



BABECO

Barbecue Coréen



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 du Général de Gaulle

94000 Créteil

ATTESTATION VIANDE HALAL

Nous soussignons, 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
TEL : 09 81 06 66 12
SIRET : 827 709 018 0032
BOUCHERIE LES JUMEAUX
97 Rue de Paris
93260 LES LILAS
0170322026



Menu Midi

점심 메뉴
Lunch Menu

 Végétarien




ENTRÉE & PLAT **ou** PLAT & DESSERT

(BOISSONS NON COMPRIS)

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

12H-14H30

à partir de
17 €

- 전식 선택 ENTRÉE AU CHOIX CHOICE OF STARTER**
 - 두부샐러드 **Salade de tofu** Tofu Salad 
 - 해물군만두 **Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (6p)**
Seafood and Vegetable Dumplings
- 본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE**
 - 잡채 **Sauté de vermicelles aux légumes** 
Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables
 - 오징어불백 **Calamar sauté à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Squid with Soy Sauce **or** Spicy Sauce
 - 닭불백 **Poulet sauté à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Chicken with Soy Sauce **or** Spicy Sauce
 - 불고기 **Bulgogi - Bœuf mariné à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Beef with Soy sauce **or** Spicy Sauce
 - 돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap*** Bibimbap served in a Hot Stone Bowl
소고기 / 육회 / 닭고기 / 두부 / 야채
Bœuf / Tartare de bœuf / Poulet / Tofu  / Légumes 
Beef / 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
 - 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel **(+1€)**
 - 연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon **(+2€)**
 - 소갈비찜 **Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja** **(+7€)**
Soy-Braised Beef Short Ribs
- 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT**
 - 녹차티라미수 **Tiramisu coréen au thé vert** Greentea Korean Tiramisu
Thé vert en poudre, jaune d'œuf, mascarpone, crème fraîche, sucre, quatre-quarts
 - 아이스크림 **Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)** **(+생크림,초코시럽)**
Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)
녹차 **Thé vert** / 흑임자 **Sésame noir** / 장미잎 **Pétale de rose**
Green Tea / Black Sesame / Rose Petal

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

ENTRÉE & PLAT & DESSERT

(BOISSONS NON COMPRIS)

DU LUNDI AU DIMANCHE, SAUF JOURS FÉRIÉS
STARTER & MAIN COURSE & DESSERT (Monday to Sunday)

12H-14H30

à partir de
23 €

- 전식 선택 ENTRÉE AU CHOIX CHOICE OF STARTER**
 - 두부샐러드 **Salade de tofu** Tofu Salad 
 - 해물군만두 **Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (6p)**
Seafood and Vegetable Dumplings
 - 잡채 **Sauté de vermicelles aux légumes** 
Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables
- 본식 선택 PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE**
 - 닭불백 **Poulet sauté à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Chicken with Soy Sauce **or** Spicy Sauce
 - 불고기 **Bulgogi - Bœuf mariné à la sauce soja **ou** piquante**
Stir-fried Beef with Soy sauce **or** Spicy Sauce
 - 돌솥비빔밥 **Dolsot Bibimbap*** Bibimbap served in a Hot Stone Bowl
소고기 / 육회 / 닭고기 / 두부 / 야채
Bœuf / Tartare de bœuf / Poulet / Tofu  / Légumes 
Beef / Beef tartar / Chicken / Tofu / Vegetables
 - 고등어구이 **Maquereau grillé** Grilled Mackerel **(+1€)**
 - 연어구이 **Saumon grillé** Grilled Salmon **(+2€)**
 - 소갈비찜 **Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja** **(+7€)**
- 디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT**
 - 녹차티라미수 **Tiramisu coréen au thé vert** Greentea Korean Tiramisu
Thé vert en poudre, jaune d'œuf, mascarpone, crème fraîche, sucre, quatre-quarts
 - 아이스크림 **Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)** **(+생크림,초코시럽)**
Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)
녹차 **Thé vert** / 흑임자 **Sésame noir** / 장미잎 **Pétale de rose**
Green Tea / Black Sesame / Rose Petal

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

(BOISSONS NON COMPRIS)

à partir de

41 € / 1 personne

전식 선택

ENTRÉE AU CHOIX CHOICE OF STARTER

해물군만두

Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (6p)

Seafood and Vegetable 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

불고기

Bœuf mariné à la sauce soja **ou** piquante à la plancha

Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce **or** Spicy Sauce

Served on the Plancha

닭 갈비

Poulet aux légumes mariné 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 mariné à la sauce soja **ou** piquante à la plancha (+1€)

Duck with Vegetables in Soy Sauce **or** Spicy Sauce

Served on the Plancha

BARBECUE

BARBEQUE

토시살

Onglet de bœuf

Beef Hanger Steak

소갈비

Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja **ou** piquante (+2€)

Beef Ribs, Marinated in Soy Sauce **or** Spicy Sauce

디저트 선택 DESSERT AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

아이스크림

(+생크림,초코시럽)

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

녹차 Thé vert / 흑임자 Sésame noir / 장미잎 Pétale de rose

Green Tea / Black Sesame / Rose Petal

녹차티라미수

Tiramisu coréen au thé vert Korean Greentea tiramisu

(Thé vert en poudre, jaune d'œuf, mascarpone, crème fraîche, sucre,

quatre-quarts)

유자레몬

풍당오쇼콜라

Fondant au chocolat « Yuzu Citron »

Dark Chocolate «Yuja Lemon»

(Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, coeur ganache chocolat citron yuzu)



Photo non contractuelle

Les menus sont accompagnés de riz blanc et des condiments variant selon les saisons

MENU TABLE CORÉENNE

2 APPÉRITIFS & 2 ENTRÉES

+
1 PLAT & 1 VIANDE

+
2 DESSERTS

à partir de

91 € / 2 personnes à partager

각테일 두가지 선택 2 COCKTAILS AU CHOIX 2 CHOICES OF COCKTAIL

무알콜 각테일 **Cocktail coréen sans alcool**
Korean Non-Alcoholic Cocktail

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

해물군만두 **Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (6p)**
Seafood and Vegetable 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 **Pâte de riz et pâte de poisson marinée 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 à la coréenne**
Korean Beef Tartar

본식 선택

돌솥비빔밥 선택
소고기 / 육회 / 닭고기 /
두부 / 야채

PLAT AU CHOIX CHOICE OF MAIN COURSE

Dolsot Bibimbap au choix* Bibimbap served in a Hot Stone Bowl
Bœuf / Tartare de bœuf / Poulet / Tofu  / **Légumes** 
Beef / 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

찌개 선택
된장 / 해물 순두부

Ragoût au choix Choice of stew
Pâte de soja ou Tofu soyeux et fruits de mer
Soybean Paste or Soft tofu & Seafood

고기 선택

VIANDE AU CHOIX CHOICE OF MEAT 180g

PLANCHA GRIDDLE

불고기

Bœuf mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha

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

닭 갈비

Poulet mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g

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

BARBECUE BARBEQUE

양 갈비

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

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

소 갈비

Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja ou piquante (+2€)

디저트 두가지 선택 2 DESSERTS AU CHOIX CHOICE OF DESSERT

아이스크림
선택
(+생크림, 초코시럽)

Glace (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)

Icecream (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)

녹차 Thé vert / 흑임자 Sésame noir / 장미잎 Pétale de rose

Green Tea / Black Sesame / Rose Petal

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

티라미수와
수정과

Tiramisu coréen et boisson à la cannelle

Korean Tiramisu and Cinnamon Punch
(Thé vert en poudre, jaune d'œuf, mascarpone, crème fraîche, sucre, quatre-quarts)



À la carte
단품 메뉴

전식 Entrées

STARTERS

해물군만두	Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (12pièces) Seafood and Vegetable Dumplings	14
잡채	Sauté de vermicelles aux légumes 🌱 Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables	15
김치전	Galette de kimchi 🌱 Kimchi Pancake	15
어묵떡볶이	Pâte de riz et pâte de poisson marinée 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 Tofu Fritters	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/야채)	Dolsotbibimbab* (poulet ou tartare de bœuf ou légumes) Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Chicken or Beef Tartare or Vegetable) <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
도미구이	Dorade royale entière grillé Grilled Seabream <i>* Temps de préparation 20 minutes</i>	22
소 갈비찜	Mijoté de Plat-de-côtes de bœuf à la sauce soja Soy-Braised Beef Short Ribs	25

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	26
갈리스 채끝등심	Faux-filet de Galice 180g Sirloin of Galice	34
시망탈 채끝등심	Faux-filet Simmental 180g Sirloin of Simmental	37
— 양념고기	VIANDE MARINÉE MARINATED MEAT	
닭 갈비	Cuisse de Poulet mariné 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
소 갈비	Plat-de-côtes de bœuf marinées à la sauce soja ou piquante 180g Beef Ribs, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce	28



Photo non contractuelle

Tous nos barbecues sont accompagnés de légumes variés 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 Thin Sliced Beef, Marinated in Soy Sauce Served or Spicy Sauce on the Plancha	24
— 닭/오리고기	VOLAILLE POULTRY	
닭 갈비	Poulet mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha 180g Chicken with Vegetables in Soy Sauce or Spicy Sauce Served on the Plancha	26
오리 갈비	Canard mariné à la sauce soja ou piquante à la plancha 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	Bol de riz blanc Bowl of White Rice	3,5
김치	Chou fermenté au piment Fermented Spicy Cabbage	5
각종 쌈 추가	Supplément de salades 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

디저트

Desserts

DESSERTS

레몬생강 치즈케이크	Cheesecake « Citron Gingembre » Lemon Ginger Cheesecake (Pâte sablée au beurre avec gingembre, cream cheese citronné acidulé et meringue suisse flambée)	9
유자레몬 수플레	Soufflé glacé « Yuzu Citron » Lemon Yuja Ice Soufflé (Biscuit cuillère, soufflé citron yuzu, coulis au citron)	9
유자레몬 풍당오쇼콜라	Fondant au chocolat « Yuzu Citron » Dark Chocolate «Yuja Lemon» (Appareil mi-cuit chocolat pur beurre, coeur ganache chocolat citron-yuzu)	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 au thé vert et boisson à la cannelle 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.




Boissons
음료
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

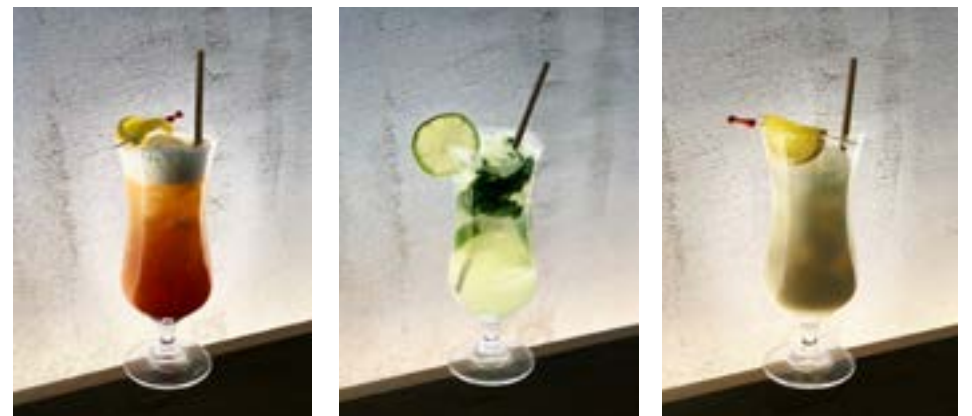
NON ALCOHOLIC COCKTAIL

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



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.

