



À la carte  
단품 메뉴

# 전식

## Entrées

STARTERS

해물군만두	<b>Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (12pièces)</b> Seafood and Vegetable Dumplings	14
잡채	<b>Sauté de vermicelles aux légumes avec <b>ou</b> sans bœuf</b> Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables and Beef <b>or</b> without Beef	15
김치전	<b>Galette de kimchi</b> Kimchi Pancake	15
어묵떡볶이	<b>Pâte de riz et pâte de poisson sautée à la sauce piquante</b> Rice Cake, Fish Cake with Spicy Sauce	16
오징어파전	<b>Galette de calamar &amp; ciboulette</b> Squid & Spring Onion Pancake	16
오징어초무침	<b>Salade de calamar piquante (sauce piquante <b>ou</b> soja)</b> Squid Salad (Spicy Sauce <b>or</b> Soy sauce)	16
육회	<b>Tartare de bœuf à la coréenne</b> Korean Beef Tartar	17
두부강정	<b>Beignets de tofu caramélisés</b> Caramelized Tofu Fritters	17

# 본식

## Plats uniques

MAIN DISHES

된장찌개	<b>Ragoût typique coréen à la pâte de soja fermentée</b> Korean fermented Soybean Paste Stew	18
김치찌개	<b>Ragoût épicé au Kimchi, tofu et porc</b> Kimchi Stew with Tofu and Pork	18
순두부찌개	<b>Ragoût épicé au tofu soyeux (bœuf <b>ou</b> fruits de mer)</b> Spicy Soft Tofu Stew (Beef <b>or</b> Seafood)	18
돌솥비빔밥 (소고기/육회/야채)	<b>Dolsotbibimbab* (bœuf <b>ou</b> tartare de bœuf <b>ou</b> légumes)</b> Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Beef <b>or</b> Beef Tartare <b>or</b> Vegetable) <i>*Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande au choix servis dans un bol en pierre brûlant</i>	18
고등어구이	<b>Maquereau grillé</b> Grilled Mackerel	19
연어구이	<b>Saumon grillé</b> Grilled Salmon	20
도미구이	<b>Dorade royale entière grillé</b> Grilled Seabream <i>* Temps de préparation 20 minutes</i>	22
소 갈비찜	<b>Mijoté de plat de côtes de bœuf à la sauce soja</b> Soy-Braised Beef Short Ribs	25

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

# 바베큐 Barbecue

BARBEQUE

<b>— 소고기</b> <b>BŒUF</b> BEEF			
토시살	<b>Onglet de bœuf</b> 180g Beef Hanger Steak		26
갈리스 채끝등심	<b>Faux-filet de Galice</b> 180g Sirloin of Galice		34
시망탈 채끝등심	<b>Faux-filet Simmental</b> 180g Sirloin of Simmental		37
<b>— 돼지고기</b> <b>PORC</b> PORK			
생삼겹살	<b>Poitrine de porc</b> 180g Pork Belly		23
이베리코 목살	<b>Échine de porc ibérique*</b> 180g Iberico Pork Shoulder		29
* Porc iberique : porc noir espagnol nourri aux glands, donnant un goût de noix à la viande.			
<b>— 양념고기</b> <b>VIANDE MARINÉE</b> MARINATED MEAT			
된장생삼겹살	<b>Poitrine de porc mariné à la pâte de soja fermentée</b> 180g Marinated Pork Belly in Fermented Soybean Paste		24
돼지 갈비	<b>Travers de porc marinés à la sauce soja</b> 180g Pork Spare Ribs, Marinated in Soy Sauce		24
닭 갈비	<b>Cuisse de Poulet marinée à la sauce soja ou piquante</b> 180g Grilled Chicken Thigh in Soy Sauce or Spicy Sauce		26
양 갈비	<b>Côtes d'agneau première marinées à la sauce piquante ou non</b> 180g Frenched Rack of Lamb, Marinated in Spicy Sauce or not		28
소 갈비	<b>Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja ou piquante</b> 180g Beef Ribs, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce		28

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

# 전골팬 Plancha

GRIDDLE

<b>— 소고기</b> <b>BŒUF</b> BEEF			
불고기	<b>Bulgogi - Bœuf mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce Served or Spicy Sauce on the Plancha		24
<b>— 닭/오리고기</b> <b>VOLAILLE</b> POULTRY			
닭 갈비	<b>Poulet mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g Chicken with Vegetables in Soy Sauce or Spicy Sauce Served on the Plancha		26
오리 갈비	<b>Canard mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha</b> 180g Duck with Vegetables in Soy Sauce or Spicy Sauce		27



▲ Bulgogi à la plancha

Toutes nos planchas sont accompagnées de légumes variés et de condiments de saison. **(sans bol de riz)**

# 밥과 반찬

## Riz & Accompagnements

RICE & SIDE DISHES

공기밥	<b>Bol de riz blanc</b> Bowl of White Rice	3,5
4가지 반찬	<b>4 METS variant selon les saisons</b> 4 Side Dishes	5
김치	<b>Chou fermenté au piment</b> Fermented Spicy Cabbage	5
각종 쌈 추가	<b>Supplément de salades pour SSAM*</b> Extra Salades	6
구이용 야채	<b>Supplément de légumes de saison à griller</b> (champignons, courgette, patate douce, oignon, ...) Seasonal Vegetables to Grill (Mushrooms, Zucchini, Sweet Potato, Onion, etc)	4,5

# 디저트

## Desserts

DESSERTS

레몬생강 치즈케이크	<b>Cheesecake « Citron Gingembre »</b> Lemon Ginger Cheesecake (Pâte sablée au beurre avec gingembre, cream cheese citronné acidulé et meringue suisse flambée)	9
유자레몬 수플레	<b>Soufflé glacé « Yuzu Citron »</b> Lemon Yuja Ice Soufflé (Biscuit cuillère, soufflé citron yuzu, coulis au citron)	9
유자레몬 풍당오쇼콜라	<b>Fondant au chocolat « Yuzu Citron »</b> Dark Chocolate «Yuja Lemon» (Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, coeur ganache chocolat citron-yuzu)	9
아이스크림 (+생크림,초코시럽)	<b>Glace ( 2 boules, crème chantilly, nappage chocolat )</b> Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)  녹차 <b>Thé vert</b> Green Tea 흑임자 <b>Sésame noir</b> Black Sesame 장미잎 <b>Pétale de rose</b> Rose Petal	9
소르베 (+생크림,초코시럽)	<b>Sorbet ( 2 boules, crème chantilly, nappage chocolat )</b> Sorbet (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)  망고 <b>Mangue</b> Mango 유자 <b>Yuzu</b> Yuja	9
경단과 수정과	<b>Gâteaux de riz gluant à la pâte de haricots rouges et boisson coréenne à la cannelle</b> Sticky Rice Cakes with Red Bean Paste and Korean Cinnamon Punch	10
티라미수와 수정과	<b>Tiramisu coréen au thé vert et boisson à la cannelle</b> Korean Tiramisu and Cinnamon Punch (Thé vert en poudre, jaune d'œuf, mascarpone, crème fraîche, sucre, quatre-quarts)	10

\* « 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.