de cacahuètes	6 €
누가 아이스크림	<b>Nougat glacé</b> Glace à la crème de nougat de Montélimar avec brisures de nougat, fruits secs (noisettes caramélisées, amandes, pistaches grillées) et écorces d'oranges confites.	6 €
찰쌀떡 CHAP SSAL TTEOK	<b>Gâteau de riz fourré à la pâte de haricots rouges</b>	5 €
라임 소르베	<b>Sorbet citron vert</b> (2 boules )	5 €
LE COLONEL	<b>Sorbet citron vert</b> arrosé de Hwayo (digestif coréen)	9.5 €

등글레차 DOUNG GGEUL LE CHA	<b>Thé du Sceau de Salomon</b> Goût de céréales torrifiées	2.5 €
유자차 YOU JA CHA	<b>Infusion Bergamote miel</b>	3.5 €
생강차 SENG GANG CHA	<b>Infusion Gingembre miel</b>	
한방차 HAN BANG CHA	<b>Infusion Plantes médicinales miel</b>	

## CAFE

Espresso / Décaféiné	2.5 €
Double espresso	4.5 €
Allongé	3 €

# BOISSONS CHAUDES

# SANS ALCOOL

<b>Carola bleu 50cl</b> Eau minérale	2.5 €
<b>San Pellegrino 50cl</b> Eau pétillante	3 €
<b>Coca-cola / zéro 33cl</b>	3 €
<b>Orangina 33cl</b>	3 €
<b>Boisson à la poire coréenne 24cl</b> Juteuse et sucrée ; Également connue pour être un remède contre la gueule de bois	3.5 €
<b>Boisson d'Aloe Vera 24cl</b> Doux et sucré	3 €

# COCKTAILS

<b>YUZU SOJU TONIC</b> Bergamote confite au miel, Soju (alcool de riz coréen), tonic	8 €
<b>PRUNE SOJU TONIC</b> Sirop de prune verte fermenté, Soju (alcool de riz coréen), tonic	8 €
<b>ALOE SOJU TONIC</b> Boisson d'Aloe Vera, Soju (alcool de riz coréen), citron vert, Tonic	9 €

<b>Heineken. 25cl Alc.5%</b>	3 €
<b>Bière Blonde coréenne CASS. 33cl Alc.4.3%</b> Bière légère et rafraîchissante	4.5 €
<b>Picon bière 33cl</b>	4.5 €

# BIERE



# MENU A

24 €

## ENTREE + PLAT

- 전식 ENTREE AU CHOIX

- \* 튀김만두 Ravioles aux légumes frits (4 pièces )
- \* 새우튀김 Beignets de crevettes (3 pièces )

- 본식 선택 PLAT AU CHOIX

- \* 소불고기 Émincé d'onglet de bœuf mariné à la sauce coréenne traditionnelle Bulgogui\* (+ 1€)
- \*오삼 불고기 Sauté de porc et calamars à la sauce piquante Gochujang\*

# MENU B

22 €

## ENTREE + PLAT

- 전식 ENTREE AU CHOIX

- \* 튀김만두 Ravioles aux légumes frits (4 pièces )
- \* 새우튀김 Beignets de crevettes (3 pièces )

- 본식 선택 PLAT AU CHOIX

- \*돌솥 비빔밥 Bibimbap Bœuf ou Tofu
- \* 돼지 불고기 Sauté de porc façon Boulgogui\*
- \* 닭 불고기 Émincé de poulet pimenté à la sauce Gochujang\*



DIGESTIF

소주	<b>Alcool national de la Corée. Alc. 16.5%</b>	4 cl	25 cl	Bouteille
Soju	Distillé à partir de riz et de céréales	2 €	11 €	15 €
설중매	<b>Alcool de prune verte coréenne Alc. 14%</b>			
Seoljungmae	La bouteille de Seoljungmae contient des prunes. Il est fabriqué à partir de fruits cultivés dans les régions de Gwangyang et de Suncheon, réputées pour la production de prunes.	2 €	13 €	19 €
복분자	<b>Alcool de framboises noires coréenne Alc. 14%</b>	3 €	15 €	22 €
Bokbounja	Bokbunja est une variété de mûres sauvages de couleur noire que l'on peut trouver dans la nature en Corée. Dans la médecine orientale ce fruit est connu pour ses vertus qui améliorent la vue et fortifient le corps.			
막걸리	<b>Alcool de riz fermenté doux et onctueux, légèrement pétillant. Alc. 6%</b>		24 cl	50 cl
Makgeolli	Plus ancienne boisson alcoolisée de Corée – Un parfait accompagnateur avec nos entrées comme nos ravioles frits ou notre crêpe aux fruits de mer !		4 €	8 €
화요	<b>Soju premium Alc. 41%</b>	6 €		
Hwayo	Un soju obtenu avec les meilleurs riz coréens et l'eau pure collectée en profondeur. Il fait l'objet d'un vieillissement de plusieurs mois en pot de faïence qui lui confère un goût unique			

ROUGE

**Côtes du Rhône** M. Chapoutier

La bouche est juteuse, puissante, fruitée et accompagnée par de jolies notes de torréfaction. Les tanins présents sont soyeux et délicats.

12 cl	25 cl	50 cl	Bouteille
4.5 €	9 €	18 €	26 €

**Alsace Pinot Noir** Alexandre Arbogast

Son nez typique de fruits rouge en fait un parfait accompagnateur des viandes rouges

4 €	8 €	15.5 €	23 €
-----	-----	--------	------

ROSE

**Bordeaux** Châteaux les Vergnes

Un vin frais aux fruits généreux. Une belle structure équilibrée entre fraîcheur et arômes de fruits rouges juteux.

3 €	6.5 €	13 €	19 €
-----	-------	------	------

**Alsace Pinot Noir Rosé** Alexandre Arbogast

Sa couleur œil de perdrix lui donne un cachet spécial. Il développe de nombreux arômes de fruits rouge, léger et rond.

3.5 €	7 €	14 €	21 €
-------	-----	------	------

BLANC

**Alsace Riesling** Alexandre Arbogast

Vin sec par définition, racé, mais délicatement fruité.

3.5 €	7 €	14 €	21 €
-------	-----	------	------

**Alsace Pinot Gris** Alexandre Arbogast

Un vin charpenté, rond et long en bouche, il a des arômes de sous-bois, parfois fumé. Il peut accompagner toutes les viandes.

3.5 €	7.5 €	14.5 €	22 €
-------	-------	--------	------



**닭강정**  
DAK GANG JEONG

**Beignets de poulet à la coréenne (6 pièces)**  
Sauce Gochujang et miel

10.5 €

**만두국**  
MAN DOU GOUK

**Soupe aux ravioles de légumes (6 pièces)**

11 €

**튀김만두**  
TUI GUIM MANDOU

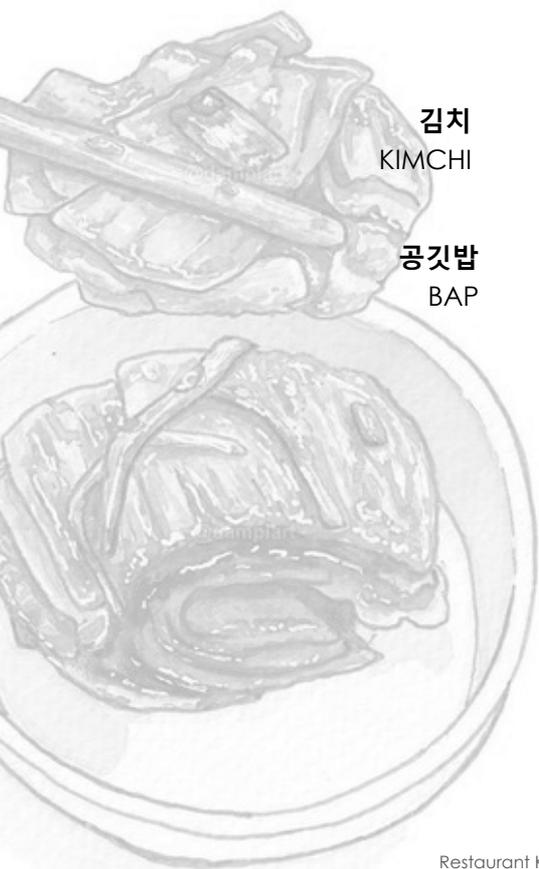
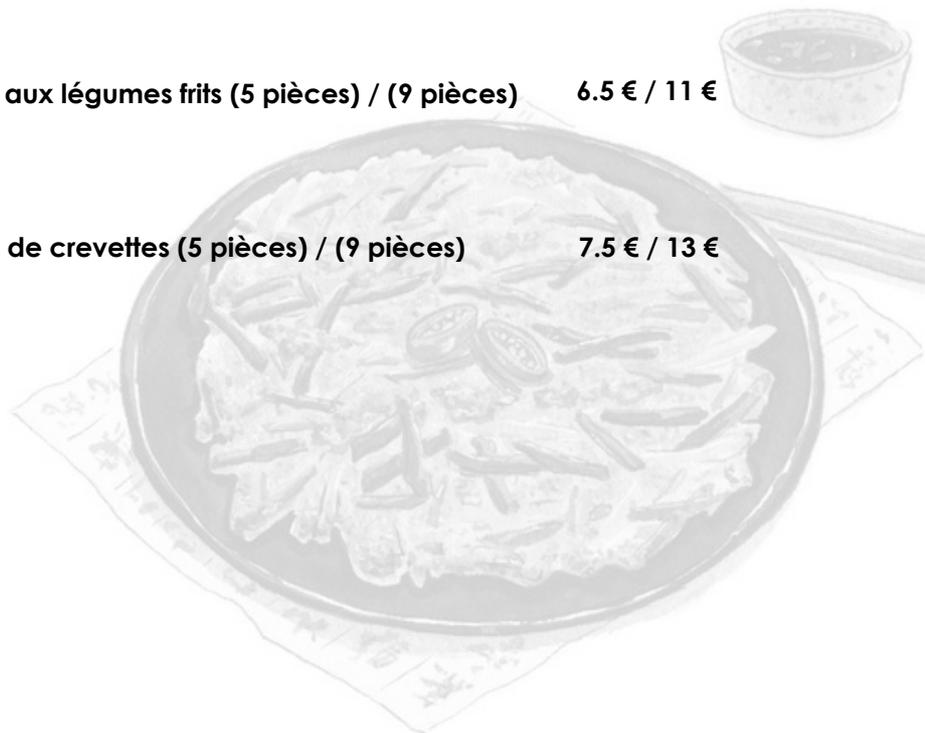
**Ravioles aux légumes frits (5 pièces) / (9 pièces)**

6.5 € / 11 €

**새우 튀김**  
SEOU TUI GUIM

**Beignets de crevettes (5 pièces) / (9 pièces)**

7.5 € / 13 €



**김치**  
KIMCHI

**Portion de Kimchi**  
Chou chinois fermenté au piment

3 €

**공깃밥**  
BAP

**Portion de riz supplémentaire**

2 €