

전식

Entrées

STARTERS

해물군만두	Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (12pièces) Seafood and Vegetable Dumplings	14
잡채	Sauté de vermicelles aux légumes avec ou sans bœuf Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables and Beef or without Beef	15
김치전	Galette de kimchi Kimchi Pancake	15
어묵떡볶이	Pâte de riz et pâte de poisson sautée 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 à la coréenne 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
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/야채)	Dolsotbibimbab* (bœuf ou tartare de bœuf ou légumes) Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Beef 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		29
	Beef Hanger Steak		
갈리스 채끝등심	Faux-filet de Galice 180g		39
	Sirloin of Galice		
시망탈 채끝등심	Faux-filet Simmental 180g		42
	Sirloin of Simmental		
— 돼지고기 PORC PORK			
생삼겹살	Poitrine de porc 180g		23
	Pork Belly		
이베리코 목살	Échine de porc ibérique* 180g		29
	Iberico Pork Shoulder		
	* 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 mariné à la pâte de soja fermentée 180g		24
	Marinated Pork Belly in Fermented Soybean Paste		
돼지 갈비	Travers de porc marinés à la sauce soja 180g		24
	Pork Spare Ribs, Marinated in Soy Sauce		
닭 갈비	Cuisse de Poulet marinée à la sauce soja ou piquante 180g		26
	Grilled Chicken Thigh in Soy Sauce or Spicy Sauce		
양 갈비	Côtes d'agneau première marinées à la sauce piquante ou non 180g		28
	Frenched Rack of Lamb, Marinated in Spicy Sauce or not		
소 갈비	Plat de côtes de bœuf marinées à la sauce soja ou piquante 180g		28
	Beef Ribs, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce		

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



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