

전식 ENTRÉE

Disponible uniquement
le soir et le samedi midi

4p 8p

군만두 GUNMANDU
Raviolis frits aux légumes

5 9

불닭만두 BULDAK MANDU 🌶️
Mélange de 8 Raviolis frits aux légumes dans
la sauce «spicy chicken» 10

참깨 샐러드 CHAMKAE SALADE 9
Salade à la sauce au sésame fait maison

오징어 초무침 🌶️
OJINGEO CHOMUCHIM 15
Salade de calamar à la sauce piquante

잡채 JAPCHAE 13
Sauté de vermicelles au boeuf et aux légumes

* A partager!
해물파전 HAEMUL PAJEON 17
Grande galette de ciboulettes
aux fruits de mer

야채전 YACHAEJEON 9
Galette aux légumes

김치전 KIMCHIJEON 🌶️ 9
Galette aux kimchi

떡볶이 TTEOKBOKKI 🌶️ 9
Gâteau de riz mijoté dans une sauce pimentée
et légèrement sucrée, avec gâteau de poisson,
un oeuf et 2 raviolis frits aux légumes

정식 PLAT

accompagné du riz et du kimchi

소 불고기 SO BULGOGI 17
Boeuf grillé avec des légumes
à la sauce maison sucrée salée

제육 볶음 JAEYUK BOKKUM 🌶️ 16
Porc grillé avec des légumes
à la sauce piquante

두부조림 DUBU JORIM 14
Sauté de tofu avec des légumes
à la sauce de soja

오징어 볶음 OJINGEO BOKKUM 🌶️ 18
Sauté de calamar avec des légumes
à la sauce piquante

닭 야채 볶음
DAK YACHAE BOKKUM 🌶️ 17
Poulet sauté avec des légumes
à la sauce piquante

김치찌개 KIMCHI JJIGAE 🌶️ 17
Ragoût épicé de kimchi avec du tofu dur,
une petite portion de porc haché avec
des légumes (20 min d'attente)

된장찌개 DWAENJANG JJIGAE 17
Ragoût de pâte de soja avec une petite portion
du boeuf, du tofu et des légumes. Ce plat ne
contient pas de nouilles (20 min d'attente)

순두부찌개 SUNDUBU JJIGAE 🌶️ 17
Ragoût épicé de tofu fin, d'une petite portion
de poitrine de porc haché, des légumes et un
oeuf (20 min d'attente)

김치 볶음밥 KIMCHI BOKKEUMBAP 🌶️ 16
Riz sauté au kimchi servi avec un oeuf au plat
Supplément boeuf ou porc : + 4€

Bol de riz supplémentaire 3

Sauce Ttaengcho 🌶️🌶️ 2
(attention sauce très très épicée)

Oeuf au plat 1.5

Notre kimchi est à volonté

HORS WEEK-ENDS

MENU



MIDI

À EMPORTER

SUR PLACE

PLAT SEUL 11.5 €
ENTRÉE + PLAT 14.5 €

PLAT SEUL 12.5 €
ENTRÉE + PLAT 15.5 €

ENTRÉE

군만두 GUNMANDU
4 Raviolis frits aux légumes

참깨 샐러드 CHAMKAE SALADE
Salade coréenne à la sauce de sésame fait maison

야채전 YACHAEJEON
Galettes aux légumes

PLAT

소 불고기 덮밥 SO BULGOGUI DEOPBAP
Boeuf grillé avec des légumes à la sauce maison sucrée salée,
sur le riz accompagné du kimchi

제육 덮밥 JAEYUK DEOPBAP
Porc grillé avec des légumes à la sauce piquante,
sur le riz accompagné du kimchi

두부 덮밥 TOFU DEOPBAP
Tofu sauté avec des légumes à la sauce de soja,
sur le riz accompagné du kimchi

닭 야채 볶음 덮밥 DAK YACHAE BOKKUM DEOPBAP
Poulet sauté avec des légumes à la sauce pimenté du chef,
sur le riz accompagné du kimchi

치킨 덮밥 양념/불닭 CHICKEN DEOPBAP
Poulet frit coréen au YANGNYUM OU SPICY YANGNYUM désossé,
accompagné du riz et du kimchi

Bol de riz supp 2.5 €
Entrée seule 4 €
Oeuf au plat 1.5 €

Nos Poulets Frits

AVEC OS 15 €

SANS OS 17 €

Les photos sont à titre illustratif



후라이드 치킨 Fried chicken

(Niveau de piment = 0)

Le grand classique du poulet frit coréen doré, croustillant et savoureux

+2 € 떡볶소스 sauce taengcho
(attention: Niveau de piment = 10)

양념 치킨 Yangnyum

(Niveau de piment = 1)

La saveur la plus emblématique du poulet frit coréen nappée d'une sauce sucrée salée et légèrement épicée



뿌링클 치킨 Cheezy snow

(Niveau de piment = 0)

Le poulet frit enneigé du poudre de fromage. Cette poudre exceptionnelle à base de cheddar est légèrement salée et gourmande



슈프림 치킨 Supreme

(Niveau de piment = 4)

Cette sauce exceptionnelle du "Cheogajip fried chicken" vous fera découvrir un parfait mélange de la sauce yangnyum épicée et de la sauce spéciale blanche



소이 갈릭 치킨 Soy-garlic

(Niveau de piment = 1)

Le poulet frit enrobé d'une sauce de soja et d'ail, parfumé et délicatement caramélisée riche en goût



레몬 파닭 치킨 Pa-Dak

(Niveau de piment = 3)

Le poulet frit enrobé de poireaux à la sauce citron moutardée et épicée



불닭 치킨

Spicy yangnyum

(Niveau de piment = 7)

Version épicée de la sauce yangnyum. Si vous êtes amateur de la sauce épicée, c'est fait pour vous.



Tous nos poulets sont préparés avec les sauces originales de Cheogajip fried chicken, célèbre franchise coréenne

Boissons fraîches

COCA / COCA ZERO 콜라 / 콜라제로 33cl ICE TEA / SPRITE 아이스티 / 스프라이트	3.0
JUS DE FRUIT (ORANGE / POMME) 주스 25cl (오렌지 / 사과)	3.0
EVIAN / BADOIT 에비앙/바도아 50cl/1L	3.5 / 5.0
BOISSON À L'ALOÉ 알로에 33cl	4.5
YUZU GLACÉ 유자 에이드 25cl BOISSON GAZEUSE	5.5



Boissons chaudes



THÉ VERT / DOUNGGULAE 녹차/동글레차 SOIE DE MAÏS 옥수수수염차	3.5
THÉ AU YUZU 유자차	4.5
THÉ AU YULMU 울무차 INFUSION DE LARMES DE JOB, AVEC AMANDES ET NOIX	4.5
CAFÉ ESPRESSO OU ALLONGÉ 커피	2.8

Alcools coréens

	Verre 6cl	Bouteille
BIÈRE CORÉENNE (Hors Menu) 한국맥주 33cl	-	5.5
SOJU ORIGINAL (Alcool de riz) 소주	3.8	14.0
SOJU AU FRUIT (RAISIN / YUZU / PAMPLEMOUSSE / PÊCHE) 과일소주 (포도 / 유자 / 자몽 / 복숭아)	4.5	16.0
BEAKSEJU 백세주	5.0	23.0
MATCHSOON (Vin de prune verte) 매취순	5.0	23.0
BOKBUNJA (Vin à la framboise noire) 복분자	5.0	23.0

VIN EN CARAFE

	15cl	25cl	50cl
ROUGE, Gammay, Vignerons Ardéchois	4.8	7.5	14
ROSÉ SATINÉ, Gaillac	4.8	7.5	14
BLANC, Sauvignon	4.8	7.5	14

VINS ROUGES

Bordeaux Terres Douces 16.5

Bouquet élégant dans un style très fruité, souple en bouche et parfaitement équilibré.

Saint-Nicolas de Bourgueil Val de Loire 22

Un vin souple, aromatique et harmonieux, issu de Cabernet Franc aux tanins arrondis et fondus.

Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile 25

Tanins soyeux avec une finale sur le cassis, nez élégant à dominante de petits fruits rouges

Lalande de pomerol La Croix de Perron 33

Cuvée la Rollandière. Grande robe grenat sombre empourprée. Nez mûr de cassis, de poivre, de girofle et d'un réglissé/toasté dantesque.

Bourgogne Hautes Côte de Nuits 34

Domaine des Fournaches

Saveurs marquées par les petits fruits noirs, tanins soyeux et légèrement toastée

VINS ROSÉS

Côtes de Provence Maurin des Maures 24

D'une robe rose pâle éclatante, au nez des notes de fruits rouges et un parfum de garrigue

VINS BLANCS

Chardonnay Cévennes 21.5

Cuvée aux notes minérales et à la bouche onctueuse

Nos Desserts

BOULE DE GLACE 아이스크림 3.5

Vanille, Chocolat, Mangue, Sésame noir, Thé vert

CHAPSSALETEOK 찹쌀떡 5.0

Pâte de riz fourrée aux haricots rouges

BOUNGEOPANG 붕어빵 6.0

Gauffre coréenne cuite dans un moule en forme de poisson fourrée aux haricots rouges

HOTTEOK 호떡 6.0

Pain frit et aplati fourré au sucre roux et d'amandes

TARTE AUX NOIX 호두파이 5.0