



# MA-SHI-TA

## QUI SOMMES-NOUS

Un nouveau défi pour un couple,  
la rencontre entre un écrivain  
et une interprète de bord.

## MA-SHI-TA S'ENGAGE

Notre restaurant utilise des  
ingrédients sains et frais servis  
avec soin pour la création de nos  
plats authentiques coréens.

Notre restaurant utilise des ingrédient utilisés  
dans les restaurants étoilés  
Michelin.(\*\*\* Mingles, \*\* Kwonsooksu, \*\* L'air  
du temps, \* Hallmann&Klée...)

Apéritifs :

- \* Takju/Makgeolli: Yunguna Brewery / Maison de  
Makgeolli
- \* Highball/Trou Seoul: Lee Gangju / Andong soju

Entrée/Plats :

- \* Yukhoe (Bibimbap):  
la prune verte avec pâte de piment (Parkkwanghee  
Kimchi)
- \* Gamtae Jumeokbap : Algues Ecklonia cava séché  
(Badasoup)
- \* Maekjeok: Pâte de soja (Muryangsu)

Desserts :

- \* Prune verts (Parkkwanghee Kimchi)  
prune verte fermentation plus 2 ans
- \* Madeleine/Gâteau Yuzu/Tiramisu  
(Sayuri Nakao, ex-cheffe pâtissière Ortensia  
1\* Michelin)

Votre restaurant <MA-SHI-TA> a été sélectionné comme l'un des **MEILLEURS RESTAURANTS CORÉENS À L'ÉTRANGER EN 2023** par le **ministère coréen de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche** : ce système a été créé pour promouvoir l'excellence de la cuisine coréenne et évalue chaque année environ 10 000 restaurants coréens à l'étranger dans le monde. En 2023, seuls 8 restaurants ont été sélectionnés, dont le notre. En 2025, le restaurant <Ma-shi-ta> a été sélectionné comme le seul parmi 400 restaurants coréens en France à figurer dans **La Liste <Silver>**, le classement international de la gastronomie établi par le ministère français des Affaires étrangères, grâce à une analyse algorithmique de données collectées auprès de diverses sources, dont plus de 1 000 guides, journaux et magazines, et des avis en ligne du monde entier. En 2025, nous sommes entrée dans le guide **<Le Fooding 2026>**

Notre restaurant a été ouvert par **Gibeom Jung, écrivain de voyage** et de revues culinaires avec plus de 600 000 livres vendus en Asie, ainsi que producteur local de programmes de divertissement et de tournage à l'étranger avec plus de 300 célébrités, dont **ITZY et BTS**. Il est aussi photographe et journaliste indépendant pour <Marie Claire Maison>, <Cosmopolitan>, <Esquire>, et <The Traveller>, et travaille toujours pour le Journal quotidien <Donga Ilbo> et <Atout France>. Elle. **Sookhyun Kim, ex-interprète de bord chez Air France**. Après avoir longuement voyagé et enrichies de leurs découvertes culinaires et culturels à travers le monde, ils ont décidé d'ouvrir ce petit nid d'amour chaleureux, afin de pouvoir faire découvrir aux curieux toute la richesse de la cuisine coréenne.

### 1. NOUS PRENONS TOUJOURS PLAISIR À VOUS PRÉSENTER UNE VÉRITABLE CUISINE CORÉENNE EN Y DONNANT TOUT NOTRE CŒUR.

Avant d'ouvrir le restaurant, nous avons assisté à des ateliers et des cours de restauration, notamment à <Park Seong-hee's Cooking House> et <Park Gwang-hee Kimchi> Depuis l'ouverture nous continuons même de fournir des efforts afin d'améliorer notre cuisine et de vous offrir de meilleurs plats. Notre cheffe Sookhyun Kim, mère de famille, cuisine avec le plus grand soin pour chaque client tel que le fait une mère pour ses enfants.

### 2. NOTRE RESTAURANT PROPOSE D'UNE CARTE DE BOISSONS TRAVAILLÉE AVEC DES SPÉCIALISTES POUR ACCOMPAGNER LA CUISINE CORÉENNE.

Proposant plus de 20 types de vins, d'alcools et de boissons, nous sourçons majoritairement de produits issue d'une agriculture biologique. Du même des jus de fruit et des eaux servis dans les établissements de luxe et étoilés, des cafés sélectionnés avec soin par des baristas du monde entier aux vins sélectionnés par de critiques célèbres : les produits de notre carte on été choisis avec soin pour leurs qualités et compabilité avec les plats et gouts de notre restaurant. L'excellence des produits que l'ont sert en est le résultat.

### 3. Des plats préparés à la commande.

Chez Ma-Shi-Ta, chaque plat est cuisiné uniquement après votre commande, avec des ingrédients de saison et des jang artisanaux coréens. Nous privilégions la fraîcheur et l'authenticité pour vous offrir une cuisine sincère et de qualité.

« En Voila une adresse coreenne qui mumure plus qu'elle ne crie...!  
Le nec plus ultra dans cet Ovni biberoné à la gastronomie »  
-Le fooding 2026

« Un repas coréen fait avec le cœur »  
-chroniques gastronomiques de François Simon du Figaro

# MENU MIDI & À EMPORTER

Menu midi disponible du lundi au vendredi, sauf jours fériés

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT  
16.5 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
19.5 €

+ 오늘의 와인 VIN DU JOUR 6 €

## ENTRÉES

닭강정 3조각 **DAK GANGJEONG** 🍗

3 morceaux de poulet désossé frit avec une sauce légèrement piquante

닭고기 만두 3조각 **MANDOO AU POULET ET LÉGUMES**

3 raviolis au poulet et légumes servis avec la sauce aigre douce

가지강정 3조각 **AUBERGINE FRITE** 🌿

3 morceaux d'aubergine frite nappée d'une sauce légèrement piquante

## PLATS

Servi avec du riz

이베리코 제육 볶음 **IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM (+2 €)** 🍗🍗

Échine de porc cuisiné avec une sauce pimentée avec différents légumes sautés

비빔밥 **BIBIMBAP** 🌿 (+6 € 육회 추가 avec une tartare de bœuf au couteau )

(+2 € 불고기 추가 avec une petite portion de bulgogi )

Riz blanc et noir surmonté d'un oeuf au plat, carottes, pousses de soja, courgettes et navets sautés

찜닭 **JJIMDAK**

Morceaux de poulet braisé à la sauce soja et légumes variés

잡채 덮밥 **JAPCHAE DEOPBAP** 🌿

Vermicelles de patate douce sautées avec légumes

## DESSERTS

마들렌 **MADELEINE CORÉENNE ARTISANALE (+1 €)** ( Thé vert 녹차 / Sésame noir 흑임자 )

유자 케이크 **GÂTEAU AU YUZU (+1,5 €)**

녹차 /흑임자 아이스크림 **GLACE THÉ VERT / SÉSAME NOIR**

생강 레몬차 / 유자차 **THÉ GINGEMBRE & CITRON / THÉ YUZU**

커피 **Café "Terres de Café"**

Prix net en Euros, service compris / Fait maison par notre cheffe coréenne

# ENTRÉES



육회  
**YUKHOE**

**SIGNATURE !**

Tartare de boeuf charolais/limousin au couteau avec prune vert au piment, jeune œuf cru, fleur de sel et du poivre

**15 €**



보자기 잡채  
**BOJAGI JAPCHAE** 

**SIGNATURE !**

Nouilles de patate douce sautées marinées à la sauce soja et à l'huile de sésame avec légumes sautés

1 personne **9 €** / 2 personnes **15 €**



감태주먹밥  
**GAMTAE JUMEOKBAP**  
**UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

3 petites boules de riz avec ecklonia cava séché avec un accompagnement  
(Les garnitures peuvent varier selon l'inspiration du chef du jour)

**10 €**



새우 잣즙 무침  
**SAEWOO JATJEUB MUCHIM**  
**UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

Salade aux crevettes, concombres et racine de lotus avec une sauce crème fraîche et pignon de pin

**Uniquement en été  
(Avril - Août)**

**10 €**



닭강정

### DAK GANGJEONG

**SIGNATURE !**

Poulet frit à la sauce au choix  
(매콤 Piquante 🌶️ / 간장 Soja  
/ 소금후추 Sel et poivre)

5pcs **9 €** / 10pcs **15 €**



해물파전

### HAEMUL PAJEON

Crêpe coréenne aux fruits de mer  
et aux ciboules

*Uniquement en hiver  
(Septembre - Mars)*

Pour 2 personnes **16 €**



닭고기 만두 5조각

### MANDOO AU POULET ET LÉGUME

5 raviolis au poulet et légumes servis  
avec la sauce aigre douce

**9 €**



가지 연근 강정

### AUBERGINE ET RACINE DE LOTUS FRITE 🌱

Aubergine & racine de rotus frite nappée  
d'une sauce légèrement piquante

**10 €**



# P L A T S

Servi avec un bol de riz (kimchi est servi à la demande)

SUPPLÉMENT 김 ALGUE SÉCHÉE +3 € / 공기밥 BOL DE RIZ BLANC +3 €



맥적

## MAEKJEOK

**SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

L'échine de porc assaisonnement à la pâte de soja de Muryangsu (fourni au restaurant Mosu à Séoul 3\*\* Michelin) et grillé. Le Maekjeok est un plat traditionnel de Gorguryeo

**(Nombre de plats limité par jour)**

**24 €**



육회비빔밥

## YUKHOE BIBIMBAP

**SIGNATURE !**

Bibimbap au tartare de boeuf charolais/limousin au couteau avec prune vert au piment par Park Kwanghee (fournie au restaurant Mingles à Séoul, 2 étoiles Michelin), oeuf et carottes, pousse de soja, courgettes et navets sautés, fleur de sel et du poivre

**25 €**



소고기 불살 찜

## SO BOL JJIM

**SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA**

Joue de bœuf fondante, mijotée lentement dans une sauce soja parfumée, avec légumes de saison. Une interprétation coréenne du « bœuf bourguignon », où la douceur de la viande se marie aux saveurs umami de la cuisine coréenne. **(Nombre de plat limité par jour)**

**25 €**



이베리코 제육볶음  
**IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM** 🌶️🌶️

Échine de Porc iberique tranchée cuisinée  
avec sauce pimentée avec légumes

**19 €**



찜닭  
**JJIMDAK**

Morceaux de poulet braisé  
à la sauce soja et légumes variés

**19 €**



순두부찌개  
**SUNDUBU JJIGAE** 🌶️🌶️

(+2 € 해산물 추가 avec fruits de mer )

Ragoût de tofu moelleux bouilli  
au porc à la sauce épicée  
avec des légumes. Un œuf cru est  
ensuite ajouté au ragoût chaud

**19 €**



야채 비빔밥  
**BIBIMBAP VÉGÉTARIEN** 🌱

(+3 € 불고기 추가 SUPPLÉMENT BULGOGI )

Riz blanc et noir surmonté avec un oeuf et  
carottes,pousses de soja, courgettes et navets sautés

**18 €**

# S A I S O N N I E R S

여름메뉴

ÉTÉ (AVRIL - AOÛT)



수제소스와 새우튀김을 곁들인 냉우동

**UDON FROID AUX CREVETTES FRITES**

Udon froid aux crevettes frites  
avec sauce maison au choix

(간장 Soja / 매콤 Piquante 🌶️🌶️)

**17 €**

겨울메뉴

HIVER (SEPTEMBRE - MARS)



육개장

**YUKGAEJANG** 🌶️

Une soupe pimentée à base de basse  
côte avec des oignons et d'autres  
ingrédients, qui sont mijotés ensemble  
pendant longtemps

**20 €**



# D E S S E R T S



트루 서울  
**TROU SÉOUL**  
**SIGNATURE !**

Version coréen de Trou normand servi avec un petit verre de Premium soju et une glace de Vanille avec yuzu

13 €



흑임자 티라미수  
**TIRAMISU AU SÉSAME NOIR**  
**SIGNATURE !**

Une version coréenne revisitée du classique italien, mêlant la douceur du mascarpone à la richesse du sésame noir faite par la pâtissière Sayuri Nakao, Ex-chef de pâtisserie du restaurant Ortensia, 1 étoile Michelin

9 €



크로탕 드 샤비뇰과 청명주  
**CROTTIN DE CHAVIGNOL  
ET CHEONG-MEONG JU**

Alliance douce et fraîche entre le Crottin de Chavignol, accompagné d'un confit de yuzu, et un alcool de riz coréen raffiné.

10 €



디저트 매실  
**PRUNE VERTE**

Une prune de dessert fabriquée artisanalement fournie aux Mingles et Juok, restaurants 2 étoiles Michelin en Corée.

8 €



모듬한과

### ASSORTIMENT DE 2 PETITS DESSERTS TRADITIONNELS CORÉENS

(+8€ UN VERRE DE MAKGEOLI ou TAKJU )

**SIGNATURE !**

2 Petits desserts réalisés par un artiste culinaire coréen de la Royal Food Culture Foundation servis avec un boisson traditionnelle coréenne

**9 €**



마들렌 + 커피/차

### MADELEINE ARTISANALE + CAFÉ / THÉ

Madeleine coréenne

(녹차 Thé vert ou 흑임자 Sésame noir) servie avec un Thé Brown sugar (parti du thé)

:Thé noir au cacao, vanille, caramel et noix de pécan sélectionné par Pâtisserie Yann

Couvreur Madeleine est faite par la pâtissière Sayuri Nakao, ex-chef pâtissière Ortensia 1\* Michelin

**8 €**



볶은 메밀을 곁들인  
흑임자/녹차 아이스크림

### GLACE SÉSAME NOIR ou THÉ VERT ou YUZU AVEC SARRASIN SAUTÉ

(+3€ une boule de glace supplémentaire)

**6 €**



빙수

### BINGSU

(+3€ GLACE SÉSAME NOIR ou THÉ VERT)

Glace pilée au lait et lait concentré, avec poudre de soja grillé, mochi et pâte de haricots rouges sucrée.

*Uniquement en été (Avril - Août)*

**10 €**

# BOISSONS CHAUDES

한국차 **THÉ CORÉEN**

보향 다원 **BOHYANG DAWON**

6 €

(Lauréat du prix présidentiel en Corée, travaille avec palais du thé-Mariages frères)

- 계피&대추 황차 **THÉ JAUNE JUJUBE & CANNELLE**

- 우엉 녹차 **THÉ VERT & BARDANE**

- 인삼 홍차 **THÉ NOIR & GINSENG**

- 흑미 & 돼지감자 녹차 **THÉ VERT AU RIZ NOIR & TOPINAMBOUR**

생강레몬차 **THÉ GINGEMBRE & CITRON** / 유자차 **THÉ YUZU**

4.5 €

메밀차 **SOBACHA (INFUSION)**

4.5 €

얼그레이 **EARL GREY - LE PARTI DU THÉ**

4.5 €

커피 **CAFÉ** (Sélectionné par le meilleur barista du monde 2021)

3.5 €

녹차라떼 **LATTE AU MATCHA** / 흑임자라떼 **LATTE AU SÉSAME NOIR**

4.5 €

# BOISSONS FRAÎCHES

물 **EAU PLATE** / 탄산 **PETILLANTE VELLEMINFROY**(Bourgogne)

50cl 6 € | 1L 8 €

레모네이드 **LIMONADE Bio**

5 €

아키발드 오리지널 토닉 **ARCHIBALD ORIGINAL TONIC**

7 €

(Meilleur tonic au monde, sélectionné par plus de 150 restaurants étoilés)

과일 주스 **JUS DE FRUITS (Meneau)** (사과 Pomme **Bio** | 오렌지 Orange **Bio**)

25cl 6 €

알로에 주스 **JUS D'ALOE VERA CORÉENNE** (오리지널 Original | 배 Poire)

6 €

아이스 유자차 **THÉ YUZU GLACÉ**

4.5 €

아이스 아메리카노 **CAFÉ GLACÉ**

4.5 €

# BIÈRES & SOJU

루그 **LUG** / Brasserie des Voirons / Blonde / **Bio** / **Artisanal**

6%, 33cl 7 €

Bière blonde artisanale de la Brasserie des Voirons, en Haute-Savoie. Légère et rafraîchissante, avec des notes maltées et une amertume douce, idéale pour accompagner une cuisine (한국내 가격 43,000원)

**Bière Vivante De Jeannot**

6%, 75 cl 20 €

Bière blonde de fermentation spontanée, élevée pendant 6 mois en barriques bourguignonnes sur lies de Pinot Noir 2023 issu des terroirs de Nuits-Saint-Georges provenant de chez Yann Durieux. Servie au Bristol, à L'Astrance et chez Lasserre etc

이달의 맥주 **BIÈRE ARTISANALE CORÉENNE**

4.5%, 50cl 9 €

한국맥주 : 크러시/카스/테라 **BIÈRE CORÉENNE : KRUSH / CASS / TERRA**

4.5%, 33cl 6 €

소주 **SOJU** / Alcool de à la base de céréales

17%, 5cl 5 € | 35cl 20 €

과일소주 **SOJU AROMATISÉ** / Litchi ou Abricot

17%, 5cl 5 € | 35cl 20 €

고추장 뱀어포 — **POISSON SÉCHÉ GRILLÉ AU GOCHUJANG**

5 €

Accompagnement pour la bière. Fine lamelle de poisson séché grillée au gochujang et relevée d'algue, saveurs épicées-sucrées, idéales avec une bière.

# ALCOOLS TRADITIONNELS CORÉENS

## APÉRITIF

**Takju** : Vin de riz coréen doux et crémeux, légèrement alcoolisé.

**Makgeolli** : Boisson fermentée de riz, légèrement pétillante et sucrée, idéale avec la cuisine coréenne.

**Highball** : Soju premium avec Archibald original tonic. (Meilleur tonic au monde, sélectionné par plus de 150 restaurants étoilés.)



연 75cl **54 €**

**YEUN** 8%

Pétillant | Baie au cinq saveurs (Omija) | Umami | Acide

윤구나 양조장 탁주 Verre **10 €** | 75cl **54 €**

**YUNGUNA BREWER TAKJU** 8%

Corps corsé | Ananas | Litchi | Mangue

메종 드 막걸리 Verre **10 €** | 75cl **54 €**

**MAISON DE MAKGEOLLI** 12%

Corps léger | Acide | Sec | Amer | Aigre

소주 하이볼 **12 €**

**SOJU HIGHBALL**

Corps léger | Soju premium | Frais | Citrus | Doux

복분자 칵테일 **9.5 €**

**BOKBUNJA COCKTAIL**

Corps moyen | Fruité | Baie noire | Doux | Acide

매실 칵테일 **9.5 €**

**MAESIL COCKTAIL**

Corps léger | Fruité | Prune verte | Doux | Acide

## YAKJU

Vin de riz raffiné et filtré traditionnel coréen



솔송주 5cl **9 €**

**SOLSONGJU** 13%

Corps léger | Aiguille du pin | Pur | Doux

**Accord mets et alcools : Mandoo au poulet et légume, Saewoo Jatjeub Muchim**

청명주 5cl **12 €**

**CHEONGMYEONGJU** 14%

Corps léger | Fruité | Umami | Acide

**Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Gamtae Jumeokbap, Fried Eggplant**

우렁이쌀 5cl **8 €**

**WOURANGISSAL** 13%

Corps moyen à corsé | Miel | Vanille | Acidité légère

**Accord mets et alcools : Maekjeok, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Sundubu Jjigae**

이강주 5cl **9 €**

**LEEGANGJU** 25%

Corps léger | Pur | Sec | Herbacé

**Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Jjimdak**

## Dégustation de 3 alcools traditionnels coréens

**24 €**

우렁이쌀 WOURANGISSAL / 막걸리 MAKGEOLLI / 솔송주 SOLSONG JU ou 청명주 CHEONG-MYEONG JU



# C A R T E D E S V I N S

---

Chez Ma-shi-ta, M. Joung,  
en collaboration avec sommeliers, importateur et journalistes spécialisés,  
propose une sélection exclusive de cuvées qui subliment l'harmonie entre la cuisine coréenne  
et les grands vins français.

## C H A M P A G N E / P É T I L L A N T

---

**Domaine WA Sud, "KADOÉPART" 2023, Bio Vin naturel Vin de Sud** 12.5 %, 75cl **32 €**

Kohki Iwata, vigneron d'origine japonaise, vins naturels rares. Notes de petits fruits rouges, fruits blancs, rose et agrumes. blancs, rose et agrumes.

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Gamtae Jumeokbap, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

**Champagne Henri Giraud, "ESPRIT NATURE", Bio Champagne AOC** 12 %, 75cl **96 €**

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay. Maison saluée par Robert Parker comme « La plus belle maison de Champagne virtuellement ». Minéralité fine et richesse aromatique avec des fruits bien mûrs.

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Gamtae Jumeokbap, Mandoo au Poulet et Légume, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

## B L A N C

---

### AUVERGNE

**Domaine la Bohème, Patrick Bouju, "G&M", Bio Vin naturel Vin d'Auvergne** 13 %, 75cl **48 €**

Assemblage Grenache, Muscat et Riesling. Patrick Bouju, vigneron passionné. Arômes frais de fruits et notes herbacées, bouche ronde et élégante.

*Accord mets et alcools : Bouchée d'Auvergine frite, Dak Gangjeong (Soja), Udong froid aux Crevettes frites*

### ALSACE

**Gustave Lorentz, Riesling "ALTENBERG DE BERGHEIM", Bio Alsace Grand Cru AOP (RB 93)** 13.5 %, 75cl **43 €**

Grand cru d'Alsace, élégant et raffiné. Notes d'agrumes, fleurs blanches et minéralité, fraîcheur et finesse.

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Saewoo Jatjeub Muchim, Gamtae Jumeokbap, Yukhoe*

### BOURGOGNE

**Domaine 47N3, Guillaume Michaut, "PETIT CHABLIS" 2023, Vin Biodynamique Chabli AOC** 13 %, 75cl **45 €**

100% Chardonnay. Notes de fleurs blanches et de pêche, bouche onctueuse et minérale, récolte manuelle et élevage sur lies fines.

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Bouchée d'Auvergine frite, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

### LOIRE

**Nicolas Reau, "LE CLOS DES TREILLES" 2022, Vin naturel Anjou AOC** 12 %, 75cl **38 €**

100% Chenin, ancien pianiste devenu vigneron. Notes florales et fruits acidulés, bouche vive et savoureuse.

*Accord mets et alcools : Bojagi Japchae, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Maekjeok*

**Domaine Tessier, "LA CHARBONNERIE" 2022, Vin naturel Cheverny AOC** 14 %, 75cl **35 €**

Assemblage Sauvignon et Chardonnay. Arômes frais et élégants, bouche équilibrée.

*Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Bojagi Japchae, Maekjeok, Dak Gangjeong (Soja)*



## SAVOIE

**Domaine H, "LE PREMIER PRINTEMPS" 2023, Vin naturel Savoie AOC** 13 %, 75cl **38 €**

Ha Seok-hwan, 100% Jacquère. Frais et fruité, agrumes et citronnelle, vivacité agréable.

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Gamtae Jumeokbap, Bouchée d'Auvergine frite*

## JURA

**Domaine Fumey Chatelain, Arbois Savagnin "OUILLE" 2023, Bio** 13 %, 75cl **38 €**

Savagnin vinifié en style "ouillé", préservant toute sa fraîcheur. Notes de citron, herbes fines et minéralité élégante pour un blanc pur et raffiné.

*Accord mets et alcools : Gamtae Jumeokbap, Haemul Pajeon, Mandoo au Poulet et Légume*

# R O U G E

## RHÔNE

**Domaine Frédéric Cossard, "Cuvée MOUVÈDRE" 2021, Bio Vin naturel Vallée de la Loire** 13.5 %, 75cl **45 €**

100% Mourvèdre. Arômes intenses de mûres, cassis et garrigue, tanins soyeux.

*Accord mets et alcools : Maekjeok, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Jjimdak*

**Château Pesquié, "LES TERRASSES" 2022, Bio Ventoux AOC (JS 93/RP 93)** 14.5 %, 75cl **34 €**

60% Grenache, 40% Syrah. Arômes de fruits rouges frais et épices poivrées, tanins veloutés.

*Accord mets et alcools : Ibérique Jeyuk Bokkeum, Maekjeok, Dak Gangjeong (Piquant)*

**Xavier Vignon, "BOUTEILLE À LA MER" 2020, Bio Côtes du Rhône Villages AOC (JS 91)** 15 %, 75cl **34 €**

50 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 20 % Syrah, 10 % Cinsault. Épicé et élégant, avec des notes florales et gourmandes, révélant des arômes de myrtille et de cerise noire.

*Accord mets et alcools : Maekjeok, So Bol Jjim, Yukhoe (Bibimbap)*

## BOURGOGNE

**Jean-Marie Berrux, "NON DE GÛ" 2021, Bio Vin naturel Ardèche** 13 %, 75cl **58 €**

100% Pinot Noir et Syrah. Tanins fins et profonds, arômes gourmands de fruits rouges et épices.

*Accord mets et alcools : Yukhoe, So Bol Jjim, Dak Gangjeong (Piquant)*

**Sextant & Derain, "LA FLEUR AU VERRE" 2023, Bio Vin naturel Bourgogne** 11.5 %, 75cl **38 €**

100% Pinot Noir bio. Arômes de fraise, framboise et épices, tendu et juteux.

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

## AUVERGNE

**Domaine la Bohème 2022, Patrick Bouju, "Cuvée P", Bio Vin naturel Vin d'Auvergne** 12.5 %, 75cl **46 €**

100% Pinot Noir, bio, sols volcaniques. Souple et profond, minéral et complexe.

*Accord mets et alcools : Bouchée d'Auvergine frite, Bojagi Japchae, Yukhoe (Bibimbap), So Bol Jjim*

**Vignoble des Vernusses, "Cuvée LUNAIRE" 2020, Bio Vin naturel AOP Saint-Pourçain** 13 %, 75cl **36 €**

60% Pinot Noir, 40% Gamay. Épicé et ample, fruité et velouté, belle longueur.

## LOIRE

**Domaine de Pied-Flond, "ANJOU ROUGE" 2023, Bio Vin naturel Anjou AOC** 12.5 %, 75cl **34 €**

90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Fruité et subtilement épicé, tanins souples, finale vive.

*Accord mets et alcools : Maekjeok, Dak Gangjeong (Soja), So Bol Jjim*

**Sylvie Augereau, "RÉJOUISSANCES" 2023, Bio Vin naturel Loire** 12 %, 75cl **36 €**

Pineau Aunis, Grolleau et Gamay. Super fruité, frais et fluide, finesse et gourmandise.

*Accord mets et alcools : Yukhoe bibimbap, Bouchée d'Auvergine frite, Gamtae Jumeokbap, Bojagi Japchae*

## VINS DU SUD

**Domaine Berry, Althoff, "SYRAULT" 2023, Bio Vin du Sud** 13.5 %, 75cl **32 €**

60% Syrah, 40% Cinsault, robe grenat. Notes de groseille et myrtille, vif et gouleyant.

*Accord mets et alcools : Ibérique Jeyuk Bokkeum, Yukhoe, Dak Gangjeong (Soja ou Piquant)*

**Domaine WA Sud, "Cuvée SOURIEZ" 2022, Bio Vin naturel Vin du Sud** 14.5 %, 75cl **32 €**

100% Syrah, Kohki Iwata, vigneron japonais. Fruits noirs et épices, finale longue et nette.

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, So Bol Jjim, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

## JURA

**Domaine Fumey Chatelain, Arbois Rouge "NO SIN TOU TSEFS" 2023, Bio** 12 %, 75cl **34 €**

Pinot Noir & Ploussard, Vin rouge naturel du Jura, aux tanins fins et arômes de fruits rouges frais, avec une touche épicée et une bouche vive et fluide.

*Accord mets et alcools : Bojagi Japchae, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Maekjeok*

## O R A N G E

**Domaine Achillée, Alsace "HESPÉRIDÉ" 2022, Vin naturel Alsace** 13.5 %, 75cl **35 €**

Un vin orange composé de gewurztraminer à 50% et pinot gris à 50% – Macération de 5 jours pour ce vin entier, riche et révélateur de son terroir. Joli nez d'écorce d'agrumes, bouche exotique, agréable et dotée d'une belle tonicité.

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Bouchée d'Auvergine frite, Gamtae Jumeokbap*

## R O S É

**Château de Pibarnon, "BANDOL" 2021, Bio Bandol AOP (RB 93)** 13.5 %, 75cl **68 €**

Explosion de fruits, agrumes et fleurs, bouche longue et élégante.

*Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Ibérique jeyuk bokkeum, Maekjeok*

# AU VERRE (12cl) / PICHET (50cl)

## PÉTILLANT ROSÉ

Domaine WA Sud, "KADOÉPART" 2023, Bio Vin naturel Vin de Sud 12.5 %, 6 € / 24 €

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Gamtae Jumeokbap, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

## BLANC

Domaine Tessier, "LA CHARBONNERIE" 2022, Vin naturel Cheverny AOC 14 %, 7 € / 26 €

*Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Bojagi Japchae, Maekjeok, Dak Gangjeong (Soja)*

Domaine 47N3, Guillaume Michaut, "PETIT CHABLIS" 2023, Vin Biodynamique Chabli AOC 13 %, 9 € / 30 €

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Bouchée d'Auvergine frite, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

Gustave Lorentz, Riesling "ALTENBERG DE BERGHEIM", Bio Alsace Grand Cru AOP (RB 93) 13.5 %, 9 € / 30 €

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, Saewoo Jatjeub Muchim, Gamtae Jumeokbap, Yukhoe*

## ROUGE

Xavier Vignon, Cuvée "S.M 2", Vin biologique Côtes du Rhône AOC (RB 93) 14.5 %, 7 € / 26 €

*Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Maekjeok, Yukhoe (Bibimbap)*

Château Pesquié, "LES TERRASSES" 2022, Vin biologique Ventoux AOC (JS 90) 14.5 %, 7 € / 26 €

*Accord mets et alcools : Ibérique Jeyuk Bokkeum, Maekjeok, Dak Gangjeong (Piquant)*

Domaine WA Sud, "Cuvée SOURIEZ" 2022, Vin biologique Vin naturel Vin du Sud 14.5 %, 6 € / 24 €

*Accord mets et alcools : Haemul Pajeon, So Bol Jjim, Dak Gangjeong (Sel et Poivre)*

Domaine de Pied-Flond, "ANJOU ROUGE" 2023, Bio Vin naturel Anjou AOC 12.5 %, 7 € / 26 €

*Accord mets et alcools : Maekjeok, Dak Gangjeong (Soja), So Bol Jjim*

## ORANGE

Domaine Achillée Alsace, "HESPÉRIDÉ" 2022, Vin naturel Alsace 13.5 %, 8 € / 28 €

*Accord mets et alcools : Saewoo Jatjeub Muchim, Bouchée d'Auvergine frite, Gamtae Jumeokbap*

## ROSÉ

Château Pibarnon, "BANDOL" 2021, Vin biologique Bandol AOP (RB 93) 13.5 %, 11 € / 45 €

*Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Ibérique jeyuk bokkeum, Maekjeok*