



# **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  
BOUCHERIE LES JUMEAUX  
97 Rue de Paris  
93260 LES LILAS  
0170322026  
TEL : 09 81 06 66 12  
NET : 827 700 018 0032



---

# 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**  
Soy-Braised Beef Short Ribs **(+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.

# 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**  
Soy-Braised Beef Short Ribs **(+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

#### 소갈비

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

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

#### 토시살

#### Onglet de bœuf (+3€)

Beef Hanger Steak

## 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 두가지선택 2 COCKTAILS AU CHOIX 2 CHOICES OF COCKTAIL

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

## 첫번째 전식 선택 1<sup>ÈRE</sup> ENTRÉE AU CHOIX 1<sup>ST</sup> 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<sup>ÈME</sup> ENTRÉE AU CHOIX 2<sup>ND</sup> 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	<b>Raviolis grillés aux légumes et fruits de mer (12pièces)</b> Seafood and Vegetable Dumplings	14
잡채	<b>Sauté de vermicelles aux légumes</b>  Stir-fried Vermicelli Noodles with Vegetables	15
김치전	<b>Galette de kimchi</b>  Kimchi Pancake	15
어묵떡볶이	<b>Pâte de riz et pâte de poisson marinée 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 coréen</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
순두부찌개	<b>Ragoût épicé au tofu soyeux aux fruits de mer</b> Spicy Soft Tofu Stew with Seafood	18
돌솥비빔밥 (닭고기/육회/야채)	<b>Dolsotbibimbab*</b> <b>(poulet <b>ou</b> tartare de bœuf <b>ou</b> légumes)</b> Bibimbap served in a Hot Stone Bowl (Chicken <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

— 소고기	<b>BŒUF</b> BEEF	
토시살	<b>Onglet de bœuf</b> 180g Beef Hanger Steak	29
갈리스 채끝등심	<b>Faux-filet de Galice</b> 180g Sirloin of Galice	39
시망탈 채끝등심	<b>Faux-filet Simmental</b> 180g Sirloin of Simmental	42
— 양념고기	<b>VIANDE MARINÉE</b> MARINATED MEAT	
닭 갈비	<b>Cuisse de Poulet mariné 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 soja ou piquante</b> 180g Frenched Rack of Lamb, Marinated in Soy Sauce or Spicy Sauce	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



Photo non contractuelle

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

# 전골팬 Plancha

GRIDDLE

— 소고기	<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
— 닭/오리고기	<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
김치	<b>Chou fermenté au piment</b> Fermented Spicy Cabbage	5
각종 쌈 추가	<b>Supplément de salades pour SSAM*</b> Extra Salades	5
구이용 야채	<b>Supplément de légumes de saison à griller</b> Seasonal Vegetables to Grill	6
4가지 반찬	<b>4 METS variant selon les saisons</b> 4 Side Dishes	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)	9
녹차	<b>Thé vert</b> Green Tea	
흑임자	<b>Sésame noir</b> Black Sesame	
장미잎	<b>Pétale de rose</b> Rose Petal	
소르베 (+생크림,초코시럽)	<b>Sorbet ( 2 boules, crème chantilly, nappage chocolat )</b> Sorbet (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup)	9
망고	<b>Mangue</b> Mango	
유자	<b>Yuzu</b> Yuja	
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.



  
**Boissons**  
음료  
Beverages

# 미네랄 워터 Eaux minérales

MINERAL WATERS

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

# 탄산음료와 쥬스 Sodas & Jus

SOFT DRINKS & JUICES

## 탄산음료 SODAS SOFT DRINKS

컵음료	<b>Fontaine</b> Fountain, 40cl / 50cl Pepsi / Pepsi max 7-up Free / Orangina Lipton Icetea pêche	4,5 / 5
병음료	<b>Bouteille</b> Bottle, 33cl Pepsi / Pepsi max / 7-up	5

## 과일쥬스 JUS DE FRUITS FRUIT JUICES

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

# 무알콜 칵테일 Cocktails sans alcools

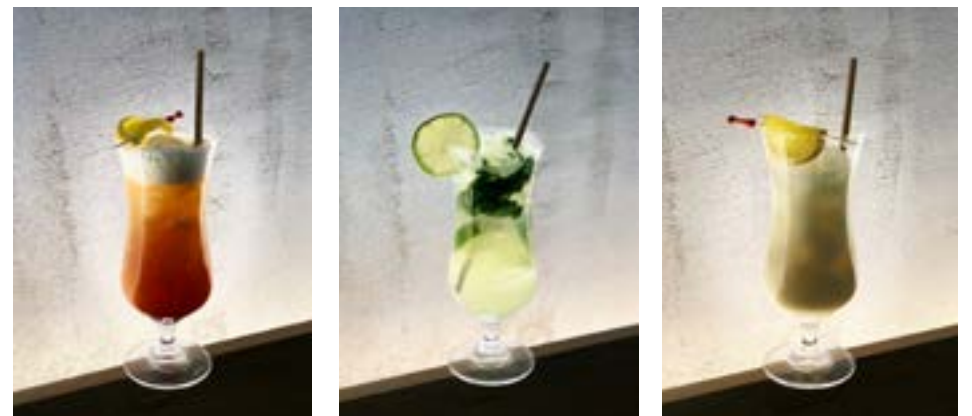
NON ALCOHOLIC COCKTAIL

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



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

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



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

## 커피 Cafés

COFFEES

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

## 한국차 Thés coréens

KOREAN TEAS

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

