



APERITIF

아페리티프

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1. Apéritif maison
House aperitif | 8.00€ |
| 2. Cava
Sparkling wine | 7.00€ |
| 3. Gin tonic
Ggin and tonic | 8.00€ |
| 4. Gin zéro alcool
Gin tonic zero alcohol | 8.00€ |
| 5. Apérol
Aperol,sparkling wine, sparkling water and slice of orange | 8.00€ |

Si vous êtes allergique dites le nous!

PAYEZ MOBILE. SÛR ET FACILE.





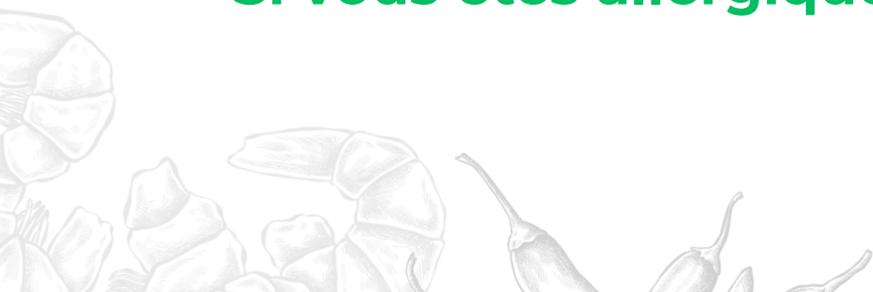
BOISSONS

음료수 DRINKS



- | | |
|-------------------------------------------------------|--------|
| 1. Coca-cola ou coca-cola zéro | 3.00€ |
| 2. Fanta ou sprite | 3.00€ |
| 3. Eaux plate ou pétillante | 3.50€ |
| 4. Haitai fresh (jus de raisin | 3.50€ |
| 5. Boisson gazeuse lychee | 3.50€ |
| 6. Milkis Melon, fraise, banane ou milk-yogurt | 3.50€ |
| 7. Wanglaoji | 3.00€ |
| 8. Thé glacé Maison avec Gobelet Décoré | 6.50€ |
| 9. Jupiller | 3.50€ |
| 10. Bière Chinoise Tsingtao | 4.00€ |
| 11. Bière Singha Thaï | 4.50€ |
| 12. Bière Chang Thailand | 4.50€ |
| 13. Bière Cass Korean | 4.50€ |
| 14. Soju Alcool national de la Corée
Goût au choix | 10.50€ |
| 15. Vin blanc, rosé ou rouge au verre | 4.00€ |
| 16. Thé au choix | 4.00€ |
| 17. Café au choix | 3.00€ |

Si vous êtes allergique dites le nous!





ENTREE - 기입 ENTRY

- 1. Escapade Coréenne pour 2 pers** 22,€
Raviol au kimchi, Japchae ,poulet frit sauce coréenne, galette kimchi
Kimchi ravioli, Japchae, fried chicken Korean sauce, kimchi galette
- 2. Tartare de Boeuf -Beef tartar** 13,5€
Soja,huile de sésame, pignon de pin & échalote
Soy, sesame oil, pine cone & shallot
- 3. Raviolis grillés aux poulet, veggi ou Kimchi** 9€
Grilled ravioli with chicken, veggi or kimchi
- 4. Japchae** 9€
Sauté de vermicelles de patates douces au boeuf ou au légumes
Sweet potato noodles sautéed with beef or vegetables
- 5. Galette avec ou sans Kimchi** 11€
Pancake with kimchi
- 6. Corndog** 7€
Brochette de saucisse et fromage frit ou fromage
Sausage skewer and fried cheese or cheese
- 7. Goongjoong Tteokbokki** 11€
Pâte de riz à la sauce cour royale de Corée
Rice Paste with Royal Court of Korea Sauce
Supplément de Fromage (1,50€)
Extra cheese (1,50€)
- 8. Beignet de gambas aux amandes effilées
sauce coréenne** 12€
Shrimp doughnut with sliced almonds Korean sauce
- 9. Poulet frit à la coréenne** 12€
Korean style fried chicken
- 10. Poulet frit caramélisé à la sauce épicée** 12€
Fried chicken caramelized in spicy sauce
- 11. Soupe du jour de saison** 6€
Soup of the season day

Si vous êtes allergique dites le nous!



PLATS 그릇 MAIN DISHES

- 12. Ragoût à la pâte de soja fermentée aux scampis** 17.00€
Stew with fermented soy paste with scampi
- 13. Ragoût au Kimchi et porc épicé** 🌶️ 16,00€
Spicy pork and kimchi stew
- 14. Ragoût au tofu fin** 14,50€
Fine tofu stew
- 15. Ragoût de Bœuf épicé avec légumes** 🌶️ 16,00€
Stewed spicy beef with vegetables
- 16. Poulet mariné dans son fromage fondu** 16,00€
Chicken marinated in melted cheese
- 17. Bulgogi (cube de boeuf bl,bl,Belge mariné à la sce soja)** 16.50€
Bulgogi (beef marinated in soy sauce)
- 18. Bibimbap * au choix** 18.00€
• Bœuf, scampis ou **le veggie à 16€**
*riz couvert de légumes variés, jaune d'oeuf et de viande au choix
• Beef, scampi or **veggie 16€**
*rice covered with various vegetables, egg yolk and choice of meat
- 19. Cheese Dakgalbi** 2 pers 34,00€
Côte de porc marinée, Boeuf mariné ou poulet mariné au fromage et bol de riz
Marinated pork chop, Marinated beef or Cheese-marinated chicken and rice bowl
- 20. Hot Pot** 2 pers 36,00€
Entrecôte de boeuf, vermicelle de pdt douce , champignons et légumes
Beef steak, sweet potato vermicelli, mushrooms and vegetables
- 21. Kuyou** 15,00€
Nouilles sans bouillon avec haché de porc à la sauce soja ou **légumes sauce cacahuète à 13,00€**
Noodles without broth with pork chop in soy sauce or **vegetables peanut sauce 13,00€**

Si vous êtes allergique dites le nous!



RIZ ET ACCOMPAGEMENT

쌀과 반찬 RICE AND SIDE DISH

- | | |
|------------------------------------------------|-----------|
| 22. Bol de riz blanc | 3€ |
| White rice | |
| 23. Wakamé à la coréenne | 5€ |
| Algues coréennes - Korean Seaweed | |
| 24. Kimchi (choux fermenté aux piments) | 5€ |
| Kimchi (fermented spicy Cabbage) | |

DESSERTS 디저트

- | | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 25. Gyoza aux pommes | 9€ |
| Grilled ravioli with apple | |
| 26. Bingsu | 9€ |
| Glace de neige, goût suivant saison.
Snow ice, taste next season. | |

Si vous êtes allergique dites le nous!

Quatorze substances sont reprises dans la liste des **allergènes principaux**, responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

- 1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
 - b) maltodextrines à base de blé ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés.
- 3. Œufs et produits à base d'œufs.
- 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes .
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
- 5. Arachides et produits à base d'arachides.
- 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
- 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
 - b) du lactitol.
- 8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
- 9. Céleri et produits à base de céleri.
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde.
- 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- 13. Lupin et produits à base de lupin.
- 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Ces allergènes doivent toujours être déclarés lorsqu'ils sont utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et qu'ils sont toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée. Ils doivent être déclarés quelle que soit la dose utilisée, sauf pour les sulfites pour lesquels il existe un seuil de déclaration (10 mg/kg ou 10 mg/l).

