À LA CARTE

전식 / ENTRÉES / STARTERS

육회 / YUKHOE — 16 €

SIGNATURE

Bœuf Charolais au couteau, jaune d'œuf, prune au gochujang de Park Kwang-hee, pignons, huile à l'ail, chogochujang maison.

Hand-cut Charolais beef, egg yolk, Park Kwang-hee's gochujang plum, pine nuts, garlic oil, house-made chogochujang.

보자기 잡채 / BOJAGI JAPCHAE — 16 €

Nouilles de patate douce sautées aux légumes de saison, présentation inspirée du bojagi.

Stir-fried sweet potato noodles with seasonal vegetables, bojagi-inspired presentation.

닭강정 / DAKGANGJEONG — 14 €

Sauce au choix : épicée / soja sucrée-salée

Poulet frit croustillant, enrobé de la sauce de votre choix.
Crispy fried chicken coated in your choice of sauce.

소라 들기름 무침 / BULOTS À L'HUILE DE PÉRILLA — 12 €

Bulots à l'huile de périlla torréfiée, nouilles de sarrasin et assaisonnement pimenté au gochujang.

Whelks with toasted perilla oil, buckwheat noodles and a spicy gochujang dressing.

Prix nets en euros · Service compris

두부 김치 / TOFU KIMCHI — 12 €

Tofu frais légèrement grillé sur une face,
kimchi sauté légèrement relevé.

Fresh tofu lightly seared on one side with mildly spicy stir-fried kimchi.

감태 주먹밥 / GAMTAE JUMEOKBAP — 12 €

4 bouchées de riz enveloppées de gamtae sauvage,
algue coréenne rare aux délicates notes iodées.

3 rice bites wrapped in wild gamtae, a rare Korean seaweed with delicate ocean notes.

고추전 / GOCHU JEON — 12 €

Piments doux farcis au porc assaisonné, façon jeon coréen.

Mild peppers stuffed with seasoned pork, Korean jeon-style.

해물 파전 / HAEMUL PAJEON — 16 €

Galette coréenne dorée et croustillante, généreusement
garnie de fruits de mer et de ciboules fraîches.

Golden, crispy Korean pancake generously filled with seafood and fresh scallions.

Prix nets en euros · Service compris

본식 / PLATS / MAINS

육회비빔밥 / YUKHOE BIBIMBAP — 25 €

SIGNATURE

Bœuf Charolais taillé au couteau, légumes de saison et pickles de prune au gochujang de Park Kwang-hee.

Hand-cut Charolais beef, seasonal vegetables and Park Kwang-hee's plum pickles with gochujang.

소볼살찜 / JOUES DE BŒUF BRAISÉES — 25 €

SIGNATURE

Joues de bœuf longuement braisées, sauce soja, ail et poire.

Slow-braised beef cheeks with soy sauce, garlic and pear.

맥적 / MAEKJEOK — 24 €

SIGNATURE

Porc fermier de Bretagne grillé, doenjang artisanal Muryangsu, servi dans des restaurants étoilés en Corée.

Grilled Brittany farm pork with Muryangsu artisanal doenjang, served in Michelin-starred restaurants in Korea.

제육볶음 / JEYUK BOKKEUM — 22 €

Porc fermier de Bretagne finement tranché, sauté au gochujang.

Thinly sliced Brittany farm pork, stir-fried with gochujang.

야채비빔밥 / BIBIMBAP AUX LÉGUMES — 18 €

Légumes de saison, tofu, sauce pimentée maison ou sauce soja.

Seasonal vegetables, tofu, homemade chilli sauce or soy sauce.

Prix nets en euros · Service compris

순두부찌개 / SUNDUBU JJIGAE — 18 €

Tofu soyeux, porc, légumes de saison et œuf,
dans un bouillon légèrement pimenté.

Silken tofu, pork, seasonal vegetables and egg
in a mildly spicy broth.

소고기 버섯전골 / JEONGOL DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS (POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE) — 46 €

Fondue coréenne de bœuf, trois variétés de champignons et
légumes, mijotés dans un bouillon.

Korean beef hot pot with three varieties of mushrooms and
vegetables, simmered together in a flavourful broth.

Végétarien · Légèrement relevé / Mildly spicy · Relevé / Spicy
Bœuf / Beef · Porc / Pork · Poulet / Chicken

Prix nets en euros · Service compris

곁들임 / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

밥 / RIZ — 3 €

Riz blanc coréen.
Korean steamed rice.

김 / GIM — 4 €

Feuilles d'algues coréennes grillées.
Roasted Korean seaweed.

김치 / KIMCHI — 5 €

Chou fermenté à la coréenne, légèrement épicé.
Korean fermented cabbage, mildly spicy.

크루디테 / CRUDITÉS, SAUCE SSAMJANG — 5 €

Légumes variés · Ssamjang coréen à la crème fraîche.
Assorted vegetables · Korean ssamjang with crème fraîche.

Prix nets en euros · Service compris

디저트 / DESSERTS

Dana, cheffe pâtissière coréenne, et ***Sayuri***, cheffe pâtissière japonaise, ont toutes deux travaillé dans des restaurants étoilés Michelin. Avec MA-SHI-TA, elles imaginent aujourd'hui des desserts à la rencontre de leurs cultures et de leur créativité.

Dana*, a Korean pastry chef, and* ***Sayuri****, a Japanese pastry chef, have both worked in Michelin-starred restaurants. With MA-SHI-TA, they now create desserts where their cultures and creativity come together.*

모듬한과 / ASSORTIMENT DE HANGWA — 12 €

SIGNATURE

Assortiment de douceurs coréennes artisanales : gangjeong au sésame noir, maejakgwa au gingembre, yakgwa et jungwa.

Assortment of handcrafted Korean sweets: black sesame gangjeong, ginger maejakgwa, yakgwa and jungwa.

흑임자 티라미수 / TIRAMISU AU SÉSAME NOIR — 10 €

SIGNATURE

Tiramisu maison au sésame noir, créé par Sayuri, une ancienne pâtissière d'un restaurant étoilé Michelin.

Homemade black sesame tiramisu, created by Sayuri, a former pastry chef at a Michelin-starred restaurant.

유자 케이크 & 차 / GÂTEAU AU YUZU & THÉ — 10 €

Gâteau maison au yuzu, créé par une ancienne pâtissière d'un restaurant étoilé Michelin, servi avec un thé au choix.

Homemade yuzu cake created by a former pastry chef at a Michelin-starred restaurant, served with your choice of tea.

Prix nets en euros · Service compris

단아떡 / DANA TTEOK — 9 €

SIGNATURE

Injeolmi artisanal · Jujubes confits, noix caramélisées et poudre de soja bio français.

Handmade injeolmi · Candied jujubes, caramelised walnuts and organic French soybean powder.

매실 구르망 / MAESIL GOURMAND — 9 €

Boisson au maesil-cheong et roulé de kaki séché aux noix de Hong Seong-ran, spécialiste de la cuisine royale coréenne.

Maesil-cheong drink and walnut-filled dried persimmon roll by Hong Seong-ran, specialist in Korean royal court cuisine.

간장 들기름 아이스크림 / GLACE GANJANG & HUILE DE PÉRILLA — 7 €

SIGNATURE

Glace maison au ganjang coréen, avec quelques gouttes d'huile de périlla torréfiée.

House-made ice cream with Korean ganjang, finished with a few drops of toasted perilla oil.

유자 · 바닐라 · 녹차 · 흑임자 아이스크림 / GLACE AU CHOIX : YUZU · VANILLE · THÉ VERT · SÉSAME NOIR — 7 €

Glace au choix, accompagnée de jocheong artisanal préparé par un maître artisan coréen.

Your choice of ice cream, served with artisanal jocheong (Korean rice syrup) crafted by a Korean master artisan.

Prix nets en euros · Service compris