

Boissons alcoolisées

알콜 음료

Alcoholic Drinks

식전주 Apéritifs

APERITIFS

— MARTINI, KIR (VERRE/GLASS 14CL)

Martini Bianco / Rosso « Gran Lusso » 9

Profond et épicé Alc.14,4%

Kir vin blanc cassis 9

Kir Royal cassis 12

— 병맥주 BIÈRE EN BOUTEILLE BOTTLED BEER

한국맥주 **Maekju, Bière coréenne** 33cl 6

하이네켄 **Heineken** Alc. 5%, 33cl 5,5

1664 Alc. 5,5%, 33cl 5,5

— 생맥주 BIÈRE EN PRESSION DRAFT BEER

아사히 **Asahi** 25 cl 50 cl
4,5 8

— COCKTAIL CORÉEN (VERRE/GLASS 14CL)



« **Makolli** » 10
makolli (alcool de riz) 10cl,
sirop de cassis



« **Hwayo** » 12
hwayo soju* 25 3cl,
jus d'ananas, curaçao



« **Méshil** » 12
soju** 10cl,
sirop de meshil(prune coréenne)

* Alcool coréen réalisé à partir d'une sélection de riz nobles

** Alcool coréen distillé à partir de riz et de céréales

와인 Vins

WINES

— 화이트 BLANC WHITE (v)14 cl (b)75 cl

Maison Castel - Grande réserve Chardonnay - Languedoc-Roussillon 6 20

Pays d'Oc IGP, 100% Chardonnay

Intense et complexe, arômes de fruits exotiques, notes de vanille 26

Clos Orfeuilles - Muscadet BIO Sèvre et Maine - Loire

100% Melon de Bourgogne - vin biologique

Riche et complexe, Fruits exotiques, agrumes et anis

— 로제 ROSÉ ROSE

Famille Savatier - « Les Hauts de Masterel » - AOP Côte de Provence 7 22

Cinsault, Grenache et Syrah

Frais, léger et souple, fruits rouges

— 레드 ROUGE RED

Les Jarlotiers - Village Sainte Cécile Bio - Côte du Rhône 7 24

Grenache, Mourvèdre, Syrah - vin biologique

Belle aromatique, fruits rouges et noirs mûrs

Château d'Arcins Cru bourgeois Haut-Médoc - Bordeaux 37

Merlot, carbernet sauvignon

Puissant, fruits noirs, moka, cacao, fricheur, complexe

— 탄산 PÉTILLANT SPARKLING

Veuve de Lalande Blanc de Blancs - Loire 7 25

Chenin Blanc, Chardonnay, Ugni Blanc

Jaune pâle, souple et fraîche, fleur blanche, vanille, miel

Le millésime peut être différent de celui indiqué.

Veillez demander à nos serveurs en avance.

한국술 Alcools coréens

KOREAN ALCOHOLS

(v) 6 cl bout.

소주	Soju, Spiritueux originaire de Corée Distillé à partir de riz et de céréales Alc. 17%, 36cl	5	17
국순당 막걸리	Makolli «Kooksoondang» Alcool de riz nature fermenté, doux et onctueux, pétillant Alc. 6%, 75cl	7	20
매취순	Maechusoon, «Vin» de prunes verte coréennes Refroidi, puis filtré pendant un mois Alc.14% 37,5cl	8	23
백세주	Bekseju, Alcool de fermentation de riz cru Infusé d'herbes et d'épices coréens Alc.12,5%, 37,5cl	8	23
화요 25	Hwayo Soju 25, Soju premium Réalisé à partir d'une sélection de riz nobles Alc. 25%, 50cl	12	63

식후주 Digestifs

DIGESTIVES

(v) 4 cl

Whisky Japonais « Yoichi » Nikka Ample et délicatement tourbé Alc. 45%	16
Rhum « Karukera » L'intense Batch Rhum blanc Agricole Alc. 59,9%	17

Boissons sans alcools

무알콜 음료

Non-Alcoholic Beverages

미네랄 워터 Eaux minérales

MINERAL WATERS

에비앙 / 바두아	Evian / Badoit 50cl / 100cl	4 / 6
페리에	Perrier 33cl	4

탄산음료와 주스 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

과일주스 JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

Jus de fruits Granini 25cl	4
Pomme / Orange / Mangue / Ananas Apple / Orange / Mango / Pineapple	

무알콜 칵테일 Cocktails sans alcools

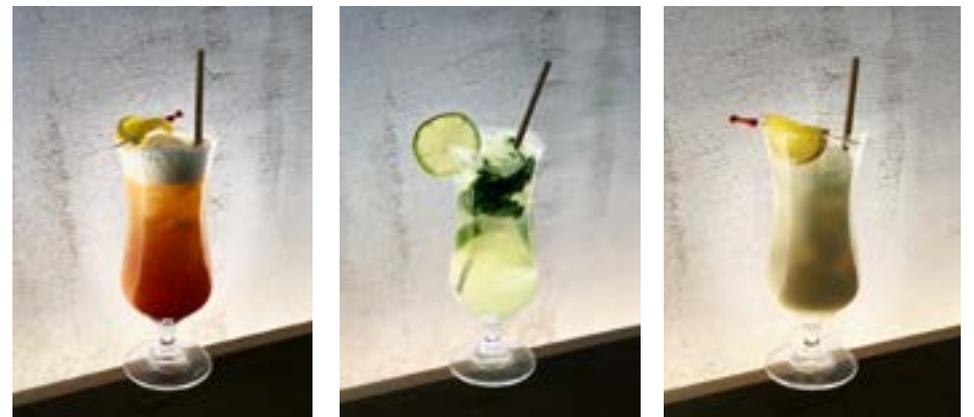
NON ALCOHOLIC COCKTAIL

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



유자 에이드 8 Yuja* Ade *Yuja (citron coréen) au miel, 7up, Eau gazeuse	오미자 에이드 8 Omija* Ade *Baie aux 5 saveurs Sirop d'omija, 7up, Eau gazeuse	매실 에이드 8 Méshil* Ade *Prune coréenne Sirop de meshil, 7up, Eau gazeuse	생강 에이드 8 Gingembre Ade Thé Gingembre, 7 up, Eau gazeuse
---	---	---	---

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



Bora Bora 9 Jus d'ananas, Jus d'orange, Jus de citron, sirop grenadine	Virgin Mojito 9 Citron vert, Menthe, 7up, Sucre de canne, Eau gazeuse	Colada 9 Jus d'ananas, Colada
---	--	---

커피 Cafés

COFFEES

에스프레소	Café Espresso	2,5
아메리카노	Café allongé Long Coffee	2,5
디카페인	Décafeiné 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

En savoir plus

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.

Au-delà de la cuisine

Il n'y a pas que cuisine à savourer, il y a toute culture à vivre !

BABECO, nom rappelant phoniquement le célèbre barbecue Coréen, est un concept proposé par le chef Sunghak HAN et l'architecte Woojin LIM, le fameux duo-créateur de DOCHILAK et notamment de SOON GRILL primé par la Biennale de Florence pour son design d'intérieur irréaliste.

Comme son nom le suggère, BABECO propose la cuisine authentique coréenne autour du barbecue, s'adressant aux fines papilles mais aussi aux amoureux de la culture Coréenne.

Pas que de la gourmandise

Avant tout, c'est un repas à la fois succulent et convivial : des belles viandes soigneusement tranchées et marinées que l'on fait cuire soi-même au centre de la table, à partager avec ses proches, mais pas seulement.

Le chef Sunghak HAN propose un repas de qualité, proposant les pièces de viandes les plus fraîches sélectionnées lui-même chez le boucher, en accompagnant le tout d'une multitude de condiments bons et sains pour le corps et l'esprit.



Passer le temps à la Coréenne

Les créateurs l'ont bien compris. Le convive venant savourer son repas, n'est pas qu'à la recherche du plaisir culinaire, mais est aussi là pour se dépayser. Il suffit de franchir la porte du restaurant pour vous transporter dans les rues de Séoul, où les amis se retrouvent autour d'une table-grill pour trinquer leurs verres de Soju* et Makgeolli**.

L'ambiance, les objets, la musique, la déco y accompagnent jusqu'à la manière de manger pour parfaire votre repas dépayçant. Tout est là pour vous emmener dans le pays rempli de la bonne humeur, de l'esprit accueillant et du sens du partage.

C'est le moment de vivre à l'heure Coréenne.

* spiritueux coréen fabriqué à base de riz

** alcool de riz coréen doux et laiteux, issu d'une fermentation de riz et de diverses céréales

À la fois ancien & contemporain

Le cadre imaginé par l'architecte Woojin LIM est inspiré des repas traditionnels familiaux lors des grandes fêtes. La famille et les amis se réunissaient au tour d'un couvercle de marmite en fonte, faisant office d'un grill, pour partager le moment précieux.

Les Coréens se servaient de ce couvercle pour assurer une bonne cuisson des viandes et pour garder une bonne température tout au long du repas, grâce à son excellente conductivité et inertie thermique, ce couvercle-grill symbolise la convivialité entre les proches et s'immortalise dans les souvenirs.

L'ambiance sobre et tamisée permet davantage aux convives de plonger dans ce festival de goûts explosifs à la Coréenne !

La Grillade

COMMENT MANGER UN BBQ CORÉEN

HOW TO EAT KOREAN BBQ



**1. Allumez le feu sur le grill.
(attendez 2 à 3 minutes pour le laisser chauffer)**

1. Switch on the grill. (Wait 2-3 mins to heat up)

2. Grillez la viande non-marinée d'abord.

2. Cook the non-marinated meat first.

**3. Retourner la viande une seule fois,
une fois la première face marinée.**

3. Turn the meat only once,
halfway through the cooking.

**4. Quand la viande est cuite,
placez la sur les côtés du grill
afin qu'elle ne surcuise pas.**

4. When meat is cooked,
move it to the side of the grill to avoid overcook.

Ssam

EMBALLAGE

WRAPS

Qu'est ce que le SSAM ?

Cela veut dire « emballage » en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

WHAT IS SSAM?

It means "wrap" in Korean and it is the most popular way to eat Korean BBQ.



1. Mettez une feuille de salade sur la main.

Place a piece of lettuce on your hand.



2. Mettez un morceau de viande que vous avez déjà trempé dans votre sauce préférée.

Place a piece of meat that has been dipped in your favourite sauce.



3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

Add some spicy paste on it.

Ajoutez par-dessus un peu de légumes.

Add some vegetables on it.



4. Emballez le tout pour créer une petite balle.

Wrap the whole thing into a little ball.

Dégustez le tout en une seule bouchée et faites vous plaisir!

Pop the whole wrap (Ssam) in your mouth and finish it in one bite.

La Grillade

COMMENT MANGER UN BBQ CORÉEN

HOW TO EAT KOREAN BBQ



1. Allumez le feu sur le grill. (attendez 2 à 3 minutes pour le laisser chauffer)

1. Switch on the grill. (Wait 2-3 mins to heat up)



2. Grillez la viande non-marinée d'abord.

2. Cook the non-marinated meat first.



3. Retourner la viande une seule fois, une fois la première face marinée.

3. Turn the meat only once, halfway through the cooking.



4. Quand la viande est cuite, placez la sur les côtés du grill afin qu'elle ne surcuise pas.

4. When meat is cooked, move it to the side of the grill to avoid over-cook.

