ENTRÉES - 전식





Raviolis



Kimpap



Vermicelles sautés



Galette aux fruits de mer



Crêpes coréennes



Galette au kimchi

E1. Raviolis maison (au porc ou vegetariens) – 8 pieces	
군만두 - 煎饺子(猪肉或 青菜)	10€
Fried home made pork or vegetarian dumplings	
E1C. Raviolis maison aux crevettes - 8 pièces	11€
새우만두 - 煎虾饺子 - Fried home made shrimp dumplings	

E2. Kimpap – au choix : boeuf, thon ou végétarien – 8 pièces 11€ 김밥 - 紫菜包饭 – Seaweed rice roll (beef, tuna or vegetarian)

E3. Teokboki – Gâteau de riz et pâte de poisson à la sauce pimentée 떡볶이 - 辣炒年糕 – Stir-fried Rice Cake



crepe coreenne) – 8 pieces 야채전 - 蔬菜煎饼 – Vegetable pancake

E5. Galettes Hangang (bœuf + piment vert) - 8 pièces 한강전 - 本家饼 – Hangang pancake (beef & chili)

E6. Beignets de crevettes - 7 pièces 내우전 - 虾煎饼 – Shrimp pancake

E7. Vermicelles sautés au bœuf et aux légumes 잡채 - 炒杂菜 - Glass Noodles with Sautéed Vegetables

E8. Galette aux fruits de mer 14€ 해물파전 - 海鲜煎饼 - Seafood and Green Onion Pancake

E9. Crêpes coréennes : mouliné de haricots mungo – 8 pièces 녹두전 - 绿豆煎饼 - Mung Bean Pancake

E10. Beignets de Noix de Saint-Jacques – 가리비전 - 扇贝煎饼 – Scallops pancake

E11. Galette au kimchi - 김치전 泡菜饼 - Kimchi pancake



12€

16€

12€

8€

10€

SOUPES ET RAGOÛTS - 찌개, 국 🏢 한강

Les soupes en plat (sauf soupe de raviolis) sont accompagnées d'un bol de riz blanc

Salade bœuf / enoki

(SCM)	S1. Mandu guk – soupe de raviolis maison 만두국 - 饺子汤 - Home made dumplings soup		Entrée 10€	Plat 17€
	S2. Soupe doenjang – soupe de soja fermentés, fruits de mer et légumes. 된장찌개 - 大酱汤 – Soya bean Paste Stew	(1)	10€	16€
Mandu guk	S3. Kimchi chige – soupe de Kimchi et porc 김치찌개 - 泡菜汤 – Kimchi stew	(11)	10€	16€
	S4. Sundoubu – soupe de tofu, bœuf et piment – 순두부 - 辣豆腐汤 – Spicy tofu soup	(ttt)	10€	16€
Soupe Dunchang	S5. Ragoût de bœuf 육개장 - 香辣牛肉汤 - Spicy Beef Soup	(11)	10€	16€
	SALADES - 샐러드	<u>-</u>		
	A.4 - Salade Edamame – fèves edamame décortiqué concombre, carottes - 에다마메 샐러드 毛豆沙拉 – Edamame salad	es, salade v	verte,	11€
Salade Edamame	A.5 - Salade Edamame au saumon - 에다마메 연어 三文鱼毛豆沙拉 – grilled salmon edamame salad	샐러드		13€
	A. 6 - Salade Edamame au poulet - 에다마메 치킨 샐러드 鸡肉毛豆沙拉- Chicken edamame salad			
	A.7 - Salade Edamame aux crevettes - 에다마메 새욱 虾毛豆沙拉 – Shrimp edamame salad	2 샐러드		13€
A.13 – Salade de bœuf et champignon enoki (avec riz) 소고기 - 팽이버섯 냉채 - 牛肉金针菇沙拉 – beef and enoki mushroom salad) 14€

BIBIMBAP & DOLPAP -비빔밥 & 돌밥



9€

15€

DOLSOT BIBIMBAP:

riz, légumes cuits, bœuf et un jaune d'œuf servis dans un bol en granit chaud. A mélanger avant dégustation.



A gauche : Dolsot Bibimbap / à droite : Dolbap au porc pimenté



Dolsot Bibimbap

D1. Dolsot bibimbap au bœuf ou bibimbab froid Petit Grand 돌솥비빔밥 - 石锅拌饭 Hot Stone Pot beef Bibimbap or Cold Bibimbap

D2. Dolsot Bibimbap végétarien ou bibimbap végétarien froid 야채돌솥비빔밥 - 青菜石锅拌饭

Hot Stone Pot Vegetarian Bibimbap or cold vegetarian Bibimbap

DOLBAP:

Riz, jaune d'œuf, légumes, plat au choix (bœuf mariné, porc pimenté, kimchi, crevettes, noix de Saint-Jacques) servi dans une assiette en granit. A mélanger avant dégustation.



Dolpap au porc pimenté



Dolpap aux crevettes

D3. Dolbap au Bulgogi (bœuf mariné) 22€ 불고기돌밥 – 传统烤牛肉石板拌饭 - bulgogi dolbap

D6. Dolbap aux crevettes – 새우돌밥 虾石板拌饭 – prawns dolbap

D7. Dolbap de Noix de Saint Jacques - 가리비돌밥 扇贝石板拌饭 - scallops dolbap

D4. Dolbap au Kimchi (chou blanc pimenté fermenté) 김치돌밥 - 泡菜石板拌饭 – kimchi dolbap

D5. Dolbap au porc pimenté 제육돌밥 – 辣猪肉石板拌饭 – spicy pork dolbap

D6P. Dolbap aux crevettes pimentées 매운새우돌밥 - 辣虾石板拌饭 – spicy prawns dolbap



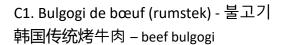
28€

D7P. Dolbap aux Noix de Saint Jacques pimentées 매운가리비돌밥 -辣扇贝石板拌饭 – spicy scallops dolbap

PLATS CUISINÉS



Les plats sont servis avec un bol de riz blanc



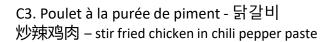
18€



Bulgogi de bœuf

C2. Poitrine de porc à la purée de piment - 돼지 주물럭 炒辣猪肉 – stir fried spicy pork belly in chili pepper paste

_ 16€





16€

C4. Osam bulgogi – porc et calamar à la purée de piment 오삼불고기 – 炒鱿鱼五花肉 – Stir fried Pork and Calamari in chili pepper paste.



20€



Porc pimenté

C10. Crevettes sautées 새우볶음 – 炒虾 - stir fried prawns

20€

C10P. Crevettes sautées pimentées 매운새우볶음 –辣炒虾 – spicy stir fried prawns



C11. Noix de Saint Jacques sautées 가리비볶음 – 炒扇贝 - stir fried scallops

22€



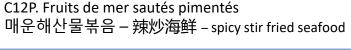
Crevettes sautées

C11P. Noix de Saint Jacques sautées pimentées 매운가리비볶음 – 辣炒扇贝 – spicy stir fried scallops



C12. Fruits de mer sautés 해산물볶음 – 炒海鲜 - stir fried seafood

22€







Calamar pimenté

C13. Calamar sauté à la purée de piment 오징어볶음 – 辣炒鱿鱼 – spicy stir fried squid



17€

C5. Saumon grillé 연어구이 – 烤三文鱼 – Grilled salmon

16€

C6. Maquereau grillé

고등어구이 - 烤鲭鱼 - Grilled mackerel

14€

POISSONS (SELON ARRIVAGE)

C7. Daurade grillée 도미구이 - 烤鲷鱼 - Grilled sea bream

18€

VIANDESMARINÉES



B1. Bœuf mariné (rumstek) - 코리안 바베큐 – 烤牛肉 – Korean Barbecue (beef)	18€
B2. Filet de boeuf mariné - 소 고기 안심 - 烤牛里脊肉 – Beef fillet barbecue	25€
B3. Filet de veau mariné - 송아지 고기 안심 - 烤小牛里脊肉 - Marinated Veal fillet	28€
B4. Echine de porc marinée - 돼지갈비살 - 烤猪里脊肉 - Marinated pork loin	18€
B6. Poulet mariné – 닭살 바베큐 - 烤鸡肉 – Marinated chicken	18€
B7. Magret de canard mariné – 오리양념구이 - 烤鸭肉 – Marinated duck breast	20€
B11. Gigot d'agneau mariné - 양고기구이 - 烤小羊肉 - Marinated lamb	20€

ANJU - 안주 - 按酒



A.3 - Edamame (fève de soja) 에다마메 - 毛豆 – edamame bean

7€

A.8 - Doubu Kimchi - Sauté de Kimchi au porc et tofu 두부 김치돼지볶음 - 豆腐泡菜炒猪肉 fried tofu kimchi with pork



15€

A.9 - Doubu Kimchi végétarien- Sauté de Kimchi et tofu 두부 김치볶음 - 豆腐泡菜 – fried tofu kimchi

14€



A.1 - Somyun au calamar Nouilles de blé froides au calamar pimenté 오징어 소면 무침 - 鱿鱼拌素面 – so myun squid salad

13€

A.11 - Naeng bibim so myun – So myun pimenté Nouilles de blé froides pimentées 냉비빔소면 - 拌素面 – spicy cold so myun





12€

SUPPLÉMENTS

Riz blanc : 2.50€

Légumes d'accompagnement (barquette 150gr) : 2.50€



BOISSONS

Coca Cola	33cl		Jus de poires pressées 23,8c	l
Coca Cola Zéro			Boisson de riz23,86	cl
Orangina (canette)			Jus de cannelle23,80	:l 3€
Jus d'Orange			Saida: Limonade coréenne25	cl
Jus de pommes		3€	Jus d'Aloé Vera25c]
Jus de mangue			Ice tea25	cl
Jus d'ananas	20cl			16
Jus de raisin	23,8cl		Meshil : Boisson de prunes vertes250	
	•		Sansu – Boisson à base de Yuzu25cl	4,5€

BIÈRES



Bière Coréenne – 4,3° - 33cl

4€



La Parisienne Blonde — 6° - 33cl

4,5€

ALCOOLS CORÉENS



Kook R	
10	

Makgeolli - 막걸리		4cl	375m
Alcool de riz doux et laiteux, légèrement pétillant.	6°		13€
Caire (Chamieul au Chumahanna)			

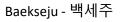
Soju - (Chamisul ou Chumchurum)



Le soju est élaboré à partir d'orge et de riz pour le Chamisul ou à partir de maïs pour le Chumchurum et utilise une méthode de filtration unique au travers de charbon de bambou utilisé pour purifier l'alcool et l'eau. Le subtil goût sucré du SOJU en fait un spiritueux agréable à boire. Le soju se boit frais en accompagnement de tous les plats coréens, en particulier les grillades et barbecue.

19,5° 4€ 13€

ABV Verre Bout.





Le BEK SE JU est issu de la fermentation de riz gluant et d'une sélection de douze épices provenant de Corée (ginseng, gingembre, réglisse, cannelle etc.). Sa recette est inspirée de la médecine traditionnelle coréenne, d'où les vertus médicinales qu'on lui prête. Selon la légende, une consommation régulière de BEK SE JU rend centenaire, d'où son nom « vin de cent ans ».

13° 4€ 15€

Seoljungmae – 설중매



La prune coréenne, ou maesil, a la réputation d'être le fruit de la longévité. Ses nombreuses vertus lui ont valu d'être utilisée en orient comme remède depuis des millénaires. C'est à partir de ces prunes que l'on élabore le « vin de prune » coréen. Avec son parfum enchanteur et sa douceur, il est une boisson très appréciée, saluée dans le monde entier.

14° 5€ 21€

Insamju - 고려삼비주



Insamju est l'alcool de Ginseng original élaboré par macération d'une sélection de racines de Ginsengs vieilles de plusieurs années. INSAMJU est une boisson présentée comme un concentré de nombreuses vertus prêtées au Ginseng.

25° 8€ 50€

Sansachun - 산사춘



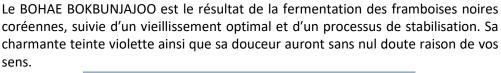
SAN SA CHUN est obtenu par fermentation de riz et de différents fruits. Il tire son nom du fruit de l'aubépine, la cenelle (sansa), qui pousse en abondance dans la péninsule coréenne. Le SAN SA CHUN est un vin tonique et séducteur.

14° 4€ 16€

Il se boit frais.



Bokbunja - 복분자



13° 5€ 20€

Hwayo - 화요



Le HWAYO est un Soju premium obtenu après distillation à basse température ayant pour effet d'éliminer les impuretés et de renforcer les arômes. Il fait ensuite l'objet d'un vieillissement en pot de terre pendant plusieurs mois.

41° 6€ 25€

HANGANG



RESTAURANT CORÉEN

Carte des desserts

7,00

LES DESSERTS CHAUDS:

39 763	
	Hotteok crêpe coréenne fourrée à la cannelle et aux cacahuètes



	Mi-cuit chocolat Yuzu	8,00
--	-----------------------	------







LES DESSERTS FROIDS:



Chapsalteok gâteaux de riz gluant fourrés à la pâte de haricot rouge 6,00



Assortiment de gâteaux coréens gâteaux de riz gluant fourrés à la pâte de haricot rouge 7,00



Daifuku: 6,00

pâte de riz gluant fourré d'une garniture crémeuse
Parfums: Yuzu, Fruits rouges



Salade de fruits frais 7,00

Lychees au sirop / Nougats

5,00