À LA CARTE

Servie le soir et les jours fériés.
Served in the evening and on public holidays.

ENTRÉES / STARTERS

육회 / YUKHOE — 15 €
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.

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.

보자기 잡채 / BOJAGI JAPCHAE — Petit 10 € · Grand 17 €

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

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

육회 / YUKHOE — 16 € — Petit 10 € · Grand 17 €
SIGNATURE

Poulet frit croustillant ; sauce légèrement pimentée, soja ou sel et poivre.

Crispy fried chicken with a choice of mildly spicy sauce, soy sauce, or salt and pepper.

가지,연근강정 / GAJI & YEONGEUN GANGJEONG — 12 €

Aubergine et racine de lotus croustillantes, sauce légèrement pimentée.
Crispy eggplant and crispy lotus root, mildly spicy sweet-and-sour sauce.

감태주먹밥 / GAMTAE JUMEOKBAP — 12 €
SIGNATURE

4 boulettes de riz à l'algue gamtae, accompagnées de poulpe fermenté et assaisonné.

4 gamtae seaweed rice balls, served with seasoned fermented octopus.

À LA CARTE

Servie le soir et les jours fériés.
Served in the evening and on public holidays.

PLATS / MAINS

Tous les plats sont accompagnés de riz. Kimchi sur demande.
Nos bibimbaps sont servis tièdes, sans bol de pierre brûlant.

All dishes are served with rice. Kimchi available upon request.
Our bibimbaps are served warm, without a sizzling hot stone bowl.

육회비빔밥 / YUKHOE BIBIMBAP — 25 €

SIGNATURE

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

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

불고기 덮밥 / BULGOGI DEOPBAP — 23 €

Bœuf Angus mariné à la poire coréenne et au soja,
sur riz.

Angus beef marinated in Korean pear and soy sauce, served over rice.

제육볶음 / JEYUK DEOPBAP — 20 €

Porc fermier breton sauté au gochujang.

Brittany farm-raised pork stir-fried with gochujang.

야채비빔밥 / BIBIMBAP AUX LÉGUMES — 18 €

Bœuf Angus irlandais mariné (+3 €)

Riz, légumes de saison, œuf et gochujang maison.

Rice, seasonal vegetables, egg and
homemade gochujang.

순두부찌개 / SUNDUBU JJIGAE — 19 €

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.

Prix nets en euros · Service compris

À LA CARTE

Servie le soir et les jours fériés.
Served in the evening and on public holidays.

DESSERTS

Deux desserts élaborés avec la cheffe pâtissière Sayuri, passée par un restaurant étoilé Michelin.
Two desserts created with pastry chef Sayuri, formerly of a Michelin-starred restaurant.

흑임자 티라미수 / TIRAMISU AU SÉSAME NOIR — 10 €
SIGNATURE

Tiramisu maison au sésame noir
Homemade black sesame tiramisu

떼 구르망 / THÉ GOURMAND CORÉEN — 10 €

Petit gâteau au yuzu et douceurs coréennes, servis avec une infusion au gingembre, citron et miel.
Mini yuzu cake and Korean sweets, served with a ginger, lemon and honey infusion.

DOUCEURS TRADITIONNELLES

Créations de la maître artisane Park Gwang-hee, fournisseur de restaurants étoilés Michelin, et d'artisans formés à la cuisine de cour royale coréenne.
Creations by master artisan Park Gwang-hee, supplier to Michelin-starred restaurants, and artisans trained in Korean royal court cuisine.

디저트 매실 / PRUNE CORÉENNE · 4 ANS — 8 €
SIGNATURE

Prune coréenne artisanale affinée pendant quatre ans.
Artisanal Korean plum, aged for four years.

한과 & 전통차 / HANGWA & INFUSION CORÉENNE — 10 €
SIGNATURE

Pâtisseries traditionnelles coréennes et infusion maison au gingembre, citron et miel.
Traditional Korean pastries and homemade ginger, lemon and honey infusion.

DOUCEURS GLACÉES

아이스크림 / GLACES — 5 € / 8 €

Une ou deux boules au choix : vanille, yuzu, sésame noir ou matcha.
One or two scoops of your choice: vanilla, yuzu, black sesame or matcha.

마차빙수 / BINGSU AU MATCHA — 10 €

Dessert glacé coréen au matcha, mochi et haricots rouges. En saison, d'avril à août.
Korean shaved ice dessert with matcha, mochi and red beans. Available seasonally from April to August.