



*La maison n'accepte pas les chèques.
2 tickets restaurant par personne. Prix nets, taxes et services compris.
We do not accept checks. 2 restaurant tickets per person.
Net prices, taxes and services are included.*

Liste d'allergène



*Veuillez nous indiquer à l'avance si vous avez des restrictions alimentaires.
Please tell us in advance if you have any allergies or dietary restrictions.*



MENU MIDI

점심 메뉴 LUNCH MENU

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOURS FÉRIÉS
월요일부터 금요일까지, 공휴일 제외
MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT HOLIDAYS
중식套餐(週一至週五, 除了假期)

— 오늘의국	SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY 当日特色汤
— 전식 선택	ENTRÉE AU CHOIX STARTER CHOICE 可选前菜
새우 군만두	5 Raviolis grillés aux crevettes Grilled shrimp dumplings 虾煎饺子
두부샐러드	Salade de Tofu Tofu salad 豆腐沙拉
오징어초무침	Salade de calamars (piquante ou non) Squid salad (spicy sauce or not) 凉拌鱿鱼(可选香料酱)
— 본식 선택	PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICE 可选主菜
A. 잡채	JAPCHAE Sauté de vermicelles aux légumes avec ou sans boeuf 19€ Stir-fried vermicelli noodles with or without sliced beef 牛肉片炒粉丝或不加肉
B. 닭불백	POULET GRILLÉ (Sauce piquante ou non) 20€ Grilled chicken with vegetables (spicy or mild) 辣炒鸡肉(可选香料酱)
C. 돼지불백	PORC GRILLÉ (Sauce piquante ou non) 20€ Grilled pork with vegetables (spicy or mild) 韩式辣炒猪肉(可选香料酱)
D. 오징어불백	CALAMAR GRILLÉ (Sauce piquante ou non) 20€ Grilled squid with vegetables (spicy or mild) 辣炒鱿鱼(可选香料酱)
E. 돌솥비빔밥	DOLSOTBIBIMBAP* AU CHOIX 20€ Hot pot Bibimbap choice 可选择韩式石锅伴饭 소고기 / 육회 / 닭고기 / 두부 / 돼지김치 / 연어 Bœuf/ Tartare de bœuf / Poulet / Tofu / Porc et Kimchi / Saumon Beef/Beef tartar/Chicken/Tofu/Pork and kimchi/Salmon 牛肉/鞣鞣韩国牛肉/鸡肉/豆腐/猪肉泡菜/三文鱼 * Riz couvert de légumes variés, jaune d'oeuf et de viande au choix, servi dans un bol en pierre chaude
F. 불고기	BULGOGI (Bœuf mariné à la sauce soja) 21€ Grilled beef marinated in soy sauce 韩式 酱油牛肉
G. 연어구이	SAUMON GRILLÉ 23€ Grilled salmon 烤鲑鱼
H. 고등어구이	MAQUEREAU GRILLÉ 24€ Grilled mackerel 烤鯖鱼

Tous nos menus midi sont accompagnés de riz blanc et de 4 condiments variant selon les saisons.

LA TERRE **땅** 52€

MENU DÉGUSTATION MIDI & SOIR

스페셜 점심 & 저녁 메뉴

SPECIAL LUNCH & DINNER MENU

DU LUNDI AU DIMANCHE

월요일부터 일요일까지

LUNCH & DINNER (MONDAY TO SUNDAY)

中午, 晚上套餐 (周一至周日)

- **오늘의 국** **SOUPE DU JOUR** SOUP OF THE DAY 当日特色汤
- **전식2가지** **2 ENTRÉES** 2 STARTERS 前菜
 - 새우 군만두 **5 RAVIOLIS GRILLÉS AUX CREVETTES**
Grilled shrimp dumplings 煎煎饺子
 - 잡채 **JAPCHAE** Sauté de vermicelles au boeuf ou sans viande
Stir-Fried vermicelli noodles with sliced beef or without meat
牛肉片炒粉丝或不加肉
- **돌솥비빔밥 선택** **DOLSOTBIBIMBAP* AU CHOIX**
HOT POT BIBIMBAP CHOICE 可选择韩式石锅伴饭
소고기 / 육회 / 닭고기 / 두부 / 돼지김치 / 연어
Boeuf / Tartare de boeuf / Poulet / Tofu / Porc et Kimchi / Saumon
Beef / Beef tartar / Chicken / Tofu / Pork and kimchi / Salmon
牛肉 / 鞑靼韩国牛肉 / 鸡肉 / 豆腐 / 猪肉泡菜 / 三文鱼

* Riz couvert de légumes variés, jaune d'oeuf et de viande au choix, servi dans un bol en pierre chaude
- **디저트선택** **DESSERT AU CHOIX** DESSERT CHOICE 甜点选择
 - 아이스크림 선택 **Glace au choix (Thé vert / Sésame noir / Yuzu)**
(녹차/흑임자/유자) Ice cream (Green tea, Black sesame, Yuzu)
冰淇淋(绿茶,黑芝麻,韩国柠檬)
 - 풍당오쇼콜라 **Fondant au chocolat « Citron - Yuzu »**
Dark chocolate fondant « Lemon-Yuzu » 黑生巧克力
 - 레몬생강 **Cheesecake citron gingembre**
치즈케이크 Lemon Ginger cheesecake 柠檬姜芝士蛋糕
- **커피또는차** **CAFÉ OU THÉ AU CHOIX SUR NOTRE CARTE**
Coffee or Tea Choice 咖啡或茶的选择点选择

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.

LA MONTAGNE 산 57€

- **오늘의 국** SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY 当日特色汤
- **전식3가지** 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜
- 새우 군만두 5 RAVIOLIS GRILLÉS AUX CREVETTES
Grilled shrimp dumplings 虾煎饺子
- 잡채 JAPCHAE *Sauté de vermicelles au boeuf ou sans viande*
Stir-Fried vermicelli noodles with sliced beef or without meat
牛肉片炒粉丝或不加肉
- 김치전 GALETTE AU KIMCHI Pancake with kimchi 韩式泡菜饼
- **본식 선택** PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICE 可选主菜
- 돼지불백 Porc grillé (Sauce piquante ou non)
Grilled porc with vegetables 辣炒猪肉
- 닭불백 Poulet grillé (Sauce piquante ou non)
Grilled Chicken with vegetables 辣炒鸡肉
- 불고기 Bulgogi (Bœuf mariné à la sauce soja) (+1€)
Grilled beef marinated in soy sauce 韩式 酱油牛肉
- **디저트 선택** DESSERT AU CHOIX DESSERT CHOICE 甜点选择
- 아이스크림 선택 Glace au choix (Thé vert / Sésame noir / Yuzu)
(녹차/흑임자/유자) Ice cream (Green tea, Black sesame, Yuzu)
冰淇淋(绿茶,黑芝麻,韩国柠檬)
- 경단과 수정과 Gâteaux de riz gluant aux haricots rouges et boisson à la cannelle
Sticky rice cakes with red beans and cinnamon punch
红豆糯米糕 韩式生姜桂皮茶
- 티라미수와 수정과 Tiramisu coréen au thé vert et boisson à la cannelle
Korean tiramisu with green tee powder and cinnamon punch
韓國提拉米蘇 韩式生姜桂皮茶
- **커피또는차** CAFÉ OU THÉ AU CHOIX SUR NOTRE CARTE
Coffee or Tea Choice 咖啡或茶的选择

 Carte halal disponible

LA MER 바다 63€

- **오늘의 국** SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY 当日特色汤
- **전식3가지** 3 ENTRÉES 3 STARTERS 前菜
- 새우 군만두 5 RAVIOLIS GRILLÉS AUX CREVETTES
Grilled shrimp dumplings 虾煎饺子
- 오징어 초무침 SALADE DE CALAMARS À LA SAUCE PIQUANTE OU NON
Seasoned squid salad (spicy or not) 凉拌鱿鱼(可选香料酱)
- 해물파전 GALETTE DE CIBOULETTE AUX FRUITS DE MER
Seafood & vegetable pancake 海鲜葱煎饼
- **본식 선택** PLAT AU CHOIX MAIN DISH CHOICE 可选主菜
- 연어구이 Saumon grillé Grilled salmon 烤鲑鱼
- 고등어구이 Maquereau grillé Grilled mackerel 烤鯖鱼
- 고등어 김치조림 Maquereau mijoté au kimchi 刀
Simmered mackerel with kimchi 鯖鱼炖泡菜
- **디저트 선택** DESSERT AU CHOIX SUR NOTRE CARTE
Dessert choice from the dessert menu 从甜点菜单的甜点选择
- **커피또는차** CAFÉ OU THÉ AU CHOIX SUR NOTRE CARTE
Coffee or Tea Choice 咖啡或茶的选择

Tous nos menus sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.



SOON
Restaurant Coréen



Carte halal disponible

À LA CARTE
단품요리



ENTRÉES 전식

STARTERS

- | | | | | | |
|-----------|--|-----|------------------|---|-----|
| 1. 새우군만두 | RAVIOLIS GRILLÉS AUX CREVETTES
<i>Grilled shrimp dumplings</i>
虾煎饺子 | 15€ | 7. 해물파전 | GALETTE DE CIBOULETTE AUX FRUITS DE MER
<i>Seafood & vegetable pancake</i>
海鲜葱煎饼 | 19€ |
| 2. 잡채 | JAPCHAE
<i>Sauté de vermicelles au boeuf ou sans viande</i>
<i>Stir-Fried vermicelli noodles with sliced beef or without meat</i>
牛肉片炒粉丝或不加肉 | 16€ | 8. 순살 후라이드치킨 | POULET FRIT À LA CORÉENNE SANS OS (nature)
<i>Korean fried chicken boneless</i>
原味去骨炸鸡 | 21€ |
| 3. 김치전 | GALETTE AU KIMCHI
<i>Pancake with kimchi</i>
韩式泡菜饼 | 18€ | 9. 순살간장치킨 | POULET FRIT À LA SAUCE SOJA SUCRÉE SANS OS
<i>Fried chicken with sweet soy sauce boneless</i>
酱油去骨炸鸡 | 22€ |
| 4. 오징어초무침 | SALADE DE CALAMARS ASSAISONNÉE À LA SAUCE PIQUANTE OU NON
<i>Seasoned squid salad (spicy or mild)</i>
凉拌鱿鱼(可选香料酱) | 18€ | 10. 순살양념치킨 | POULET FRIT CARAMÉLISÉ À LA SAUCE ÉPICÉE SANS OS
<i>Caramelized fried chicken with spicy sauce boneless</i>
香辣去骨调味炸鸡 | 23€ |
| 5. 어묵떡볶이 | EOMUK TTEOKBOKKI
<i>Pâte de riz sautée avec pâte de poisson à la sauce piquante</i>
<i>Rice cake, fish cake with spicy sauce</i>
辣炒年糕和鱼饼 | 18€ | 11. 수비드 삼겹살 김치말이 | POITRINE DE PORC SOUS VIDE, ROULÉE AU KIMCHI FERMENTÉ, BRAISÉE LENTEMENT
<i>Sous-vide pork belly rolled with fermented kimchi, slow-braised</i>
低温慢煮五花肉卷发酵泡菜, 慢炖 | 23€ |
| 6. 궁중떡볶이 | GOONGJOONG TTEOKBOKKI
<i>Pâte de riz sautée avec bœuf à la sauce soja façon cour royale de corée</i>
<i>Korean Royal court stir fried rice cakes and beef with soy sauce</i>
宫廷牛肉酱油炒年糕 | 19€ | | | |

PLATS 본식

MAIN DISHES

1. 된장찌개	RAGOÛT À LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AVEC FRUITS DE MER <i>Fermented soybean paste stew with seafood</i> 海鮮大醬湯	19€	9. 대구탕	SOUPE DE CABILLAUD ÉPICÉE 🍴 <i>Spicy cod fish soup</i> 韩式辣鳕鱼汤	22€
2. 김치찌개	RAGOÛT AU KIMCHI ET PORC ÉPICÉ 🍴 <i>Spicy cabbage and pork stew</i> 泡菜五花肉汤锅	20€	10. 연어구이	SAUMON GRILLÉ <i>Grilled salmon</i> 烤鲑鱼	23€
3. 순두부찌개	RAGOÛT AU TOFU FIN AVEC FRUITS DE MER ÉPICÉ 🍴 <i>Spicy soft Tofu Stew with seafood</i> 辣味海鮮豆腐花汤	20€	11. 고등어구이	MAQUEREAU GRILLÉ <i>Grilled mackerel</i> 烤鯖魚	25€
4. 오징어불백	CALAMAR GRILLÉ (Sauce piquante ou non) <i>Grilled squid with vegetables (spicy sauce or not)</i> 辣炒鱿鱼(可选香料酱)	21€	12. 소고기 국밥	SOUPE DE BŒUF ÉPICÉE AVEC LÉGUMES 🍴 <i>Spicy meat and vegetable soup</i> 香辣牛肉汤	23€
5. 돼지불백	PORC GRILLÉ (Sauce piquante ou Non) <i>Grilled pork with vegetables (spicy sauce or not)</i> 辣炒猪肉	21€	13. 돼지국밥	SOUPE CORÉENNE AU PORC, AVEC TRIPES, POITRINE ET ÉPAULE DE PORC <i>Korean pork soup with pork tripe, pork belly, and pork shoulder</i> 韩式猪肉汤, 配猪肚、五花肉和猪前腿肉	24€
6. 닭불백	POULET GRILLÉ (Sauce piquante ou Non) <i>Grilled chicken with vegetables (spicy sauce or not)</i> 辣炒鸡肉	21€	14. 고등어 김치 조림	MAQUEREAU MIJOTÉ AU KIMCHI 🍴 <i>Simmered mackerel with kimchi</i> 鯖鱼炖泡菜	26€
7. 돌솥비빔밥 선택	DOLSOTBIBIMBAP* AU CHOIX 소고기 / 육회 / 닭고기 / 두부 / 돼지김치 / 연어 Bœuf / Tartare de bœuf / Poulet / Tofu / Porc et Kimchi / Saumon <i>Beef / Beef tartar / Chicken / Tofu / Pork and kimchi / Salmon</i> 牛肉 / 鞣韌韩国牛肉 / 鸡肉 / 豆腐 / 猪肉泡菜 / 三文鱼 * Riz couvert de légumes variés, jaune d'oeuf et de viande au choix, servi dans un bol en pierre chaude	21€			
8. 불고기	BULGOGI (Bœuf mariné à la sauce soja) <i>Grilled beef marinated in soy sauce</i> 韩式 酱油牛肉	22€			

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.

 Carte halal disponible

BARBECUE 바베큐

BARBECUE

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR EN SEMAINE,
ET LE MIDI/SOIR LE WEEK-END AINSI QUE LES JOURS FÉRIÉS

평일 저녁, 주말/공휴일 점심 저녁만 가능

AVAILABLE ONLY WEEKDAY DINNER, LUNCH/DINNER ON WEEKENDS AND HOLIDAYS.

平日晚上有空, 周末和节假日中午和晚上有空

- | | | |
|-------------|--|-----|
| 1. 닭갈비(2인) | POULET AUX LÉGUMES À LA SAUCE SOJA OU PIQUANTE À LA PLANCHA (2PERS)
<i>Chicken with vegetables in soy sauce or spicy sauce (2 pers)</i>
鸡肉蔬菜配酱油或辣酱 (2人) | 50€ |
| 2. 삼겹살 (2인) | POITRINE DE PORC ET CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES VARIÉS (2 pers)
<i>Pork belly and mushrooms BBQ, accompanied by various vegetables (2 pers)</i>
五花肉烧烤, 伴有各種蔬菜 (2人) | 52€ |
| 3. 채끝등심(2인) | FAUX-FILET DE BŒUF ET CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES VARIÉS (2 pers)
<i>Beef sirloin with mushrooms, served with assorted vegetables (for 2 people)</i>
牛里脊配蘑菇, 搭配什锦蔬菜 (2人) | 54€ |

Tous nos barbecues sont accompagnés de riz blanc et de 6 condiments variant selon les saisons.

RIZ & ACCOMPAGNEMENTS 밥과 반찬

RICE & SIDE DISHES

- | | | |
|-------|---|-----|
| 오늘의 국 | SOUPE DU JOUR <i>Soup of the day</i> 今天的汤 | 4€ |
| 공기밥 | BOL DE RIZ BLANC <i>White rice</i> 白米饭 | 4€ |
| 쌈추가 | FEUILLES DE SALADE BATAVIA <i>Salads</i> 沙拉 | 5€ |
| 김치추가 | KIMCHI (Chou fermenté au piment)
<i>KIMCHI (Fermented Spicy Cabbage)</i> 韩式辣味泡菜 | 6€ |
| 반찬6개 | 6 METS VARIANT SELON LES SAISONS
<i>6 side dishes</i> 6种飯饌 | 10€ |

DESSERTS 디저트

DESSERTS

아이스크림
또는 소르베

GLACE OU SORBET (CRÈME CHANTILLY, NAPPAGE CHOCOLAT)

Icecream or sorbet (whipped cream, chocolate syrup)
冰淇淋或雪糕 (生奶油、巧克力糖浆)

녹차 **Thé vert** *Green tea* 绿茶
흑임자 **Sésame noir** *Black Sesame* 黑芝麻
유자 **SORBET citron coréen (Yuzu)**
Korean Lemon « Yuzu » sorbet 柚子雪糕

1 BOULE 1 scoops 1勺 5,5€
2 BOULES 2 scoops 2勺 10€

경단과
수정과

GÂTEAUX DE RIZ GLUANT AUX HARICOTS ROUGES ET BOISSON À LA CANNELLE 11€

Sticky rice cakes with red beans and cinnamon punch
红豆糯米糕同 韩式生姜桂皮茶

레몬생강
치즈케이크

CHEESECAKE CITRON GINGEMBRE 11€

Lemon Ginger Cheesecake 柠檬姜芝士蛋糕

풍당오쇼콜라

FONDANT AU CHOCOLAT «CITRON-YUZU» 11€

Dark chocolate fondant «Lemon-Yuzu» 黑生巧克力《檸檬-柚子》

티라미수와
수정과

TIRAMISU CORÉEN AU THÉ VERT ET BOISSON À LA CANNELLE 12€

Korean tiramisu with green tee powder and cinnamon punch
韓國提拉米蘇同 韩式生姜桂皮茶

호떡과
아이스크림

HOTTEOK* FAIT MAISON ET UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX 13€

**Crêpe coréenne au thé vert fourrées de sucre à la cannelle*
Korean Sweet Pancake with one scoop of ice cream
韩式桂皮糖饼 配冰淇淋 (配一勺自选冰淇淋)



ALCOOL & BOISSONS

술과 음료

ALCOHOL & DRINKS



APÉRITIFS

Cocktail <Hwayo Punch >

Hwayo, Jus d'orange, Sirop de grenadine, Citron vert

12cl

14€

Cocktail < Hwayo Match maker >

Hwayo, Jus d'ananas, Sirop de cassis, Citron vert

14€

Cocktail < Hwayo tonic >

Hwayo, Schweppes, Citron vert

14€

Cocktail < Meshil >

Hwayo, Extrait de Meshil, Citron vert

14€

Kir au sauvignon

Crème de cassis

10€



CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut réserve exclusive

75cl

73€



BIÈRES BEERS

하이네켄 **Heineken** Alc. 5% 33cl

6,5€

1664 Alc. 5,5% 33cl

6,5€

맥주 **Maekju** Bière Coréenne 33cl

7€



ALCOOLS CORÉENS KOREAN ALCOHOLS

		verre	bout.
소주	Soju Alc. 16,5% 35cl <i>Alcool national de la Corée. Distillé à partir de riz et de céréales</i>	5,5€	17€
과일소주	Soju arôme Alc. 13% 35cl <i>Soju spiritueux des fruits</i> Raisin vert / Pêche	6€	18€
쌀막걸리	Ssal Makeolli Alc. 6% 75cl <i>Alcool de riz fermenté doux et onctueux, légèrement pétillant</i>	6€	18€
백세주	Bekseju (Vin de cent ans) Alc. 13% 37,5cl <i>Alcool de fermentation de riz cru infusé de 10 herbes coréennes y compris le ginseng, le gingembre, de la réglisse et de la cannelle</i>	6€	22€
설종매	Seoljoongmae Alc. 14% 37,5cl <i>«Vin» premium de prunes coréennes</i>	7€	23€
복분자	Bokbunja Alc. 14% 37,5cl <i>«Vin» premium de mûres coréennes</i>	8€	25€
고려삼비주	Sambiju Alc. 25% 70cl <i>Alcool de Ginseng.</i> <i>Pour les amateurs de parfums exotiques</i>	13€	72€
화요 25	Hwayo Soju 25 Alc. 25% 50cl <i>Soju, version premium,</i> <i>réalisé à partir d'une sélection de riz nobles</i>	9€	64€
화요 41	Hwayo Soju 41 Alc. 41% 50cl <i>Soju, version premium,</i> <i>réalisé à partir d'une sélection de riz nobles</i>	12€	85€

VINS ROUGES RED WINE

	37.5cl	75cl
BORDEAUX		
Château Pey-bonhomme les Tours (BIO)		31€
Haut Médoc AOP Château Victoria Cru Bourgeois	22€	39€
Saint-Emilion AOP Château Robin des Moines (BIO)	25€	44€
Margaux AOP Château Paveil de Luze	48€	83€
Pauillac AOP Réserve de la Comtesse		167€

BEAUJOLAIS / BOURGOGNE

Brouilly AOP Château de Corcelles	19€	29€
Bourgogne AOP Pinot Noir Frédéric Magnien	33€	58€

LOIRE / RHÔNE

St-Nicolas de Bourgueil AOP		29€
« La Tour de mon Père » Mercier-Vallée (BIO)		

VINS ROSÉS ROSÉ WINE

Coteaux d'Aix en Provence		27€
Commanderie de la Bargemone (BIO)		
Tavel AOP Prieuré de montézargues	20€	35€

VINS BLANCS *WHITE WINE*

LOIRE / BOURGOGNE

Mâconnais Saint-Véran AOP Domaine Innocenti

Chablis AOP Laroche

Pouilly-Fumé AOP Pascal Jolivet

37.5cl 75cl

38€

33€ 53€

38€ 66€

WHISKIES

Ricard

Martini Rosso ou Bianco

J&B

Chivas

Ballantines

Johnnie Walker Black Label

Johnnie Walker Blue Label

4cl bout.

10€

10€

10€ 59€

12€ 97€

15€ 107€

15€ 107€

792€

VINS AU VERRE *WINE BY THE GLASSE*

ROUGE *RED* Bordeaux AOP Château la Gabarre

ROSÉ *ROSÉ* Lubéron AOP La terrasse des Oliviers

BLANC *WHITE* Bordeaux AOP Sauvignon Rochepaille

15cl 25cl

5€ 8€

5€ 8€

5€ 8€

DIGESTIFS

Cointreau

Poire William

Marie Brizard

Sambiju 고려삼비주 Alc. 25% 70cl

Alcool de Ginseng. Pour les amateurs de parfums exotiques

Calvados 12A.

Cognac Hennessy Fine V.S.O.P

4cl Bout.

13€

13€

13€

13€ 72€

15€ 67€

17€ 142€

EAUX MINÉRALES

Evian Still water

50cl 100cl

5€ 9€

San-pellegrino Sparkling water

5,5€ 9,5€

COCKTAILS SANS ALCOOLS

Yuza Ade (Citronnade au yuzu)

Sparkling citrus drink made with yuzu syrup

9€

Cocktail <Sans alcool> Non-alcoholic cocktail

14€

SOFTS

코카콜라/제로 Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl

5,5€

세븐업 Seven-Up 33cl

5,5€

수정과 Boisson à la cannelle Cinnamon punch

5,5€

오랑지나 Orangina 25cl

6€

과일주스 Jus de fruits PAGO 25cl

6€

orange /mangue-passion /ananas

Fruit juice (orange /mango-passion /pineapple)

오렌지 / 망고 / 파인애플 果汁 (橙子/芒果激情/菠萝)

복숭아아이스티 FUZETEA Pêche 25cl

6€

Peach Iced Tea

유기농 Thé vert glacé thym-citron MENEAU BIO 25cl

7€

아이스녹차 Thyme-lemon iced green tea

THÉS CORÉENS

녹차

Thé Vert

Green tea 綠茶

Hot Cold

4,5€

등굴레차

Thé racines de muguet

Solomon's Seal tea 鈴蘭의根源茶

4,5€

유자차

Thé au Yuzu miel

Honey Yuja tea 柚子茶

5,5€ 8€

생강차

Thé Gingembre miel

Honey ginger tea 姜茶

5,5€ 8€

매실차

Thé Méshil (Prune Coréenne fermentée)

Korean plum tea 梅子茶

6€ 8,5€

홍삼차

Thé Ginseng rouge

Red ginseng tea 紅參茶

6€

CAFÉ NESPRESSO

에스프레소

Café espresso Espresso coffee 濃縮咖啡

4€

아메리카노

Café allongé Long black coffee 美式咖啡

4,5€

SSAM

EMBALLAGE

WRAPS

Qu'est ce le SSAM ?

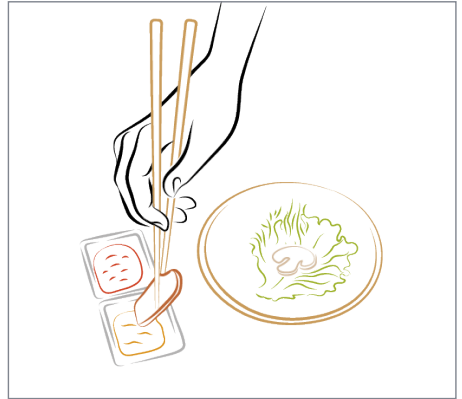
Cela veut dire "emballage" en coréen et c'est la manière la plus répandue pour manger un BBQ coréen.

What is SSAM : it means « wrap » in korean and its the most popular way of eating Korean BBQ.



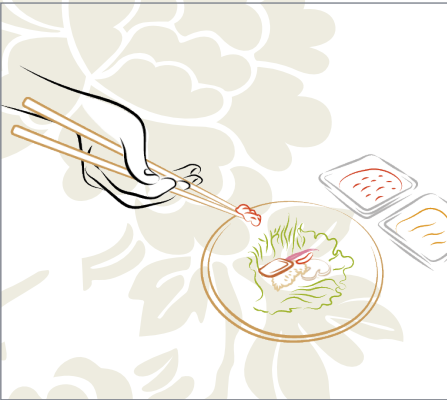
1. Mettez une feuille de salade sur la main.

Place a piece of lettuce on your hand.



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

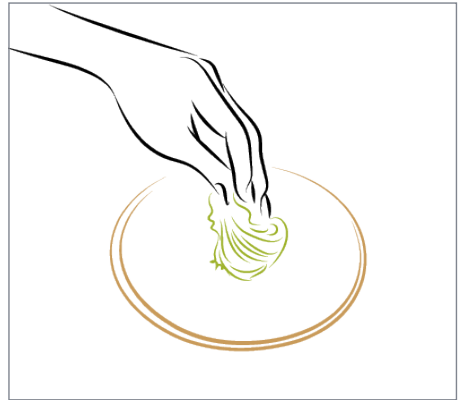
Place a piece of meat that has been dipped in your favourite sauce.



3. Ajoutez un peu de sauce piquante.

Add some spicy paste on it.

Ajoutez par-dessus un peu de légumes.



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.