



MENU

ENTRÉES

- Mandoo (4 ou 8 pièces) / 만두** 6 / 10
Raviolis aux légumes
- Kimchi Jeon / 김치전** 13
Galette de kimchi
- Hobak Jeon / 호박전** 13
Galette de courgettes
- Japchae / 잡채** 13
Vermicelles de patate douce, légumes, émincé de bœuf sauté
- Dubu Kimchi / 두부김치** 13
Sauté de porc au kimchi et tofu
- Dak Gang Jeong / 닭강정** 16
Poulet caramélisé légèrement épicé

PLATS

Plats servis avec un bol de riz et 2 accompagnements
Prix réduit pour les étudiants titulaires de la carte de résident CIUP.
A présenter au moment de la commande. Une réduction par carte, merci !

- Dolsot Bibimbap / 돌솥비빔밥** 16
Riz aux légumes dans une cassolette chaude et au choix : bœuf, poulet ou tofu
- Bibimbap / 비빔밥** 11 / 13
Riz aux légumes et au choix de : bœuf, poulet ou tofu
- Bulgogi / 불고기** 11 / 15
Bœuf mariné sauté à la sauce soja
- Dak Bulgogi / 닭불고기** 11 / 15
Poulet sauté à la sauce soja ou aux épices
- Jeyuk Bokkeum / 제육볶음** 11 / 15
Poitrine de porc sautée aux épices
- Japchae Bap / 잡채밥** 11 / 15
Vermicelles de patate douce, légumes et émincé de bœuf
- Sundubu Jjigae / 순두부찌개** 11 / 14
Ragoût de tofu flan, fruits de mer
- Doenjang Jjigae / 된장찌개** 11 / 14
Ragoût de pâte de soja, tofu, courgettes et pommes de terre
- Kimchi Jjigae / 김치찌개** 13 / 16
Ragoût de kimchi épicé, poitrine de porc
- Chickengaseu / 치킨까스** 18
Poulet pané façon coréenne, sauce bbq, salade

STREET FOOD

- Ramyeon / 라면** 9
Soupe de nouilles, œuf et légumes
- Jjajang / 짜장 (면/밥)** 14
Plats à base d'une sauce de haricots noirs aux légumes, œuf, et au choix : riz ou nouilles de blé
- Champong / 찜뽕 (면/밥)** 16
Bouillon épicé, légumes et fruits de mer et au choix : riz ou nouilles de blé
- Tteokbokki / 떡볶이** 14
Pâtes de riz épaisses, palets de poisson, œuf et nouilles dans une sauce piquante
- Kimchi / 김치** 5
Chou chinois fermenté aux épices
- Bol de riz / 공기밥** 3
- Banchan / 반찬** 3

DESSERTS

- Glace / 아이스크림** 5
Thé vert, gingembre, sésame noir
- Chapssal Tteok/ 찹쌀떡** 4
Gâteau de riz, pâte de haricot rouge, poudre de fève de soja
- Hotteok/ 호떡** 7
Galette de blé, pâte de haricot rouge, chantilly





LES BOISSONS

BIÈRES

Bière Gangnam / 강남

Bière artisanale – Alc. 4,5% - 33cl

Bière Kloud / 클라우드 Alc. 4,5% - 33cl

SOJU

Variété d'alcool distillée, alcool national de la Corée

Chamisul / 참통이슬로

Soju nature - Alc. 16% - 35cl

Soju aux fruits / 과일소주

Pamplemousse, prune, raisin, pêche, blueberry ou fraise – Alc.12%-13% - 35cl

Soju Hwayo 25° / 화요

Soju, version premium - Alc. 25% - 4cl

Soju Hwayo 41° / 화요

Soju, version premium - Alc. 41% - 4cl

Insamju / 인삼주

Alcool de 'Insam' (ginseng) – Alc. 25% - 4cl

CHUNGJU

Variété d'alcool issue de riz fermenté et/ou de fruits (filtré)

Bekseju / 백세주

Riz, herbes et épices – Alc. 13% - verre 10cl / 37,5cl

Sansachun / 산사춘

Riz, fruits de l'aubépine – Alc. 13% - verre 10cl / 37,5cl cl

Chungha / 청하

Saké coréen – Alc. 13% - verre 10cl / 37,5cl cl

Matchsoon / 매취순

Vin de prunes vertes coréennes – Alc.14% - verre 10cl / 37,5cl cl

Bokbunja /복분자

Vin de framboises noires coréennes – Alc. 14% - verre 10cl / 37,5cl cl

TAKJU

Variété d'alcool issue de riz fermenté (non filtré)

Magkeolli / 막걸리

Alc. 6% - 75cl

Buja Makgeolli / 부자 막걸리

Alc. 10% - verre 10cl / 37,5cl

VINS

Rouge - Majuang(vin coréen)-Cabernet Sauvignon 19

(Alc. 13% - 75cl)

Rouge - Côtes-du-Rhône – Samorëns 21

(Alc. 13% - 75cl)

Blanc - Majuang(vin coréen)- Chardonnay 19

(Alc. 12,5% - 75cl)

Blanc - Viognier - IGP Pays d'Ocou rosé 20

(Alc. 13% - 75cl)

Verre de vin blanc, rouge ou rosé 4

SANS ALCOOL

Eau minérale 50cl / 물(미네랄) 5

Eaupétillante 50cl / 물(가스) 5

Cola 33cl / 콜라, Sprite coreen 25cl / 사이다 3,5

Jus 18cl / 주스 Aloé, grenadine, prune 3,5

Jus 238cl / 주스 Poire, raisin, coco palm 3,5

Thé / 현미녹차, 둥굴레차, 인삼차, 메밀차 3,5

Vert, céréales, ginseng, sarrasin

Thé en gelée 액상차 3,5

Jujube, citron, gingembre, prune

Chope de thé glacé / 냉차 5

Jujube, baies d'omija, prune, citron, gingembre, vert, céréales

Café glacé 냉커피 5

Café /Café coréen / 에스프레소, 한국커피 3

Café à emporter 2

