

À la carte

단품 메뉴

전식

Entrées

STARTERS

새우군만두	Raviolis grillés aux crevettes (12 pièces) Grilled Shrimp Dumplings	14
잡채	Sauté de vermicelles aux légumes avec ou sans bœuf  Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables with or without Beef	15
김치전	Galette de kimchi  Kimchi Pancake	15
어묵떡볶이	Pâtes de riz marinées avec de la pâte de poisson à la sauce piquante Rice Cake, Fish Cake with Spicy Sauce	16
오징어파전	Galette de calamar & ciboulette Squid & Spring Onion Pancake	16
오징어초무침	Salade de calamar piquante (sauce piquante ou soja) Squid Salad (Spicy Sauce or Soy sauce)	16
육회	Tartare de bœuf coréen Korean Beef Tartar	17
두부강정	Beignets de tofu caramélisés  Caramelized Fried Tofus	17

본식

Plats uniques

MAIN DISHES

된장찌개	Ragoût typique coréen à la pâte de soja fermentée Korean fermented Soybean Paste Stew	18
김치찌개	Ragoût épicé au Kimchi, tofu et porc Kimchi Stew with Tofu and Pork	18
순두부찌개	Ragoût épicé au tofu soyeux (bœuf ou fruits de mer) Spicy Soft Tofu Stew (Beef or Seafood)	18
돌솥비빔밥 (소고기/육회)	Dolsotbibimbab* (bœuf ou tartare de bœuf) Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Beef or Beef Tartare) <i>*Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande au choix servis dans un bol en pierre brûlant</i>	18
고등어구이	Maquereau grillé Grilled Mackerel	19
연어구이	Saumon grillé Grilled Salmon	20
소 갈비찜	Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja Soy-Braised Beef Short Ribs	21
도미구이	Dorade royale entière grillé Grilled Seabream <i>* Temps de préparation 20 minutes</i>	22

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments.

바베큐 Barbecue

BARBEQUE

— 소고기

BŒUF BEEF

토시살	Onglet de bœuf 180g Beef Hanger Steak	24
갈리스 채끝등심	Faux-filet de Galice 180g Sirloin of Galice	34
시망탈 숙성 채끝등심	Faux-filet Simmental mûré 40 jours 180g 40 Days Dry Aged Sirloin of Simmental	37

— 돼지고기

PORC PORK

생삼겹살	Poitrine de porc fermier 180g Farm raised Pork Belly	23
이베리코 목살	Échine de porc ibérique* 180g Iberico Pork Shoulder	29

* Porc iberique : porc noir espagnol nourri aux glands, donnant un goût de noix à la viande.

— 양념고기

VIANDE MARINÉE MARINATED MEAT

된장생삼겹살	Poitrine de porc fermier mariné à la pâte de soja fermentée 180g Marinated Pork Belly in Fermented Soybean Paste (Farm raised Pork)	24
돼지 갈비	Travers de porc marinés à la sauce soja ou piquante 180g Pork Spare Ribs, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce	24
소 갈비	Plat-de-côtes de bœuf marinées à la sauce soja ou piquante 180g Beef Ribs, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce	25
닭 갈비	Cuisse de Poulet grillé à la sauce soja ou piquante 180g Grilled Chicken Thigh in Soy Sauce or Spicy Sauce	26
양 갈비	Côtes d'agneau première marinées à la sauce soja ou piquante 180g Frenched Rack of Lamb, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce	28

Tous nos barbecus sont accompagnés de quelques légumes et de condiments de saison. **(sans bol de riz)**

전골팬 Plancha

GRIDDLE

— 소고기

BŒUF BEEF

불고기

Bulgogi - Bœuf mariné à la sauce soja **ou** piquante à la plancha 180g 23

Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce Served **or** Spicy Sauce on the Plancha

— 닭/오리

VOLAILLE POULTRY

닭 갈비

Poulet aux légumes à la sauce soja **ou** piquante à la plancha 180g 24

Chicken with Vegetables in Soy Sauce **or** Spicy Sauce Served on the Plancha

오리 갈비

Canard aux légumes à la sauce soja **ou** piquante à la plancha 180g 27

Duck with Vegetables in Soy Sauce **or** Spicy Sauce Served on the Plancha



Bulgogi (photo non contractuelle)

Tous nos Planchas sont accompagnés de quelques légumes et de condiments de saison. **(sans bol de riz)**

밥과 반찬

Riz & Accompagnement

RICE & SIDE DISHES

공기밥	Bol de riz blanc Bowl of White Rice	3,5
김치	Chou fermenté au piment Fermented Spicy Cabbage	5
각종 쌈 추가	Salades supplémentes pour SSAM* Extra Salades	5
구이용 야채	Supplément de légumes de saison à griller Seasonal Vegetables to Grill	6
4가지 반찬	4 METS variant selon les saisons 4 Side Dishes	4,5

* « Emballage » en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

"Wrap" in Korean and it is the most popular way to eat Korean BBQ.

디저트

Desserts

DESSERTS

레몬생강
치즈케이크

Cheesecake « Citron Gingembre »

Lemon Ginger Cheesecake

9

유자레몬
수플레

Soufflé glacé « Yuzu Citron »

Lemon Yuja Ice Soufflé

9

유자레몬
퐁당오쇼콜라

Fondant au chocolat « Yuzu Citron »

Dark Chocolate «Yuja Lemon»

9

아이스크림
(+생크림,초코시럽)

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

9

녹차 **Thé vert** Green Tea

흑임자 **Sésame noir** Black Sesame

장미잎 **Pétale de rose** Rose Petal

소르베
(+생크림,초코시럽)

Sorbet (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Sorbet (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

9

망고 **Mangue** Mango

유자 **Yuzu** Yuja

경단과
수정과

Gâteaux de riz gluant à la pâte de haricots rouges et boisson coréenne à la cannelle

Sticky Rice Cakes with Red Bean Paste and Korean Cinnamon Punch

10

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle

Korean Tiramisu and Cinnamon Punch

10

