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) **Riz recouvert de légumes variés, d'œuf et de viande au choix servis dans un bol en pierre brûlant*	18
고등어구이	**Maquereau grillé** Grilled Mackerel	19
연어구이	**Saumon grillé** Grilled Salmon	20
도미구이	**Dorade royale entière grillé** Grilled Seabream ** Temps de préparation 20 minutes*	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	29
채끝등심	**Faux-filet de bœuf (2pers)** *360g* Beef sirloin	52

돼지고기 PORC PORK

생삼겹살	**Poitrine de porc** *180g* Pork Belly	23
이베리코 목살	**Échine de porc ibérique*** *180g* Iberico Pork Shoulder * Porc iberique *: porc noir espagnol nourri aux glands, donnant un goût de noix à la viande.*	29

양념고기 VIANDE MARINÉE MARINATED MEAT

된장생삼겹살	**Poitrine de porc mariné à la pâte de soja fermentée** *180g* Marinated Pork Belly in Fermented Soybean Paste	24
돼지 갈비	**Travers de porc marinés à la sauce soja** *180g* Pork Spare Ribs, Marinated in Soy Sauce	24
닭 갈비	**Cuisse de Poulet marinée 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 piqauante *ou* non** *180g* Frenched Rack of Lamb, Marinated in Spicy Sauce or not	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

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	27

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
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

*** « 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.

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 퐁당오쇼콜라	**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) 녹차 **Thé vert** Green Tea 흑임자 **Sésame noir** Black Sesame 장미잎 **Pétale de rose** Rose Petal	9
소르베 (+생크림,초코시럽)	**Sorbet (2 boules, crème chantilly, nappage chocolat)** Sorbet (2 Scoops, Whipped Cream, Chocolate Syrup) 망고 **Mangue** Mango 유자 **Yuzu** Yuja	9
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