



PANGO

RESTAURANT CORÉEN

31 Rue Marie-Andrée Lagroua Weill-Hallé,
75013 Paris

01 . 88 . 61 . 13 . 92

Dans notre restaurant PANGO, il se peut que l'ordre des plats ne soit pas défini.

En effet dans le dressage de table dans la culture culinaire coréenne,
les entrées, plats et accompagnements sont servis en même temps.

Merci de votre compréhension.

-

Merci d'informer notre serveur/serveuse
si vous êtes allergique à l'un des ingrédients suivants:

Thank you for informing our waiter/waitress if you are allergic to any of the following ingredients:



MENU MIDI A 17.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-ENDS

..... 1. ENTRÉE AU CHOIX :

Choice of starter 선택 가능한 에피타이저

- Salade  3 raviolis frits  3 poulet frit  2 galettes aux kimchis 
- Salad 샐러드 3 fried dumplings 튀긴 만두 3 개 3 fried chicken pieces 프라이드 치킨 3 조각 2 kimchi pancakes 김치전 2 개

..... 2. PLATS AU CHOIX:

Choice of main dishes 선택 가능한 주요 요리

-  **Bibimbap chaud poulet/bœuf/porc/saumon (au choix)**
Hot bibimbap with chicken/beef/pork/salmon (of choice)
닭고기 / 소고기 / 돼지고기 / 연어 선택 가능한 뜨거운 비빔밥
-  **Bulgogi de bœuf**
Beef bulgogi 소고기 불고기
-  **Bulgogi de porc (soja / piquant)**
Pork bulgogi (soy/ spicy) 돼지고기 불고기 (간장 / 매운맛)
-  **Bulgogi de poulet (soja / piquant)**
Chicken bulgogi (soy/spicy) 닭고기 불고기 (간장 / 매운맛)
-  **Pavé de saumon grillé**
Grilled salmon fillet 연어 스테이크 구이
-  **Calamar sauté aux légumes **
Stir-fried squid with vegetables
오징어 야채 볶음

MENU MIDI B 15.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-ENDS

..... 1. ENTRÉE : Salade

Starter 전채 요리 Salad 샐러드

..... 2. PLATS AU CHOIX:

Choice of main dishes 선택 가능한 주요 요리

-  **Bol de riz au poulet frit**  **Bibimbap chaud aux légumes **
Bowl of rice with fried chicken 닭강정덮밥 Hot bibimbap with vegetables 야채비빔밥
-  **Soupe de raviolis**  **Vermicelles sautées au bœuf**
Dumpling soup 만두국 Stir-fried vermicelli with beef 잡채

ENTRÉE

Starter

- E1** Raviolis au poulet ▶
Chicken Dumplings 닭고기 만두
6 PCS : 8.00 €



전
채
요
리

- ◀ **E2** Galette aux fruits de mer et ciboulette
Seafood and Chive Pancake 해물 파전
16.00 €

- E3** Galette au kimchi
Kimchi Pancake 김치전
14.00 € 🌿🌶️



- ◀ **E4** Galette au bœuf et ciboulette
Beef and Chive Pancake 소고기 부추전
16.00 €

- E5** Vermicelles sautées au bœuf ▶
Stir-Fried Vermicelli with Beef 잡채
15.00 €



- ◀ **E6** Tteokbokki
Tteokbokki 떡볶이
15.00 € 🌶️

E7

Calamar sauté à la sauce piquante

Stir-Fried Squid in Spicy Sauce 오징어볶음

18.00 € 



E8

Fines tranches de poitrine de porc à la vapeur au kimchi et au tofu

Steamed Thin Slices of Pork Belly with Kimchi and Tofu 보쌈

20.00 €



E9

Beignet de porc à la sauce aigre-douce

Pork Fritters with Sweet and Sour Sauce 탕수육

20.00 €

E10

Poulet désossé frit sauce maison

Fried Boneless Chicken with Homemade Sauce 닭강정

12 PCS : 15.00 €



E11

Ailes de poulet frits

Fried Chicken Wings 닭강정

6 PCS : 14.00 €

E12

Crabe cru mariné à la sauce piquante

Spicy marinated raw crab 양념게장

18.00 € 



E13

Tartare de bœuf façon coréenne

Korean-Style Beef Tartare 육회

18.00 €

E14 Salade de bulots à la sauce piquante

Whelk Salad with Spicy Sauce 소라무침

18.00 € 🌶️



E15 Assortiments de fruits de mer sautés à la sauce piquante

Assorted Seafood Stir-Fry with Spicy Sauce 해물찜

22.00 € 🌶️🌶️



E16 Pied de porc grillé

Grilled Pork Trotters 족발

16.00 €

E17 Omelette cuite à la vapeur

Steamed Omelette 계란찜

19.00 € 🌿



E18 Beignets de crevettes

Shrimp Fritters 새우 튀김

6 PCS : 16.00 €

PLATS

Main Dishes

Tous nos plats sont accompagnés de riz et de légumes variés,

All our dishes are served with rice and assorted vegetables.
저희 모든 요리는 밥과 다양한 채소와 함께 제공됩니다.

메
인
요
리

P1

Bibimbap au tartare de bœuf

Bibimbap with Beef Tartare 육회돌솥

20.00 €



P2

Bibimbap chaud (poulet / bœuf / porc / tofu / saumon)

Hot bibimbap (chicken / beef / pork / tofu / salmon)
(닭고기 / 소고기 / 돼지고기 / 두부 / 연어)

18.00 €



P3

Soupe de nouilles froides (Riz non inclus)

Cold noodle soup (Rice not included) 냉면

16.00 € 🌿



P4

Jjampong (Riz non inclus) Nouilles aux fruits de mer

Jjampong - Seafood noodles
(Rice not included) 짬뽕

16.00 € 🌶️



P6 Bulgogi de bœuf ►
Beef Bulgogi 소불고기
20.00 €



P5 Bulgogi de porc
Pork Bulgogi 돼지불고기
20.00 € 🌶️

P7 Bulgogi de porc et calamar ►
Pork and Squid Bulgogi 오삼불고기
20.00 € 🌶️



P8 Bulgogi de poulet
Chicken Bulgogi 닭불고기
20.00 € 🌶️

P9 Côtes de bœuf grillées ►
Grilled beef ribs LA 갈비
24.00 €



P12 Intestin de porc sauté à la sauce piquante
Stir-Fried Pork Intestines in Spicy Sauce 곱창
22.00 € 🌶️

Supplément riz blanc / fromage / 5 légumes variés 3.00 €
Extra white rice / cheese / 5 assorted vegetables 3.00 €

PLATS

Main Dishes

Tous nos plats sont accompagnés de riz et de légumes variés

All our dishes are served with rice and assorted vegetables.
저희 모든 요리는 밥과 다양한 채소와 함께 제공됩니다.



P13

Anguille grillée

Grilled eel 장어 구이

22.00 €

P14

Pavé de saumon grillé

Grilled salmon steak 연어 구이

20.00 €

메
인
요
리

P15

Encornet grillé

Grilled squid 오징어 구이

26.00 € 

P16

Ragoût de pâte de soja fermentée

Fermented soybean paste stew 된장찌개

19.00 €



P17

Ragoût de kimchi au porc

Kimchi stew with pork 김치찌개

19.00 € 

P18

Ragoût de tofu et de fruits de mer

Tofu and seafood stew 해물 순두부찌개

19.00 € 



P19

Ragoût d'os de bœuf

Beef bone stew 뚝 불고기

20.00 €



MENU POUR 2 PERS

Dishes for 2 People

Servis avec du riz et des légumes

Served with rice and vegetables 밥과 야채가 함께 제공됩니다



- ◀ **F1** Ragoût militaire
au porc
Pork military stew 부대찌개
40.00 € 🌶️

- F2** Fondue de bœuf et
de poulpe
Beef and octopus hotpot 불락전골
45.00 € 🌶️🌶️



- ◀ **F3** Fondue aux fruits de mer
Seafood hotpot 해물 탕
45.00 € 🌶️🌶️

- F4** Ragoût d'os de porc
Pork bone stew 감자탕
40.00 €



Supplément riz blanc / fromage / 5 légumes variés 3.00 €
Extra white rice / cheese / 5 assorted vegetables 3.00 €

이
인
분
세
트
메
뉴

MENU POUR 2 PERS

Dishes for 2 People

Servis avec du riz et des légumes

Served with rice and vegetables 밥과 야채가 함께 제공됩니다

F5 Barbecue de poitrine de porc

Pork belly barbecue 삼겹살

40.00 €



F6 Bulgogi boeuf

Beef Bulgogi 소불고기

38.00 €

F8 Barbecue boeuf

Beef barbecue 차돌구이

40.00 €

F7 Dakgalbi (Poulet sauté à la sauce piquante avec fromage)

Dakgalbi (Spicy stir-fried chicken
with cheese) 치즈닭갈비

38.00 € 🌶️



Supplément riz blanc / fromage / 5 légumes variés 3.00 €

Extra white rice / cheese / 5 assorted vegetables 3.00 €

DESSERT

Dessert

디
저
트



◀ DE1

Mochi 2 pièces au choix

Mochi 2 pieces of your choice

(vanille, fraise, chocolat, pistache, mangue, yuzu, myrtille, sésame, litchi, sakura, coco, thé vert, caramel)

(vanilla, strawberry, chocolate, pistachio, mango, yuzu, blueberry, sesame, lychee, sakura, coconut, green tea, caramel)

6,00 €

DE2

Fondant au chocolat

Chocolate fondant

8,00 €

DE3

Croffle (servi avec une boule de glace)

Croffle (served with a scoop of ice cream)

8,00 €

◀ DE4

Cheesecake au yuzu

Yuzu cheesecake

8,00 €

DE6

Tartelette citron

Lemon tartlet

8,00 €

DE5

Coupe de glace au choix

Ice cream cup (your choice)

(vanille, fraise, chocolat, haricot rouge, sésame, yuzu, thé vert)

(vanilla, strawberry, chocolate, red bean, sesame, yuzu, green tea)

1 BOULE - 4,00 € / 2 BOULES - 6,00 €

◀ DE6

Tartelette framboise

Raspberry tartlet

8,00 €



BOISSONS

Drinks

Boissons froides

Cold Drinks

Coca	33CL	4,50 €
Coca Zéro	33CL	4,50 €
San Pellegrino	50CL	4,50 €
San Pellegrino	1L	6,50 €
Vittel	50CL	4,50 €
Vittel	1L	6,50 €
Jus d'orange	25CL	4,50 €
Jus d'Aloe Vera	33CL	4,50 €
Thé glacé maison	33CL	4,50 €
Milkis	25CL	5,00 €

Boissons chaudes

Hot Drinks

Café	2,60 €
Décaféiné	2,60 €
Double Espresso	4,50 €
Café crème	6,50 €
Thé vert	4,50 €
Thé au jasmin	4,50 €
Thé au citron miel	4,50 €
Thé au gingembre miel	4,50 €

BIÈRE PRESSION

Draft beer

Asahi 5.0°

Une bière blonde sèche de qualité, brassée depuis 1987.

25CL	50CL	300CL
5,00 €	7,00 €	35,00 €

Grolsch Weizen 5.1°

Bière blanche de style Hefeweizen.

5,00 €	7,00 €	35,00 €
--------	--------	---------

Lazy Panda 4,9°

Bière blonde houblonnée aux saveurs intenses et à la grande buvabilité.

5,00 €	7,00 €	35,00 €
--------	--------	---------

BBP Tripel 7.5°

Un brassin unique qui combine les caractéristiques d'une Triple belge, d'une Blanche et d'une Hefeweizen. D'une robe blonde trouble, sa mousse blanche offre des arômes de céréales et d'épices. Elle révèle une belle rondeur en bouche.

6,00 €	8,00 €	40,00 €
--------	--------	---------

Meantime IPA 7.4°

Une bière de type Indian Pale Ale qui se caractérise comme étant très houblonnée.

6,00 €	8,00 €	40,00 €
--------	--------	---------

VINS ROUGES

Red wines

75CL

Saint Nicolas

Arômes de fruits rouges très marqués

28,00 €

Bordeaux Châteaux Malbec

Les arômes de fruits mûrs se mêlent aux notes d'épices et de vanille.

28,00 €

Saint-Loup

Un vin à forte personnalité et une richesse aromatique gourmande : du fruit, des épices, du soleil.

32,00 €

Pommard Latour 75 cl

Pommard est pour beaucoup, l'appellation bourguignonne la plus familière. 100% Pinot noir.

96,00 €

VIN BLANCS

White wines

75CL

La Frisquette

100% Sauvignon à 10° d'alcool, sans désalcoolisation ni sucre résiduel, offrant une robe claire, un nez frais et une bouche équilibrée et rafraîchissante.

19,00 €

Petit Chablis

100% Chardonnay - Sols argilo-calcaires. Âge des vignes : 40-50 ans. Fermentation alcoolique et malo-lactique

40,00 €

Pouilly-Fumé

Associant tradition et modernité, Clément et Florian Berthier, prennent à cœur la mission confiée par leur père : Prendre soin de l'héritage familial avec le même degré d'exigence.

46,00 €

VINS ROSÉS

Rosé wines

75CL

La Frisquette

100% Sauvignon à 10° d'alcool, sans désalcoolisation ni sucre résiduel, offrant une robe claire, un nez frais et une bouche équilibrée et rafraîchissante.

19,00 €

Côte de Provence Brégançon Bio

Le Rosé emblématique du Château de Brégançon - Cru classé depuis 1955. 60% Grenache et 40% Cinsault / vinification cuve inox. Un vin typique de la Provence.

34,00 €

CHAMPAGNE

Champagne

75CL

Champagne Moët & Chandon impérial brut

Arômes de poires, de pêches et d'agrumes accompagnées de notes florales.

90,00 €

VIN EN PICHET

Wine by the carafe

Pichet de rouge

Glass of red

Pichet de blanc

Glass of white

Pichet de rosé

Glass of rosé

12.5CL	25CL
3,00 €	5,00 €
3,00 €	5,00 €
3,00 €	5,00 €

ALCOOLS CORÉENS

Korean Alcohols



Soju Jinro Classic

350ml, ALC. 20,1%

18,00 €

Alcool national de la Corée. Distillé à partir de riz et de céréales



Soju Jinro Fresh

350ml, ALC. 16,5%

18,00 €

Alcool national de la Corée. Distillé à partir de riz et de céréales



Bokbunja

375ml, 14%

22,00 €

Vin de framboises noires coréennes



Makgeolli à la pêche

750ml, 6%

18,00 €

Makgeolli Alcool de riz Coréen



Bekseju

375ml, 12.5%

22,00 €

Alcool fermenté de riz cru infusé aux herbes et épices coréennes.



Makgeolli Nature

750ml, 6%

18,00 €

Makgeolli Alcool de riz Coréen