



Carte halal

*La maison n'accepte pas les chèques.
2 tickets restaurant par personne. Prix nets, taxes et services compris.*

*Veuillez nous indiquer à l'avance
si vous avez des restrictions alimentaires.*



Liste d'allergène

Notre fournisseur Halal

Boucherie les jumeaux



Viandes d'exception

A l'attention de

BABECO
101 avenue de général du gaulle
94000 Créteil

ATTESTATION VIANDE HALAL

Nous soussignés, boucherie les jumeaux,
Certifions que notre viande et charcuterie sont préparées à partir de
viande Halal selon le rite islamique.

SAS LES JUMEAUX
97, Rue de Paris
93260 LES LILAS
BOUCHERIE LES JUMEAUX
97 Rue de Paris,
93260 LES LILAS
0170322026

SIRET 627 704 018 00037

Nos sauces certifiées Halal

LA SAUCE SOJA CERTIFIÉE HALAL

KIKKOMAN TAMARI GLUTEN FREE



LA PÂTE DE PIMENT CERTIFIÉE HALAL

TAEYANGCHO HAECHANDLE GOCHUJANG VEGAN





 Végétarien

Menu Midi

점심 메뉴

Lunch Menu

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS
STARTER & MAIN COURSE (Monday to Friday, except Holidays)

12H - 14H30

17 €

- 전식 선택

ENTRÉE AU CHOIX

CHOICE OF STARTER
- 두부샐러드

Salade de tofu

Tofu Salad


- 새우군만두

Raviolis grillés aux crevettes (6p)

Fried Shrimp Dumplings

- 본식 선택

PLAT AU CHOIX

CHOICE OF MAIN COURSE
- 잡채

Sauté de vermicelles aux légumes



Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables
- 오징어불백

Calamar mariné à la sauce soja

ou piquante

Stir-fried Squid with Soy Sauce or Spicy Sauce
- 닭불백

Poulet mariné à la sauce soja

ou piquante

Stir-fried Chicken with Soy Sauce or Spicy Sauce
- 돌솥비빔밥

Dolsot Bibimbap*

Bibimbap served in a Hot Stone Bowl

육회 / 닭고기 / 두부 / 야채

Tartare de bœuf / Poulet / Tofu



/ Légumes



Beef tartar / Chicken / Tofu / Vegetables

*Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix, servis dans un bol en pierre brûlant
- 소갈비찜

Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja

Soy-Braised Beef Short Ribs
- 고등어구이

Maquereau grillé

Grilled Mackerel
- 연어구이

Saumon grillé

Grilled Salmon

- 디저트 선택

DESSERT AU CHOIX

CHOICE OF DESSERT
- 녹차티라미수

Tiramisu coréen au thé vert

Greentea Korean Tiramisu
- 아이스크림

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

(+생크림,초코시럽)

Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

Le menu midi est accompagné de riz blanc,
de la soupe du jour et des condiments.

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

DU LUNDI AU DIMANCHE

STARTER & MAIN COURSE & DESSERT (Monday to Sunday)

12H - 14H30

23 €

— 전식 선택 ENTRÉE AU CHOIX CHOICE OF STARTER

두부샐러드 **Salade de tofu** Tofu Salad 

새우군만두 **Raviolis grillés aux crevettes (6p)**
Fried Shrimp Dumplings

잡채 **Sauté de vermicelles aux légumes** 
Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables

— 본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

닭불백 **Poulet mariné à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Chicken with Soy Sauce **or** Spicy Sauce

돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap*** Bibimbap served in a Hot Stone Bowl
육회 / 닭고기 / 두부 / 야채
Tartare de bœuf / Poulet / Tofu  / **Légumes** 
Beef tartar / Chicken / Tofu / Vegetables

소갈비찜 **Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja**
Soy-Braised Beef Short Ribs

고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel

연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon

— 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

녹차티라미수 **Tiramisu coréen au thé vert** Greentea Korean Tiramisu

아이스크림 **Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)**
(+생크림,초코시럽) Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

Le menu midi est accompagné de riz blanc,
de la soupe du jour et des condiments.



Menu Dégustation

데귀스타시옹 메뉴

Degustation Menu

MENU BABECO

ENTRÉE + BARBECUE OU PLANCHA + DESSERT

39 € / 1 personne

전식 선택

ENTRÉE AU CHOIX CHOICE OF STARTER

새우군만두

Raviolis grillés aux crevettes (6p)

Fried Shrimp Dumplings

잡채

Sauté de vermicelles aux légumes 

Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables

김치전

Galette de kimchi 

Kimchi Pancake

고기 선택

VIANDE AU CHOIX CHOICE OF MEAT 180g

PLANCHA

GRIDDLE

닭 갈비

**Poulet aux légumes marinés à la sauce soja
ou piquante à la plancha**

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

오리갈비

**Canard aux légumes à la sauce soja *ou* piquante à la
plancha (+2€)**

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

BARBECUE

BARBEQUE

토시살

Onglet de bœuf

Beef Hanger Steak

소 갈비

**Plat-de-côtes de bœuf marinées à la sauce soja
ou piquante**

Marinated Beef Ribs with Soy Sauce *or* Spicy Sauce

디저트 선택

아이스크림

(+생크림,초코시럽)

녹차티라미수

유자레몬
풍당오쇼콜라

DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

Tiramisu coréen au thé vert

Korean Greentea tiramisu

Fondant au chocolat « Yuzu Citron »

Dark Chocolate «Yuja Lemon»



Les menus sont accompagnés de riz blanc, de la soupe du jour
et des condiments variant selon les saisons

MENU TABLE CORÉENNE

2 APPÉRITIFS & 2 ENTRÉES

+
1 PLAT & 1 BARBECUE

+
2 DESSERTS

à partir de

89 € / 2 personnes à partager

칵테일 두가지선택 2 COCKTAILS AU CHOIX 2 CHOICES OF COCKTAIL

무알콜 칵테일 Cocktail coréen sans alcool

Korean Non-Alcoholic Cocktail

첫번째 전식 선택 1^{ÈRE} ENTRÉE AU CHOIX 1ST CHOICE OF STARTER

새우군만두 Raviolis grillés aux crevettes (6p)

Fried Shrimp Dumplings

잡채 Sauté de vermicelles aux légumes 

Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables

오징어 파전 Galette de calamar & ciboulette

Squid & Spring Onion Pancake

두번째 전식 선택 2^{ÈME} ENTRÉE AU CHOIX 2ND CHOICE OF STARTER

어묵떡볶이 Pâtes de riz marinées avec de la pâte de poisson à la sauce piquante

Rice Cake, Fish Cake with Spicy Sauce

오징어초무침 Salade de calamar (sauce piquante ou soja)

Squid Salad (Spicy Sauce or Soy Sauce)

육회 Tartare de bœuf coréen

Korean Beef Tartar

본식 선택

돌솥비빔밥 선택
육회 / 닭고기 / 두부
/ 야채

찌개 선택
된장 / 해물 순두부

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Dolsot Bibimbap au choix* Bibimbap served in a Hot Stone Bowl
Tartare de bœuf / Poulet / Tofu 🌱 / **Légumes** 🌱
Beef tartar / Chicken / Tofu / Vegetables

**Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture au choix,
servi dans un bol en pierre brûlant*

Ragoût au choix Choice of stew

Pâte de soja **ou** Tofu soyeux et fruits de mer

Soybean Paste **or** Soft tofu & Seafood

바베큐 선택

소 갈비

닭 갈비

양 갈비

BARBECUE AU CHOIX CHOICE OF BARBEQUE

Plat-de-côtes de bœuf marinées à la sauce soja
ou piquante

Marinated Beef Ribs with Soy Sauce **or** Spicy Sauce

Cuisse de Poulet grillé à la sauce soja
ou piquante (+1€)

Grilled Chicken Thigh in Soy Sauce **or** Spicy Sauce

Côtes d'agneau première marinées
à la sauce à la sauce soja **ou piquante (+2€)**

Frenched Rack of Lamb, Marinated in Soy Sauce **or** Spicy Sauce

디저트 두가지 선택

아이스크림
선택
(+생크림, 초코시럽)

경단과
수정과

티라미수와
수정과

2 DESSERTS AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)
Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

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

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle
Korean Tiramisu and Cinnamon Punch

Les menus sont accompagné de riz blanc, de la soupe du jour
et des condiments variant selon les saisons



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 🌱 Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables	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
순두부찌개	Ragoût épicé au tofu soyeux aux fruits de mer Spicy Soft Tofu Stew with Seafood	18
돌솥비빔밥 (닭고기/육회)	Dolsotbibimbab* (poulet ou tartare de bœuf) Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Chicken or Beef Tartare) <i>*Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande au choix servi 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 maturé 40 jours 180g 40 Days Dry Aged Sirloin of Simmental	37

— 양념고기

VIANDE MARINÉE MARINATED MEAT

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



Photo non contractuelle

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

전골팬 Plancha

GRIDDLE

— 닭/오리고기 **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



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





Boissons

음료

Beverages

미네랄 워터 Eaux minérales

MINERAL WATERS

에비앙 /
바두아

Evian / Badoit 50cl / 100cl

4 / 6

페리에

Perrier 33cl

4

탄산음료와 쥬스 Sodas & Jus

SOFT DRINKS & JUICES

— 탄산음료 SODAS SOFT DRINKS

컵음료

Fontaine Fountain, 40cl / 50cl
Pepsi / Pepsi max
7-up Free / Orangina
Lipton Icetea pêche

4,5 / 5

병음료

Bouteille Bottle, 33cl
Pepsi / Pepsi max / 7-up

5

— 과일쥬스 JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits Granini 25cl

Pomme / Orange / Mangue / Ananas

Apple / Orange / Mango / Pineapple

4

무알콜 칵테일

Cocktails sans alcools

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

— 한국식 **CORÉEN** KOREAN (VERRE/GLASS 36,5CL)



유자 에이드 8
Yuja Ade



오미자 에이드 8
Omija Ade



매실 에이드 8
Méshil Ade



생강 에이드 8
Gingembre Ade

— 클래식 **CLASSIQUE** CLASSIC (VERRE/GLASS 36,5CL)



Bora Bora 9
Jus d'ananas, Jus d'orange,
Jus de citron, grenadine



Virgin Mojito 9
7up, Citron vert, Menthe,
Sucre de canne



Colada 9
Jus d'annas, Crème de coco

커피 Cafés

COFFEES

에스프레소	Café Espresso	2,5
아메리카노	Café allongé Long Coffee	2,5
디카페인	Décafeïné Decaf	2,5
에스프레소 마키아토	Noisette Espresso Macchiato	3
더블 에스프레소	Double Espresso	3,5
한국커피	Café coréen Korean Coffee Café doux et sucré, goût de crème noisette Mild and sweet coffee, taste of hazelnut cream	4,5

한국차 Thés coréens

KOREAN TEAS

녹차	Thé Vert Green Tea	4
등글레차	Thé Racines de muguet Solomon's Seal Tea	4
유자차	Thé Yuzu miel Honey Yuja Tea	5
생강차	Thé Gingembre miel Honey Ginger Tea	5
홍삼차	Thé Ginseng rouge Red Ginseng Tea	6
매실차	Thé Méshil (Prune coréenne) Korean Plum Tea	6

모든 커피와 차는 아이스 버전 가능합니다. (1유로 추가)
Tous les cafés et thés sont disponibles en version glacée moyennant un supplément de 1€.
All coffees and teas are available in an iced version for an extra €1.



