

PLATS

Tous nos plats sont accompagnés des condiments de légumes variant selon les saisons

소 불고기
SO BULGOGI

Émincé d'onglet de bœuf mariné à la sauce soja
sauce douce et savoureuse, accompagné d'un bol
de riz

22 €

오삼 불고기
O SAM BULGOGI

Émincé de porc et calamars sautés à la sauce
piquante Gochujang (pâté de piment coréen ;
sauce moyennement relevée, équilibrée et parfumée)
accompagné d'un bol de riz

21 €

돼지 불고기
DWEJI BULGOGI

Émincé de porc mariné sautés à la sauce soja,
Sauce douce et savoureuse, accompagné d'un bol
de riz

19 €

닭 불고기
DAK BULGOGI

Émincé de poulet à la sauce piquante Gochujang
(Pâté de piment coréen ; sauce douce, légèrement
relevée), accompagné d'un bol de riz

19 €

비빔밥
BI BIM BAP

Riz garni avec des légumes variés & œuf au plat
accompagné d'une sauce Gochujang (pâté de
piment coréen ; sauce douce, très peu épicee) et
d'huile de sésame

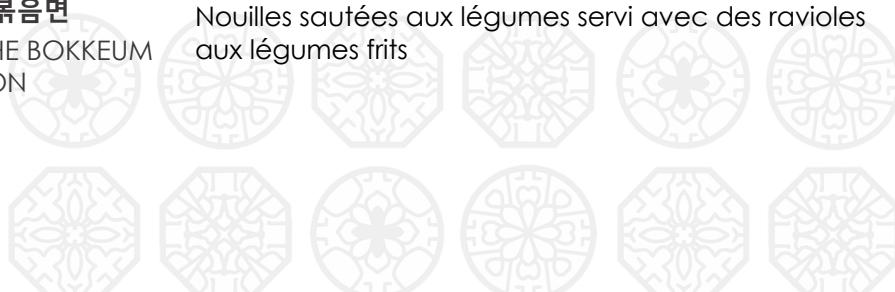
Garniture au choix : BOEUF ou TOFU

19 €

야채 볶음면
YACHE BOKKEUM
MYEON

Nouilles sautées aux légumes servi avec des ravioles
aux légumes frits

17 €





SOUPE

김치찌개
KIMCHI JJI GUE

Soupe de Kimchi au porc accompagné d'un bol de riz

20 €

Une soupe coréenne piquante avec un bouillon riche et acidulé grâce à son ingrédient principal, le Kimchi.

된장찌개
DOENJANG
JJI GUE

Soupe au Doenjang au bœuf accompagné d'un bol de riz

19 €

Une soupe coréenne au pâté de soja fermenté accompagnée de tofu et des champignons. Un des plats préférés des Coréens, aussi bon que sain !

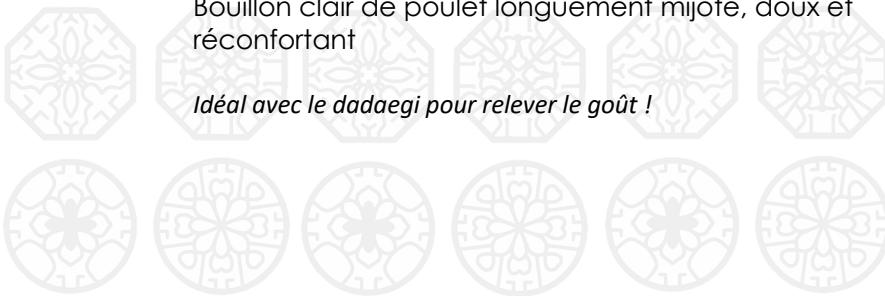
닭 곰탕
DAK GOMTANG

Soupe coréenne de poulet mijotée accompagné
D'un bol de riz

20 €

Bouillon clair de poulet longuement mijoté, doux et réconfortant

Idéal avec le dadaegi pour relever le goût !



BARBECUE

Ce plat est préparé directement à votre table sur un réchaud à gaz.

Contrairement aux plats classiques servis déjà cuisinés en cuisine, il s'agit d'une spécialité coréenne qui se déguste en cours de cuisson, offrant une expérience à la fois conviviale et authentique.

A commander à partir de 2 personnes

소불고기

Émincé d'**Onglet de bœuf** ;

Viande marinée à la coréenne, saveur sucrée-salée

27 € / par personne

서울 불고기

Bulgogi à la séoulienne ;

Onglet de bœuf mariné servi avec un bouillon léger et des vermicelles de patate douce

*Idéal avec le dadaegi
Pour relever le goût !*

27 € / par personne

돼지 불고기

Émincé de **Porc**

Viande marinée à la coréenne, saveur sucrée-salée accompagné de vermicelles de patate douce

24 € / par personne

SUPPLEMENT

Raviolis aux légumes frits (4 pcs) 4.00 €

Beignets crevettes (3 pcs) 4.00 €

Bol de nouilles à sauter 4.50 €

Ssamjang (sauce trempette pour nos bbq) et salade 5.00 €

오삼 불고기

Émincé de **Porc** et de **Calamars** à la sauce Gochujang (pâté de piment coréen ; sauce moyennement relevée, équilibrée) accompagné de vermicelles de patate douce

26 € / par personne

닭 불고기

Émincé de **Poulet** à la sauce Gochujang (pâté de piment coréen ; sauce douce, légèrement relevée) accompagné de nouilles et des gâteaux de riz

26 € / par personne

RAGOÛT



김치 전골

Ragoût au Kimchi accompagné de vermicelles de patate douce, des raviolis, d'émincé de porc et du tofu.
Saveur relevée et réconfortante

25 € / par personne

만두 전골

Ragoût aux champignons et aux raviolis aux légumes accompagné de du tofu et de nouilles

*Idéal avec le dadaegi
Pour relever le goût !*

23 € / par personne

Café gourmand	10 €	Gâteau de riz, nougat au sésame, tarte au citron meringuée, une boule de glace au citron vert et un thé (+1€) ou un café
Colonel coréen	9 €	Sorbet au citron vert arrosé d'un digestif coréen Hwayo accompagné de confit de Yuzu
Ho tteok	7 €	Pancake coréen fourré avec un mélange de sucre roux, de cannelle et de cacahuètes
Nougat glacé	7 €	Glace à la crème de nougat de Montélimar avec brisures de nougat, fruits secs (noisettes caramélisées, amandes, pistaches grillées) et écorces d'oranges confites.
Tiramisù au thé vert coréen	7,5 €	Tiramisù au thé vert coréen
Profiteroles	6 €	3 choux à la glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Chap ssal tteok	6 €	Gâteau de riz fourré à la pâte de haricots rouges
Sorbet au citron vert (2 boules)	5 €	Sorbet au citron vert (2 boules)



DESSERT

ALCOOL COREEN

			4 cl	25 cl	Bouteille 36.5 cl
소주 Soju	Alcool national de la Corée. Alc. 16.5% Distillé à partir de riz et de céréales Un bon accompagnateur avec nos plats pimentés !			3 €	13 €
복분자 Bokbounja	Alcool de framboises noires coréenne Alc. 14% Bokbunja est une variété de framboises sauvages de couleur noire que l'on peut trouver dans la nature en Corée. Connue pour ses vertus qui améliorent la vue et fortifient le corps.		4 €	16 €	22 €
막걸리 Makgeolli	Alcool de riz fermenté doux et onctueux, légèrement pétillant. Alc. 6% Plus ancienne boisson alcoolisée de Corée – Un parfait accompagnateur avec nos entrées !			4 €	8 €
화요 Hwayo	Soju premium Alc. 41% 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		6 €		

SANS ALCOOL

Carola bleu 50cl	Eau minérale	2.5 €
San Pellegrino 50cl	Eau pétillante	3 €
Coca-cola /coca-cola zéro / orangina / ice tea 33cl		3 €
Boisson à la poire coréenne 24cl		4 €
	Juteuse et sucrée ; Également connue pour être un remède contre la gueule de bois	
Boisson d'Aloe Vera 24cl		3 €
	Doux et sucré	

COCKTAILS

YUZU SOJU TONIC	8 €
Yuzu confite au miel, Soju (alcool de riz coréen), tonic	
FRAMBOISE NOIRE TONIC	9 €
Bokbunja (alcool de framboise noire coréenne), Soju (alcool de riz coréen), tonic	



MOCKTAILS

GIGEMBRE CITRON	8 €
Sirop de gingembre, citron , tonic	
PRUNE CITRON	7 €
Sirop de prune verte, citron , tonic	

YUZU TONIC **7 €**

Yuzu confite au miel , citron, tonic

Tous nos plats sont accompagnés des condiments de légumes variant selon les saisons

MENU A 25 € ENTREE + PLAT

ENTREE au choix

Ravioles aux légumes frits (4 pièces)

- Beignets de crevettes (3 pièces)

PLAT au choix

Émincé d'onglet de bœuf mariné (+ 1€)

à la sauce soja sauce douce et savoureuse ,accompagné d'un bol de riz

-

Sauté de porc et calamars

à la sauce piquante Gochujang (pâté de piment fermenté ; sauce moyennement relevée, équilibrée et parfumée)
accompagné d'un bol de riz

MENU B 23 € ENTREE + PLAT

ENTREE au choix

Ravioles aux légumes frits (4 pièces)

- Beignets de crevettes (3 pièces)

PLAT au choix

Bibimbap

Riz garni de légumes sautés variés et d'un œuf au plat servi dans un bol en pierre brûlant avec sauce Gochujang (pâté de piment coréen ; sauce douce, très peu épicée) et l'huile de sésame

Garniture au choix : Bœuf ou Tofu

Émincé de porc mariné

à la sauce soja ,sauce douce et savoureuse, accompagné d'un bol de riz

Émincé de poulet

à la sauce piquante Gochujang (pâté de piment fermenté ; sauce douce, légèrement relevée), accompagné d'un bol de riz



VINS

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
-------	-------	-------	-----------

5 € 9 € 18 € 26 €

Alsace Pinot Noir Alexandre Arbogast
Son nez typique de fruits rouge en fait un parfait accompagnateur des viandes rouge

4 € 8.5 € 17 € 24 €

ROSE

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

3.5 € 7 € 14 € 20 €

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.

4 € 7.5 € 15 € 21 €

BLANC

Alsace Riesling Alexandre Arbogast
Vin sec par définition, racé, mais délicatement fruité.

4 € 7.5 € 15 € 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.

4 € 8 € 15,5 € 23 €



BIERE

Heineken. 25cl Alc.5% 3 €

Bière Blonde coréenne CASS. 33cl Alc.4.3% 4.5 €

Picon bière 33cl 4 €

BOISSONS CHAUDES

등글레차 Thé du Sceau de Salomon 3 €
Sans théine, goût de céréales torréfiées

유자차 Infusion yuzu confit au miel 4 €

매실차 Infusion prune verte confit au miel

대추차 Infusion dattes coréennes confit au miel

한방차 Infusion plantes médicinales au miel

생강차 Infusion gingembre confit au miel

Expresso / Décaféiné 2.5 €

Double expresso 4.5 €

Allongé 3 €

ENTREES

닭강정
DAK GANG JEONG

Beignets de poulet à la coréenne (6 pièces)
Sauce sucrée et légèrement pimentée

12 €

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
SEOUL TUI GUIM

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

7.5 € / 13 €



김치
KIMCHI

Portion de Kimchi
Condiment traditionnel coréen
Chou chinois fermenté au piment

3 €

다대기
DADAEGI

Sauce traditionnelle coréenne à base de piments secs mixé avec de la sauce soja, huile de sésame, idéal pour relever les plats en bouillon

1,5 €

공깃밥
BAP

Portion de riz supplémentaire

2 €