



9. 닭튀김 21€ Dalgtwigim (10p)

Poulet frit nature **ou** à la sauce épicée sucrée
ou à la sauce à l'ail et au soja sucrée

Deep-fried chicken plain **or** with sweet
and spicy sauce **or** sweet garlic soy sauce



밥 추가 +2€

Supplément bol de riz
Additional bowl of rice

Plats à partager Dishes to share



10. 보쌈

Bossam 44€ (Pour 2 per)

Plat populaire complet pour deux personnes, composé de poitrine de porc cuite à la vapeur, à envelopper dans des feuilles de salade. Le plat est accompagné de deux bols de riz, de tofu au kimchi sauté et de nouilles à la sauce piquante. (prévoir 25 minutes d'attente)

A popular dish for two people made up of steamed pork belly, to wrap in salad leaves. The dish is served with two bowls of rice, stir-fried kimchi tofu and noodles with hot sauce. (Please allow 25 minutes for preparation)

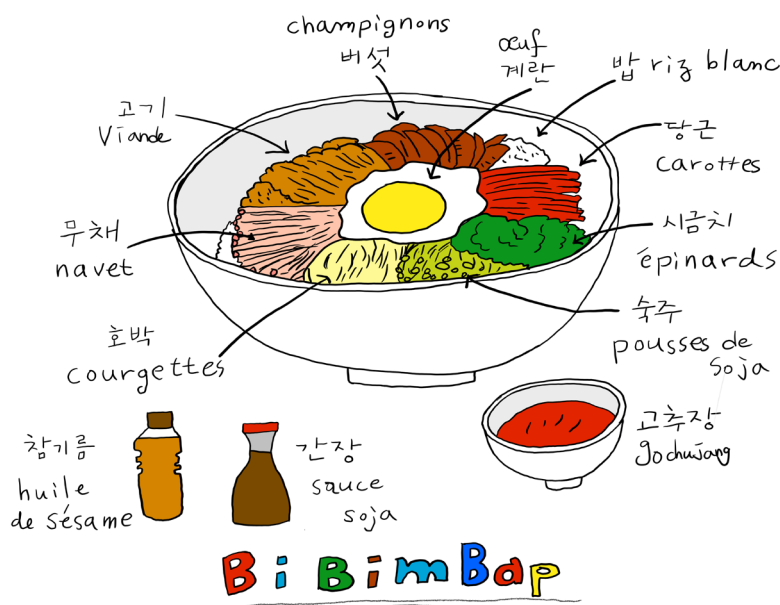


Bibimbap

비빔밥

Le bibimbap est un plat traditionnel de riz recouvert de légumes, d'une viande au choix et d'un oeuf au plat. Le tout est à mélanger avec de la sauce pimentée maison ou de la sauce soja. Ce plat est servi dans un bol en pierre chaude.

Traditional bibimbap is made up of rice topped with vegetables, meat and a fried egg to mix with homemade spicy sauce or soy sauce. This dish is served in a sizzling hot stone pot.



11. 비빔밥 15€

Bibimbap froid Cold bibimbap

Boeuf sauté **ou** tofu
Sauteed beef **or** tofu



12. 돌솥비빔밥 17€

Bibimbap traditionnel Traditional bibimbap

Boeuf sauté **ou** tofu
Sauteed beef **or** tofu



13. 닭 / 돼지 돌솥비빔밥 18€

Bibimbap au poulet **ou** au porc Chicken **or** pork bibimbap



14. 해물 돌솥비빔밥 20€

Bibimbap aux fruits de mer (sans oeuf)

Seafood bibimbap
(without egg)



15. 육회 돌솥비빔밥 20€

Bibimbap au tartare de boeuf (avec jaune d'oeuf cru)

Beef tartare
bibimbap (with a
raw egg yolk)



Bulgogui

불고기

Le bulgogui est un plat préparé avec de la viande sautée dans de la sauce soja, du miel, des oignons verts hachés, de l'ail, des graines de sésame et du poivre. Ce plat est servi sur une plaque chauffante et **accompagné d'un bol de riz**.

Bulgogi consists of stir-fried meat in soy sauce, honey, chopped green onion, garlic, sesame seeds and pepper. This dish is served in a hot plate **with a bowl of rice on the side**.



16. 돼지 불백 18€
Bulgogui de porc
Pork bulgogi



17. 닭 불백 18€
Bulgogui de poulet
Chicken bulgogi



18. 오삼 불백 19€
Bulgogui de porc et de calamars
Squid and pork bulgogi



19. 소 불백 19€
Bulgogui de bœuf
Beef bulgogi



20. 야채불백 20€
Bulgogui de légumes sautés
au tofu ou au calamar
Stir-fried vegetable bulgogi
with tofu or squid



21. 연어구이 20€
Yeon eo gui

Saumon grillé accompagné
de sauce tartare et de légumes

Grilled salmon served
with tartare sauce and vegetables



Kimbap

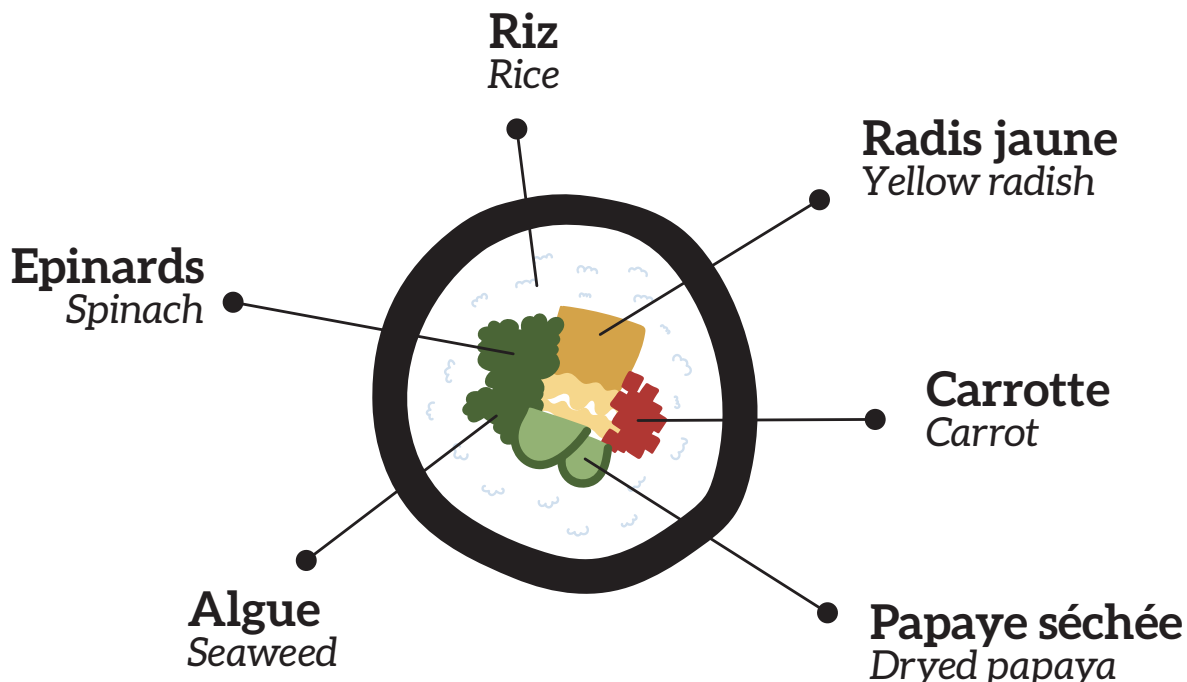
김밥

Le kimbap est l'équivalent coréen du sandwich français. C'est une sorte de gros maki très coloré légèrement différent de son cousin japonais.

Les différents ingrédients qui composent sa garniture sont roulés dans du riz collant et entourés d'une fine feuille d'algue grillée.

Kimbap is the Korean equivalent of the French sandwich. It's a big and very colorful maki slightly different from its Japanese cousin.

The different ingredients that make up its filling are rolled in sticky rice and surrounded by a thin sheet of grilled seaweed.



22. 소고기 김밥 12€
Kimbap au bœuf
Beef kimbap



23. 야채 김밥 12€
Kimbap végétarien
Vegetarian kimbap



24. 삼겹살 김밥 12€
Kimbap au porc
Pork kimbap



Barbecue coréen

Korean BBQ

À faire cuire soi-même sur un grill de table
To cook yourself on a tabletop grill



25. 불고기 25€

Barbecue de bulgogui (200g)

Bulgogui préparé avec du bœuf mariné dans de la sauce soja, du miel, de l'oignon vert haché, de l'ail, des graines de sésame et du poivre

Bulgogi with beef marinated in soy sauce, honey, chopped green onion, garlic, sesame seeds and pepper



26. 야채 소 불고기 26€

Fondue de bulgogui aux légumes

Fondue de bœuf bulgogui aux légumes avec au choix :
bœuf (150g) **ou** tofu **ou** calamar mariné

*Hotpot beef BBQ with vegetables, with your choice of :
beef (150g) **or** tofu **or** marinated squid*



Nouilles

Noodles



27. 라면 17€

Ramyeon

Ramen au **bœuf ou végétarien**
dans une soupe miso

*Beef or vegetarian ramyeon
miso*



28. 잡채 18€

Japchae

Plat de fêtes traditionnel composé de
nouilles de patate douce, de bœuf, de légumes
et de champignons.

*Traditional holiday dish made of dangmyeon,
beef, vegetables and mushrooms*



29. 짜장면 20€

Jajangmyeon

Pâtes aux blé au porc et aux calamars servies
avec une sauce aux haricots noirs

*Sengmyeon with pork and squid
served with a black bean sauce*



30. 볶음 해물 우동 19€

Bokk-eum haemul udon

Udong sautées aux fruits de mer

Stir-fried udong with seafood



31. 물냉면 18€

Mul naengmyeon

Naengmyeon servies dans un bouillon froid
Naengmyeon served in a cold soup



32. 비빔냉면 18€

Bibim naengmyeon

Naengmyeon froides à la sauce épicée
Spicy cold naengmyeon



Soupes et ragouts

Soups and stews

Versions végétariennes disponibles pour tous les plats (sauf Samgye-tang, Yuggaejang).
Ces plats sont servis dans des marmites en pierre.

Vegetarian versions available for all dishes (except samye-tang). Those dishes are served in stone pots.

Servi avec un bol de riz / Served with bowl of rice

33. 삼계탕 Samgye-tang 25€

Pot-au-feu de poulet farci au ginseng, jujube, riz gluant et à l'ail, le tout longuement mijoté
(Prévoir 25 minutes d'attente)

Chicken stew stuffed with ginseng, jujube, glutinous rice and garlic, simmered for a long time
(Please allow 25 minutes for serving)



34. 만두국 18€ Mandu-guk

Soupe de raviolis à l'oeuf et au porc ou aux légumes

Pork or vegetable dumpling soup with eggs



35. 된장찌개 18€ Doenjang-jjigae

Ragout de tofu épais à la pâte de soja, aux légumes et au boeuf

Tofu soy paste stew with zucchini and beef



36. 김치찌개 18€ Kimchi-jjigae

Ragout épicé au kimchi, tofu, poireaux et au porc

Spicy kimchi stew with tofu, leeks and pork



37. 순두부찌개 18€ Sun tofu-jjigae

Ragout épicé au porc, au tofu soyeux, aux légumes et avec un oeuf poché

Soft tofu in spicy porc stew with vegetables and a poached egg



38. 육개장 18€ Yuggaejang

Soupe piquante au boeuf, aux légumes et aux oeufs

Spicy beef soup with vegetables and egg

