

# ENTRÉES 전식



S / XL  
9,5€ / 26€

## 양념 콜리플라워 YANGNYEOM CHICKEN

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

VERSION CHOU-FLEUR !  
FRIED CHOU-FLEUR 7€ / 20€  
YANGNYEOM CHOU-FLEUR 8€ / 22€



8€

## 굴림 만두 GULIM MANDU

Ravioli coréen enrobé de féculé de pomme de terre.  
Au choix : bœuf-porc, crevettes ou shita-kés-tofu



S / XL  
8,5€ / 23€

## 후라이드치킨 FRIED CHICKEN

Frit minute, mayo à l'ail.



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.

## 부추전 GALETTE BUCHUJEON

12,5€

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.

## 돈까스 돼지고기

### PORC TONKATSU

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



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€



La liste des allergènes est disponible ici.

# SUPPLÉMENTS

## 곁들이



### 반찬

#### BANCHANS

5€

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



3€

### 밥

#### 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



## DU RIZ VIOLET

## VIANDE GRILLÉE AU CHOIX



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 bœuf  
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

PLAT	15€
ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT	18€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT OU CAFÉ	20€

## ENTRÉES

**후라이드 치킨** **FRIED CHICKEN OU FRIED CHOU-FLEUR**  
Frit minute, hyper croustillant, mayo à l'ail.

**굴림만두** **GULIM MANDU**  
Ravioli coréen enrobé de féculé de pomme de terre.  
Au choix : bœuf-porc, crevettes ou shitakés-tofu.

**오이소박이** **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 Acquachiarà 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 (déso)

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.**

