

MENU MIDI / LUNCH MENU

Disponible du mardi au vendredi (sauf jours fériés)
Available Tuesday to Friday (except on public holidays)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT / STARTER + DISH or DISH + DESSERT	18 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT / STARTER + DISH + DESSERT	22 €
PLAT / DISH	16 €

(Supplément possible selon le plat choisi / Supplement may apply depending on the dish selected)

+ VIN DU JOUR / WINE OF THE DAY 5 €

ENTRÉES / STARTERS

DAK GANGJEONG 🍗

Poulet frit désossé, sauce légèrement piquante
Crispy boneless chicken, lightly spicy glaze

MANDOO AU POULET ET LÉGUMES / CHICKEN & VEGETABLE MANDOO

Raviolis coréens, sauce aigre-douce
Korean dumplings with sweet & sour sauce

AUBERGINE FRITE / FRIED EGGPLANT 🌱

Aubergine frite nappée, sauce légèrement piquante

PLATS / DISHES

Servi avec du riz / Served with rice

IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM / IBÉRICO JEYUK BOKKEUM (+1.5 €) 🍖

Porc ibérique sauté, sauce pimentée, légumes
Spicy stir-fried Iberico pork with vegetables

BIBIMBAP 🌱

Riz, œuf au plat, légumes variés
Rice bowl with vegetables & fried egg

(+6 € servi avec tartare de bœuf / with beef tartare) (+1.5 € servi avec Bulgogi / with Bulgogi)

JJIMDAK

Poulet braisé à la sauce soja
Soy-braised chicken with vegetables

JAPCHAE DEOPBAP 🌱

Vermicelles de patate douce sautées
Stir-fried sweet potato glass noodles

DESSERTS

MADELEINE CORÉENNE ARTISANALE / HOMEMADE KOREAN MADELEINE (+1 €)

(Thé vert ou Sésame noir) / (Green tea or Black sesame)

GÂTEAU AU YUZU / YUZU CAKE (+1,5 €)

GLACE THÉ VERT ou SÉSAME NOIR / GREEN TEA or BLACK SESAME ICE CREAM
THÉ GINGEMBRE & CITRON / GINGER & LEMON TEA / YUZU TEA

Prix net en Euros, service compris / Fait maison par notre cheffe coréenne
Net prices in euros, service included / Homemade by our Korean chef