

Ma-

Si-

to

RESTAURANT CORÉEN

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

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

Petit **9 €** / Grand **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)

Petit **9 €** / Grand **15 €**



해물파전

HAEMUL PAJEON

Crêpe coréenne aux fruits de mer
et aux ciboules

Uniquement en hiver
(Septembre - Mars)

Pour 2 personnes **16 €**



가지 연근 강정

AUBERGINE ET RACINE DE LOTUS FRITE 🌱

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

10 €



닭고기 만두 5조각

MANDOO AU POULET ET LÉGUME

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

9 €

P L A T S

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

SUPPLÉMENT : 공기밥 BOL DE RIZ BLANC +3 €



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 boeuf fondante, mijotée lentement dans une sauce soja parfumée, avec légumes de saison.

Une interprétation coréenne du « boeuf bourguignon », où la douceur de la viande se marie aux saveurs umami de la cuisine coréenne. *(Nombre de plat limité par jour)*

25 €



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 €



이베리코 제육볶음
IBÉRIQUE JEYUK BOKKEUM 
SIGNATURE !

Échine de Porc iberique tranchée cuisinée
 avec sauce pimentée avec légumes

20 €



야채 비빔밥
BIBIMBAP VÉGÉTARIEN 

+3 € 불고기 추가

servi avec un bœuf mariné à la sauce soja
 Riz blanc et noir surmonté avec un oeuf et carottes,
 pousses de soja, courgettes et navets sautés

20 €



곰탕
GOMTANG

Bouillon clair de bœuf longuement mijoté,
 pièces choisies de rond de gîte et jarret,
 tendrement infusées.

20 €



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

18 €



찜닭
JJIMDAK

Morceaux de poulet braisé
à la sauce soja et légumes variés

18 €



수제소스와 새우튀김을 곁들인 냉우동
UDON FROID AUX CREVETTES FRITES

Udon froid aux crevettes frites
avec sauce maison au choix
(간장 Soja / 매콤 Piquante 🌶️)

*Uniquement en été
(Avril - Août)*

17 €

D E S S E R T S



트루 서울

TROU SÉOUL

SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA

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 pâtissière du restaurant Ortensia, 1 étoile Michelin

9 €



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 €



디저트 매실

PRUNE VERTE

SIGNATURE ! UNIQUEMENT CHEZ MASHITA

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

8 €



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

8 €



유자 케이크 + 커피/차
GÂTEAU DE YUZU
+ CAFÉ / THÉ

Gâteau de yuzu est fait par la pâtissière Sayuri Nakao, ex-chef pâtissière Ortensia 1* Michelin

8 €



볶은 메밀을 곁들인
 흑임자/녹차 아이스크림
GLACE SÉSAME NOIR ou THÉ
VERT 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 €

제주 귤피차 **INFUSION D'ÉCORCES DE MANDARINE DE JEJU**

4.5 €

호지차 **HŌJICHA** (Thé vert torréfié)

4.5 €

메밀차 **SOBACHA** (Infusion de sarrasin grillé sans caféine)

4.5 €

얼그레이 **EARL GREY - LE PARTI DU THÉ**

4.5 €

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

3.5 €

BOISSONS FRAÎCHES

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

50cl 6 € | 1L 8 €

레모네이드 **LIMONADE Bio**

5 €

아키발드 오리지널 토닉 **ARCHIBALD ORIGINAL TONIC**/진저 비어 **GINGER BEER**

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 €

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

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 **BIÈRE CORÉENNE : 카스 CASS**

4.5%, 33cl 6 €

소주 **SOJU** (오리지널 **ORIGINAL** / 리치 **LITCH**)

17%, 5cl 5 € | 35cl 20 €

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.)



YAKJU

Vin de riz raffiné et filtré traditionnel coréen



연 75cl **54 €**

YEUN 8%

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

삼양주 Verre **10 €** | 75cl **54 €**

SAMYANGJU 12%

Rond | Soyeux | Profond | Complexe

소주 하이볼 **12 €**

SOJU HIGHBALL

Corps léger | Soju premium | Frais | Citrus | Doux

복분자 칵테일 **12 €**

BOKBUNJA COCKTAIL

Corps moyen | Fruité | Baie noire | Doux | Acide

매실 칵테일 **12 €**

MAESIL COCKTAIL

Corps léger | Fruité | Prune verte | Doux | Acide

청명주 5cl **12 €**

CHEONGMYEONGJU 14%

Corps léger | Fruité | Umami | Acide

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

솔송주 5cl **10 €**

SOLSONGJU 13%

Corps léger | Aiguille du pin | Pur | Doux

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

이강주 5cl **10 €**

LEEGANGJU 25%

Corps léger | Pur | Sec | Herbacé

Accord mets et alcools : So Bol Jjim, Jjimdak

우렁이쌀 5cl **8 €**

WOURANGISSAL 13%

Corps moyen à corsé | Miel | Vanille | Acidité légère

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

니모메 5cl **8 €**

NIMOME 12%

Corps léger | Pur | Arômes frais | Fraîche

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

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

DE VINI, "NO BULLSCHISTE BLANC" 2023, Vin naturel Vallée de la Loire 10 %, 75cl **38 €**

Chenin naturel, frais et minéral, aux notes citronnées et salines. Idéal avec crustacés et poissons.

Un blanc vibrant de la Loire, parfait à partager.

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

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 CHARDONNAY" 2023, **Bio Arbois AOC** 13 %, 75cl **32 €**

Un chardonnay jurassien précis et élégant, issu de vignes conduites en biodynamie. Il offre une belle tension minérale, des notes d'agrumes et de fruits blancs, avec une finale fraîche et équilibrée.

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

Domaine Stéphane Ogier, "LE TEMPS EST VENU" 2024, **Côtes-du-Rhône AOC** 14 %, 75cl **34 €**

60% Grenache, 40% Syrah. Expressif et convivial, aux arômes nets de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) avec des notes délicatement épicées et florales.

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

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.

Accord mets et alcools : Bojagi Japchae, Ibérique Jeyuk Bokkeum, Maekjeok, So Bol Jjim, Jjimdak

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, "BOUTEILLE À LA MER" 2020, **Bio** Côtes du Rhône Villages AOC (JS 91) 15 %, **7 € / 26 €**

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

Domaine Stéphane Ogier, "LE TEMPS EST VENU" 2024, **Côtes-du-Rhône** AOC 14 %, **7 € / 26 €**

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

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