

# ENTRÉES 전식



S / XL  
9,5€ / 26€

양념 쿠리플라워

**YANGNYEOM CHICKEN**

Frit minute, enrobé d'une sauce pimentée-sucree.



8€

굴림 만두  
**GULIM MANDU**

Ravioli coréen enrobé de féculle de pomme de terre.  
Au choix : bœuf-porc, crevettes ou shitakés-tofu



S / XL  
8,5€ / 23€

VERSION CHOU-FLEUR !  
FRIED CHOU-FLEUR  
YANGNYEOM CHOU-FLEUR

7€ / 20€  
8€ / 22€



6€

오이 소박이

**SALADE FRAÎCHE**

Légumes frais de saison,  
et sauce maison.



5€

계란 마요네즈

**K-EGG MAYO**

Oeufs marinés dans la sauce soja, mayo au cheddar et gochujang.



12,5€

부추전

**GALETTE**

**BUCHUJEON**

Pancake ciboulette-ail  
avec calamars.



La liste des allergènes est disponible ici.

# PLATS

## 본식



15€

### 비빔밥

#### BIBIMBAP

Riz croustillant, légumes marinés,  
jaune d'œuf.  
Au choix : végétarien ou bœuf.



15€

### 잡채

#### JAPCHAE

Wok de vermicelles de farine de  
patate douce sautées aux légumes.  
Au choix : végétarien  
ou bœuf bulgogi.



14€

### 만두국

#### BOUILLON MANDU GUK

Ravioli coréen dans un bouillon de légumes.  
Au choix : bœuf-porc, crevettes  
ou shitakés-tofu



17€

### 닭갈비

#### CHEESE DAKGALBI

Poulet sauté à la sauce piquante,  
patate douce, recouvert de mozzarella  
fondue, servi avec du riz.



17€

### 돈까스 돼지고기

#### PORC TONKATSU

Porc pané à la chapelure panko,  
coleslaw, riz et k-sauce barbecue.



La liste des allergènes est disponible ici.

# SUPPLÉMENTS

곁들이

반찬

5€

BANCHANS

Plateau de différents petits légumes marinés ou fermentés et de sauces addictives.



3€



RIZ VIOLET

Mélange de riz blanc et riz noir.

L'ART DU KIMCHI

김치

김치



4€

Le kimchi est le symbole de la cuisine coréenne : un mélange de chou et d'épices dont la fermentation lente développe une saveur unique, entre piquant, acidité et umami. Préparé à la main tous les 5 jours, notre kimchi évolue naturellement au fil de sa fermentation.

# 쌈 LE SSAM

**Notre spécialité : viande grillée au choix sur plaque chaude, accompagnée de riz et de banchans, à rouler dans une feuille de salade, à croquer en une bouchée !**  
En Coréen, «Ssam» signifie «emballage».

## DES BANCHANS

Ce sont des petits accompagnements : légumes de saison et sauces.

## COMPOSITION DE SALADES



## VIANDE GRILLÉE AU CHOIX

## DU RIZ VIOLET



La liste des allergènes est disponible ici.

닭

18€

### POULET GRILLÉ

Marinade sauce soja,  
sésame, gingembre.



돼지갈비

18€

### ÉCHINE DE PORC

Marinade gingembre, poire et ail.



매운 치킨

18€

### POULET PIQUANT

Marinade au gochugaru.

버섯

17€

### CHAMPIGNONS

Poêlée de champignons  
façon bulgogi.



불고기

19€

### BŒUF BULGOGI

Le grand classique !  
Fines tranches de boeuf  
marinées dans une sauce  
secrète sucrée-salée.



# DESSERTS

## 디저트

Desserts maison inspirés de la Corée,  
pensés à la Française.

### 아이스크림

#### SUNDAE CARAMEL MISO

Glace fior di latte, caramel miso et sarrasin grillé. Parfait quand on a plus faim !

6€



5€



### 부쿠미

#### GAUFRE BUKUMI

Gaufre de pâte à mochi,  
crousti à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.  
Au choix : beurre de cacahuète  
ou pâte à tartiner bio Nocciolata.

### 에스프레소 마티니

#### CRÈME NOIRE BRULÉE

Crème brûlée au sésame noir très  
croustillante. Vous reviendrez pour elle.

9€



7€



### 초콜릿 무스

#### MOUSSE RED CHOCO ↗

Mousse au chocolat noir, piment gochugaru  
et sarrasin grillé. Légère chaleur en fin de bouche.



La liste des allergènes est disponible ici.

# MENU MIDI

LUNDI AU VENDREDI, HORS WEEK-END & JOURS FERIÉS

<b>PLAT</b>	<b>15€</b>
<b>ENTRÉE &amp; PLAT / PLAT &amp; DESSERT</b>	<b>18€</b>
<b>ENTRÉE, PLAT &amp; DESSERT OU CAFÉ</b>	<b>20€</b>

## ENTRÉES

### 후라이드 치킨 **FRIED CHICKEN OU FRIED CHOU-FLEUR**

Frit minute, hyper croustillant, mayo à l'ail.

### 글림만두 **GULIM MANDU**

Ravioli coréen enrobé de féculle de pomme de terre.  
Au choix : bœuf-porc, crevettes ou shitakés-tofu.

### 오이소 박이 **SALADE FRAÎCHE**

Légumes frais de saison et sauce maison.

## PLATS

### 비빔밥 **BIBIMBAP**

Riz croustillant, légumes marinés, jaune d'œuf.  
Au choix : végétarien ou boeuf.

### 덮밥 **DOPBAP**

Bol composé de riz, de banchans et d'un produit au choix :  
Au choix : boeuf bulgogi, poulet grillé, porc grillé, fried chicken, yangnyeom chicken, fried chou-fleur ou yangnyeom chou-fleur.

### 잡채 **JAPCHAE**

Wok de vermicelles de farine de patate douce sautées aux légumes.  
Au choix : végétarien ou bœuf bulgogi.

## DESSERTS

### 얼음 **GLACE SUNDAE**

Fior di latte, caramel miso, sarrasin grillé.

### 초콜릿 무스 **MOUSSE RED CHOCO**

Mousse au chocolat noir, piment gochugaru.

# 한류 Hallyu Kitchen

## ⌚ FAIT MAISON

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Même notre sauce soja. Même notre kimchi. Eh ouais !

## ✖ & ↗ LES ICÔNES

= végétarien.

(On ne le met pas sur le kimchi : il y a de la sauce poisson dedans.)

## ↘ = pimenté.

Ça ne t'arrache pas mais tu le sens passer.

## 💧 L'EAU

Notre eau micro-filtrée Acquachiara est gratuite.  
Zéro kilomètre, zéro plastique, zéro déchet.

## 💳 LES PRIX

Nos prix sont nets en euros, service compris.  
(Mais nos serveurs adorent les pourboires.)

## LES VIANDES

Toutes nos viandes sont françaises.

Notre poulet et notre bœuf bulgogi sont halal.

## 🍷 INFO LÉGALE (désolé)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

## 💸 CÔTÉ PAIEMENT

Les chèques, tickets restaurant en format papier  
et les billets de 200€ ne sont pas acceptés.

## ★ SI TU AS AIMÉ

Une note 5 étoiles sur Google nous aide énormément.

## 😄 SI TU AS MOINS AIMÉ

Dis-le nous en face. On préfère s'améliorer que faire semblant.

**La liste des allergènes  
est disponible ici.**

