

BOISSONS / DRINKS

À la rencontre des artisans-Voyager à travers les saveurs

Meeting the Artisans-Travelling Through Flavours

Chez MA-SHI-TA, chaque boisson est avant tout l'histoire d'une rencontre.

Depuis plus de trente ans, Joung Gibeom, journaliste, auteur et spécialiste du voyage et de la gastronomie, parcourt la Corée, la France et d'autres régions du monde à la rencontre de producteurs, de maisons de thé, de maîtres distillateurs et de vignerons.

Chaque thé, chaque alcool traditionnel et chaque vin proposés chez MA-SHI-TA ont été choisis non seulement pour leur qualité, mais aussi pour l'histoire, le terroir et la philosophie des femmes et des hommes qui les élaborent.

Des montagnes de Corée aux vignobles français, chaque bouteille et chaque tasse racontent le travail, le temps et la passion d'un artisan.

Nous espérons que ce voyage se poursuivra avec vous, un verre après l'autre.

At MA-SHI-TA, every drink begins with a story of a meeting.

For more than thirty years, Joung Gibeom—journalist, author, and specialist in travel and gastronomy—has travelled throughout Korea, France, and beyond, meeting dedicated producers, artisan tea houses, master distillers, and independent winemakers.

Every tea, traditional Korean spirit, and wine served at MA-SHI-TA has been selected not only for its quality, but also for the story, terroir, and philosophy of the women and men who create it.

From the mountains of Korea to the vineyards of France, every bottle and every cup reflects the work, patience, and passion of an artisan.

We hope this journey continues with you, one glass at a time.

칵테일 / COCKTAILS

Nos cocktails sont préparés avec les mixers Archibald, bio et fabriqués en France, servis dans plus de 150 restaurants étoilés Michelin.

서울 하이볼 / HIGHBALL CORÉEN — 14 €

Soju premium coréen, soda et agrumes.

Premium soju, citrus and sparkling water.

복분자 막걸리 / NUAGE DE MAKGEOLLI — 13 €

Makgeolli, bokbunja et tonic.

Cocktail frais et légèrement pétillant.

Makgeolli, bokbunja and tonic. Fresh, lightly sparkling

부산 브리즈 / BUSAN BREEZ — 12 €

Soju, menthe, citron vert et eau pétillante.

Frais et vif, comme une brise d'été à Busan.

*Soju, mint, lime and sparkling water. Fresh and vibrant,
like a summer breeze in Busan.*

매실 스프리츠 / PLUM SPRITZ — 12 €

Gin, prune verte coréenne et fines bulles.

Gin, Korean green plum and fine bubbles.

무알코올 칵테일 / COCKTAILS SANS ALCOOL / MOCKTAILS

Nos cocktails sont préparés avec les mixers Archibald, bio et fabriqués en France, servis dans plus de 150 restaurants étoilés Michelin.

유자 토닉 / YUZU TONIC — 8 €

Yuzu coréen et tonic premium.

Korean yuzu and premium tonic.

한라봉 & 패션 에이드 / HALLABONG & PASSION ADE — 8 €

Hallabong de Jeju, fruit de la passion et eau pétillante.

Jeju hallabong, passion fruit and sparkling water.

라임 민트 피즈 / LIME & MINT FIZZ — 8 €

Concentré de citron vert, extrait de menthe poivrée, eau pétillante. Frais, vif et désaltérant.

Lime concentrate, peppermint extract, sparkling water.

Fresh, crisp and refreshing.

레몬 & 진저 에이드 / CITRON & GINGEMBRE ADE — 7 €

Citron frais, gingembre et eau pétillante.

Fresh lemon, ginger and sparkling water.

술 / SOOL

**Alcools coréens artisanaux élaborés autour du riz,
du nuruk et de l'eau.**

*Traditional Korean craft drinks made from rice,
nuruk and water.*

Au cœur des alcools traditionnels coréens se trouve
le Nuruk, un ferment naturel composé de levures et
de micro-organismes indigènes.

Associé au riz et au temps, il donne naissance
à des alcools vivants, profonds et d'une grande complexité
aromatique.

Comme pour nos vins, chaque bouteille a été choisie pour
son terroir, son savoir-faire et la personnalité de son artisan.

*At the heart of traditional Korean alcohol is Nuruk,
a natural fermentation culture rich in indigenous yeasts and
microorganisms.*

*Combined with rice and time, it creates vibrant drinks with
remarkable depth, texture and aromatic complexity.*

*As with our wines, each bottle has been selected for its sense of
place, craftsmanship and the personality of its maker.*

전통 식전주 / APÉRITIFS CORÉENS / KOREAN APERITIFS

오미로제 연 / OMYSORE YEON · 10 cl — 12 € / 75 cl — 69 €

Vin pétillant d'Omija / Sparkling omija wine

Fruité et vif · Bulles fines, fraîche acidité et finale élégante.

*Fruity and vibrant · Fine bubbles, fresh acidity and
an elegant finish.*

메종 드 막걸리 / MAISON DE MAKGEOLLI · SAMYANGJU

4 cl — 10 € / 75 cl — 58 €

Samyangju · Seine-et-Marne

Rond et soyeux · Belle profondeur et longue finale.

Round and silky · Remarkable depth and a long finish.

삼양춘 스파클링 / SAMYANGCHOON SPARKLING

10 cl — 12 € / 49 cl — 49 €

Cheongju pétillant / Sparkling cheongju

Délicat et frais · Douceur du riz et fine acidité.

Delicate and fresh · Gentle rice sweetness and fine acidity.

탁주 / TAKJU

Vin de riz coréen non filtré, doux et texturé.

Unfiltered Korean rice wine, smooth and textured.

지란지교 No. 3 / JIRANJIGYO No. 3

10 cl — 12 € / 50 cl — 49 €

Takju Premium · Sunchang, Jeollabuk-do

Fermentation 100 jours · Affinage 90 jours.

Soyeux et vif · Fruité, acidité fraîche, finale nette.

100-day fermentation · 90-day aging.

Silky and vibrant · Fruity, fresh acidity, clean finish.

Prix nets en euros · Service compris

약주 & 청주 / YAKJU & CHEONGJU

Vins de riz coréens clairs et filtrés, fins et élégants.
Clear, filtered Korean rice wines, refined and elegant.

도한 청명주 / DOHAN CHEONGMYEONGJU

4 cl — 10 € / 37.5 cl — 69 €

Cheongju · Riz biologique · Nuruk artisanal

Cheongju · Organic rice · Artisanal nuruk

Fruité et complexe · Umami délicat et acidité fraîche.
Fruity and complex · Delicate umami and fresh acidity.

백경 블랙 / BAEKKYUNG 15 BLACK

4 cl — 10 € / 75 cl — 65 €

Yakju · Sejong

Souple et équilibré · Muscat, raisin vert et pêche.
Smooth and balanced · Muscat, green grape and peach.

송이주 / SONGIJU · 4 cl — 8 €

Yakju

Boisé et frais · Pin, sous-bois et légère acidité.
Earthy and fresh · Pine, woodland notes and gentle acidity.

우렁이쌀 청주 / UREONGISSAL CHEONGJU

4 cl — 13 €

Cheongju · Riz gluant / Glutinous rice

Pur et élégant · Bouche douce et finale nette.
Clean and elegant · Smooth palate and crisp finish.

과실주 / ALCOOLS AUX FRUITS
/ FRUIT-BASED KOREAN ALCOHOLS

딸기 쌀술 / SSAL SUUL STRAWBERRY · 37.5 cl — 29 €

Makgeolli

Fruité et soyeux · Fraîse fraîche, douce acidité et
légère amertume.

*Fruity and smooth · Fresh strawberry, gentle acidity and
a subtle bitter finish.*

니모메 / NIMOME · 37.5 cl — 32 €

Jeju · Céréales & agrumes / Grains & citrus

Parfumé et doux · Agrumes frais et belle acidité.

Fragrant and smooth · Fresh citrus and vibrant acidity.

오미자주 / OMIA-JU · 35 cl — 39 €

Soju · Chungju

Rond et épicé · Céréales grillées et macadamia.

Round and spicy · Toasted grain and macadamia.

한국 증류주 / SPIRITUEUX CORÉENS / KOREAN SPIRITS

조옥화 안동소주 / CHO ANDONG SOJU · 4 cl — 14 €

Soju · Andong

Doux et équilibré · Céréales fines et notes maltées.

Smooth and balanced · Delicate grain and malty notes.

생산자 와인 / LES VINS DE VIGNERONS / ARTISANAL WINES

Chez MA-SHI-TA, le vin est avant tout une histoire de femmes et d'hommes.

Au fil de nos rencontres dans les vignobles français, nous avons choisi des vignerons qui cultivent leurs vignes avec sincérité, dans le respect de la nature et du temps.

Notre sélection privilégie des domaines indépendants, souvent familiaux, où chaque bouteille exprime un terroir, un millésime et la personnalité de son producteur.

Comme pour notre cuisine, nos thés et nos alcools coréens, nous choisissons d'abord les personnes avant les étiquettes.

At MA-SHI-TA, wine is first and foremost a story of people.

Through our encounters in French vineyards, we have chosen winemakers who work with sincerity, respecting nature and the rhythm of time.

Our selection focuses on independent, often family-run estates, where each bottle reflects its terroir, vintage and the personality of its maker.

As with our cuisine, teas and Korean spirits, we choose the people before the labels.

잔 & 카라프 와인
/ VINS AU VERRE & EN CARAFE
/ WINES BY THE GLASS & CARAFE

Verre 12 cl / Carafe 50 cl

화이트 와인 / BLANCS / WHITES

LA LEVÉE 2023 · Alexandre Bain — 12 € / 39 €

Vin de France · Sauvignon Blanc

Généreux et solaire · Agrumes mûrs et fleurs blanches.

Generous and sunny · Ripe citrus and white flowers.

PETIT CHABLIS · Guillaume Michaut — 10.5 € / 32 €

Petit Chablis AOP · Bourgogne · Chardonnay

Minéral et tendu · Agrumes et pierre fraîche.

Mineral and vibrant · Citrus and fresh stone.

RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM

· Gustave Lorentz — 10 € / 32 €

Alsace Grand Cru AOP · Riesling

Élégant et minéral · Agrumes et fleurs blanches.

Elegant and mineral · Citrus and white flowers.

VOUVRAY SEC 2023 · Vincent Carême — 10 € / 32 €

Vouvray AOP · Chenin Blanc

Chenin pur et précis · Belle fraîcheur minérale.

Chenin pure and precise · Fresh mineral character.

Prix nets en euros · Service compris

LA LOUVETRIE 2022 · Jo Landron — 8 € / 27 €

Muscadet Sèvre-et-Maine AOP · Melon de Bourgogne

Pur et frais · Belle salinité.

Pure and fresh · Fine saline character.

스킨 컨택 & 오렌지 와인 / MACÉRATIONS / VIN ORANGE
/ SKIN-CONTACT & ORANGE WINES

TACSUM 2023 · La Mariota — 10 € / 32 €

Vin de France · Vin de macération

Expressif et gourmand · Fruits mûrs, agrumes confits et épices.

Expressive and generous · Ripe fruit, candied citrus and spice.

레드 와인 / ROUGES / REDS

CLOS DE LA GRAND'COUR 2023 · Famille Dutraive
12 € / 39 €

Fleurie AOP · Gamay

Floral et soyeux · Frais et vibrant.

Floral and silky · Fresh and vibrant.

CHINON · Philippe Alliet — 10 € / 32 €

Chinon AOP · Cabernet Franc 100%

Cabernet Franc pur et élégant · Frais et profond.

Cabernet Franc pure and elegant · Fresh and refined.

Prix nets en euros · Service compris

MONDEUSE 2023 · Domaine H · Suk-hwan HA
8 € / 27 €

Savoie AOP · Mondeuse

Fraîche et croquante · Vive et fruitée.

Fresh and vibrant · Lively and fruity.

로제 스파클링 와인 / PÉTILLANT ROSÉ / SPARKLING ROSÉ

KADODÉPART 2024 · Domaine WA-SUD — 9 € / 39 €

Vin de France · Cinsault, Mourvèdre, Vermentino

Bulle naturelle · Frais, agrumes et fruits rouges.

Natural bubbles · Fresh, citrus and red fruit.

병 와인 / VINS EN BOUTEILLE / BOTTLED WINES

샴페인 & 스파클링 와인 / CHAMPAGNES & BULLES / CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

ÉDITIONS EXCLUSIVES / EXCLUSIVE EDITIONS

VINCENT CHARLOT × KOREA

CUVÉE 1957 · NAMASTE À JEONGKWANSNIM

12 cl — 25 € / 75 cl — 170 €

Mardeuil AOP · Pinot Meunier 100% · 900 bouteilles

Fin et singulier · Cuvée dédiée à Jeong Kwan,
issue de vignes plantées en 1957.

*Refined and distinctive · A cuvée dedicated to Jeong Kwan,
from vines planted in 1957.*

샴페인 / CHAMPAGNE

ESPRIT NATURE · Henri Giraud · 75 cl — 135 €

Champagne AOP · Pinot Noir, Chardonnay

Aÿ · Ample et précis · Élégant et structuré.

Aÿ · Full-bodied and precise · Elegant and structured.

BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT · Fleury

37.5 cl — 59 € / 75 cl — 95 €

Champagne AOP · Pinot Noir

Vineux et précis · Fruits mûrs, finale fraîche et sèche.

Vinous and precise · Ripe fruit, fresh and dry finish.

Prix nets en euros · Service compris

산뜻한 미네랄 화이트 와인 / BLANCS FRAIS & MINÉRAUX
/ FRESH & MINERAL WHITES

LA PERRIÈRE · Henri & Gilles Buisson · 75 cl — 75 €

Saint-Romain AOP · Chardonnay

Fin et énergique · Belle minéralité.

Fine and energetic · Striking minerality.

LES GRANDS TERROIRS · Samuel Billaud · 75 cl — 62 €

Chablis AOP · Chardonnay

Précis et tendu · Minéralité nette et élégante.

Precise and taut · Clean, elegant minerality.

LES HAUTS DE HUSSEAUX 2024 · La Taille aux Loups
75 cl — 55 €

Montlouis-sur-Loire AOP · Chenin Blanc

Précis et ciselé · Fraîcheur minérale.

Precise and refined · Fresh mineral character.

VOUVRAY SEC 2023 · Vincent Carême · 75 cl — 48 €

Vouvray AOP · Chenin Blanc

Pur et précis · Minéral et lumineux.

Pure and precise · Mineral and vibrant.

LA LOUVETRIE 2022 · Jo Landron · 75 cl — 39 €

Muscadet Sèvre-et-Maine AOP · Melon de Bourgogne

Pur et frais · Belle salinité.

Pure and fresh · Fine saline character.

Prix nets en euros · Service compris

ARBOIS 2022 · Fumey-Chatelain · 75 cl — 36 €

Arbois AOP · Chardonnay

Droit et frais · Précis et minéral.

Crisp and fresh · Precise and mineral.

깊이감 있는 텍스처드 화이트 와인

/ BLANCS PROFONDS & TEXTURÉS

/ RICH & TEXTURED WHITES

FESSES 23/20 · l'Arbre Blanc · 75 cl — 79 €

**Vin de France · Auvergne · Sauvignon & Pinot Gris
· Bio · Nature**

Ample et minéral · Fruits blancs et notes miellées.

Rich and mineral · White fruit and honeyed notes.

SAVAGNIN OUILLÉ 3 ANS 2022 · Guillaume Overnoy
75 cl — 72 €

Côtes du Jura AOP · Savagnin

Pur et profond · Expression typiquement jurassienne.

Pure and deep · Distinctively Jura in character.

MÂCON-VILLAGES 22·23·24 · Maison Valette · 75 cl — 58 €

Mâcon-Villages AOP · Chardonnay

Profond et vivant · Singulier et expressif.

Deep and vibrant · Distinctive and expressive.

Prix nets en euros · Service compris

자유롭고 개성 있는 화이트 와인
/ BLANCS LIBRES & EXPRESSIFS
/ FREE-SPIRITED & EXPRESSIVE WHITES

PIERRE PRÉCIEUSE 2022 · Alexandre Bain · 75 cl — 65 €

Vin de France · Sauvignon Blanc

Libre et expressif · Sauvignon vibrant et singulier.

Free-spirited and expressive · Vibrant, distinctive Sauvignon.

LA LEVÉE 2023 · Alexandre Bain · 75 cl — 58 €

Vin de France · Sauvignon Blanc

Généreux et solaire · Agrumes mûrs et fleurs blanches.

Generous and sunny · Ripe citrus and white flowers.

FLEUR DE LOTUS · Josmeyer · 75 cl — 42 €

**Alsace AOP · Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, Muscat,
Pinot Blanc**

Floral et délicat · Fin et aromatique.

Floral and delicate · Refined and aromatic.

스킨 컨택 & 오렌지 와인 / MACÉRATIONS / VIN ORANGE
/ SKIN-CONTACT & ORANGE WINES

TACSUM 2023 · La Mariota · 75 cl — 49 €

Vin de France · Vin de macération

Expressif et gourmand · Fruits mûrs, agrumes confits et épices.

Expressive and generous · Ripe fruit, candied citrus and spice.

Prix nets en euros · Service compris

BABOSS 2025 · Domaine du Petit Bouchon · 75 cl — 39 €

Alsace AOP · Sylvaner, Pinot Gris · Vin de macération

Vivant et singulier · Texture artisanale et belle profondeur.

Vibrant and distinctive · Artisanal texture and fine depth.

로제 와인 / ROSÉ

ROSÉ 2022 · Château de Pibarnon · 75 cl — 68 €

Bandol AOP · Mourvèdre, Cinsault

Ample et élégant · Agrumes et longue finale saline.

Generous and elegant · Citrus and a long saline finish.

ROSÉ 2025 · CLOS MIRAGES · 75 cl — 42 €

Coteaux Varois en Provence AOP · Grenache, Cinsault, Syrah

Frais et élégant · Délicatement fruité.

Fresh and elegant · Delicately fruity.

산뜻하고 경쾌한 레드 와인 / ROUGES FRAIS & CROQUANTS **/ FRESH & JUICY REDS**

MON ROUGE 2023 · Anne & Jean-François Ganevat

75 cl — 75.0

Jura AOP · Poulsard, Gamay & Pinot Noir

Frais et croquant · Petits fruits rouges et épices douces.

Fresh and crunchy · Red berries and gentle spices.

CLOS DE LA GRAND'COUR 2023 · Famille Dutraive
75 cl — 65 €

Fleurie AOP · Gamay

Floral et soyeux · Frais et vibrant.

Floral and silky · Fresh and vibrant.

VINCENT ROY 2023 · Georges Roy · 75 cl — 59 €

Savigny-lès-Beaune AOP · Pinot Noir

Fin et élégant · Précis et délicat.

Fine and elegant · Precise and delicate.

LA FLEUR AU VERRE 2023 · Sextant & Dominique Derain
75 cl — 58 €

Bourgogne AOP · Pinot Noir

Fin et lumineux · Fruits rouges frais et belle énergie.

Fine and vibrant · Fresh red fruit and lively energy.

LUNAIRE · Vernussés · 75 cl — 38 €

Saint-Pourçain AOP · Pinot Noir, Gamay

Frais et délicat · Énergique et vibrant.

Fresh and delicate · Energetic and vibrant.

MONDEUSE 2023 · Domaine H · Suk-hwan HA
75 cl — 36 €

Savoie AOP · Mondeuse

Fraîche et croquante · Vive et fruitée.

Fresh and vibrant · Lively and fruity.

Prix nets en euros · Service compris

NO SIN TOU TSEFS 2023 · Fumey-Chatelain · 75 cl — 34 €

Jura AOP · Pinot Noir, Trousseau, Ploussard

Frais et croquant · Léger et digeste.

Fresh and crunchy · Light and easy-drinking.

섬세하고 우아한 레드 와인 / ROUGES FINS & ELEGANTS
/ FINE & ELEGANT REDS

DE TOUTE BEAUTÉ 2022 · Jean-François Ganevat
75 cl — 75 €

Jura AOP · Gamay & cépages jurassiens

Délicat et vibrant · Floral, épicé et fruité.

Delicate and vibrant · Floral, spicy and fruity.

LES CALCINAIRES 2022 · Domaine Gauby · 75 cl — 69 €

Côtes Catalanes AOP · Grenache, Carignan, Syrah

Frais et précis · Fin et élégant.

Fresh and precise · Fine and elegant

CUVEE L ROUGE 2024 · LAURENT COMBIER · 75 cl — 65 €

Crozes-Hermitage AOP · Syrah

Fraîche et élégante · Notes épicées.

Fresh and elegant · Spicy notes.

LES ACACIAS 2022 · FABIEN JOVES · 75 cl — 59 €

Cahors AOP · Malbec

Moderne et vivant · Fruit profond et belle fraîcheur.

Modern and vibrant · Deep fruit and fine freshness.

Prix nets en euros · Service compris

CHINON · PHILIPPE ALLIET · 75 cl — 55 €

Chinon AOP · Cabernet Franc

Pur et profond · Élégant et structuré.

Pure and deep · Elegant and structured.

SAINT JACQUES 2024 · Maxime Magnon · 75 cl — 52 €

Corbières AOP · Carignan, Grenache

Fin et fruité · Frais et vivant.

Fine and fruity · Fresh and vibrant.

깊이감 있고 개성 있는 레드 와인

/ ROUGES PROFONDS & DE CARACTÈRE

/ DEEP & CHARACTERFUL REDS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 · Domaine Charvin

75 cl — 85 €

Châteauneuf-du-Pape AOP · Grenache dominant

Fin et frais · Traditionnel et élégant.

Fine and fresh · Traditional and elegant.

EMILION 2014 · Château Le Puy · 75 cl — 72 €

Bordeaux AOP · Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Profond et singulier · Élégant et structuré.

Deep and distinctive · Elegant and structured.

Prix nets en euros · Service compris

CUVÉE MOURVÈDRE ROUGE 2023 · Frédéric Cossard
75 cl — 65 €

Vin de France · Mourvèdre

Libre et expressif · Mourvèdre fin et singulier.

Free-spirited and expressive · Fine, distinctive Mourvèdre.

FAUGÈRES 2020 · Domaine Léon Barral · 75 cl — 55 €

Faugères AOP · Carignan, Grenache, Cinsault

Méditerranéen et sauvage · Profond et vivant.

Mediterranean and wild · Deep and vibrant.

TERRASSES · Château Pesquié · 75 cl — 35 €

Ventoux AOP · Grenache, Syrah

Généreux et fruité · Épicé et frais.

Generous and fruity · Spicy and fresh.

맥주 & 사과주 / BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

**BIÈRE VIVANTE · BRASSERIE DES VOIRONS
× JACQUES LASSAIGNE · 75 cl — 20 €**

Élevée sur lies de Chardonnay de Jacques Lassaigue,
vigneron en Champagne. Fine, minérale et vineuse.

*Aged on Jacques Lassaigue's Chardonnay lees
from Champagne. Fine, mineral and vinous.*

**BIÈRE VIVANTE DE JEANNOT · BRASSERIE DES VOIRONS
× YANN DURIEUX · 75 cl — 20 €**

Élevée en barriques bourguignonnes sur lies de Pinot Noir de
Yann Durieux. Vineuse et complexe, aux notes de fruits rouges.

*Aged in Burgundy barrels on Yann Durieux's Pinot Noir lees.
Vinous and complex, with notes of red fruit.*

오늘의 맥주 / BIÈRE DU MOMENT · 50 cl — 9.5 €

Sélection du moment, selon nos arrivages.

Our current selection, depending on availability.

카스 / Bière Coréenne CASS Lager · 33 cl — 6.5 €

Légère, fraîche et désaltérante. Idéale avec les plats épicés.

Light, crisp and refreshing. Perfect with spicy dishes.

무알코올 음료 / **BOISSONS SANS ALCOOL** / **SOFT DRINKS**

Velleminfroy (Plate ou Gazeuse / Still or Sparkling)

50 cl — 5 € / 1 L — 8 €

Eau minérale naturelle française des Vosges du Sud,
pure et naturellement riche en minéraux.

*French natural mineral water from the Southern Vosges,
pure and naturally rich in minerals.*

서울 브리즈 / SEOUL BREEZ · 33 cl · < 0.5% — 6.5 €

Bière sans alcool · Yuzu · Houblon

Légère et rafraîchissante · Yuzu, agrumes et fine amertume.

Light and refreshing · Yuzu, citrus and gentle bitterness.

닥터 페퍼 / DR PEPPER · 33 cl — 5 €

ALAIN MILLIAT

Maison française emblématique, référence des jus et
nectars gastronomiques.

*Iconic French producer and a benchmark for premium fruit
juices and nectars.*

JUS ARTISANAUX · 33 cl — 6.5 €

Référence française des jus gastronomiques,
élaborés à partir de fruits soigneusement sélectionnés.

*France's benchmark for gastronomic fruit juices,
crafted from carefully selected fruit.*

POMME REINETTE · ORANGE TARDIVE DE SICILE
REINETTE APPLE · LATE SICILIAN ORANGE

Prix nets en euros · Service compris

LIMONADE · 33 cl — 6.5 €

Limonade artisanale, fraîche et délicatement pétillante.
Artisanal lemonade, refreshing and delicately sparkling.

KOMBUCHA BIO · Archipel · 33 cl — 6.5 €

Feuilles de Figuiers
Fig Leaves

INFUSION GLACÉE · PÊCHE VERVEINE · 25 cl — 6.5 €

ICED INFUSION · PEACH & VERBENA

ARCHIBALD

TONIC DE DÉGUSTATION · 25 cl — 7 €

Tonic artisanal français · Fin, frais et délicatement amer.
French craft tonic · Fine, refreshing and delicately bitter.

GINGER BEER DE DÉGUSTATION · 25 cl — 7 €

Ginger beer artisanale française · Vive, épicée et rafraîchissante.
French craft ginger beer · Vibrant, spicy and refreshing.

THÉS & INFUSIONS / TEAS & INFUSIONS

하동의 차 / THÉS DE HADONG

Au cœur de Hadong, l'un des grands terroirs historiques du thé en Corée, nous avons sélectionné des artisans qui cueillent et travaillent leurs plantes à la main, dans le respect des savoir-faire traditionnels.

From Hadong, one of Korea's historic tea regions, we present teas and infusions crafted by artisans who hand-pick and prepare their plants, preserving traditional Korean know-how.

금향다원 / GEUMHYANG DAWON

Maison familiale de Hadong, au pied du Jirisan. Depuis deux générations, elle cultive ses théiers en bio et façonne ses thés selon la tradition millénaire de Hadong

Family-run tea garden in Hadong, at the foot of Jirisan. For two generations, the family has grown tea organically, following Hadong's thousand-year-old tea tradition.

마심 우영차 / MASIM UEONG-CHA — 6.5 €

Racine de bardane torréfiée, ronde et douce, aux notes grillées et légèrement noisettées.

Roasted burdock root, smooth and mellow, with toasted and lightly nutty notes.

녹차 / NOKCHA — 6.5 €

Thé vert de Hadong, façonné à la main et torréfié au wok selon la méthode traditionnelle, délicat, doux et profond.

Hadong green tea, hand-crafted and pan-fired using traditional methods, delicate, smooth and deep.

도재명차 / DOJAE MYUNGCHA

Maison artisanale de Hadong qui élabore depuis plus de 30 ans des thés à partir de feuilles biologiques locales, ainsi que de plantes et fruits sauvages de la région.

Artisan producer in Hadong, crafting teas from local organic leaves, as well as regional wild plants and fruits, for over 30 years.

돌배차 / DOLBAECHA — 6.5 €

Poire sauvage coréenne, douce et délicatement fruitée.
Korean wild pear, mellow and delicately fruity.

유자차 / YUJACHA — 6.5 €

Écorces de yuzu coréen infusées, Fraîches et légèrement zestées.

Infused Korean yuzu peel. Fresh and lightly zesty.

전통차 / INFUSIONS TRADITIONNELLES

Infusions coréennes traditionnelles aux fruits ou au gingembre confits dans le miel, douces et parfumées.

Traditional Korean infusions made with fruit or ginger preserved in honey, naturally sweet and aromatic.

고흥 유자차 / GOHUNG YUJACHA · 50 cl — 6 €

Thé coréen au yuzu confit au miel. Doux et légèrement acidulé.
Korean yuzu tea with honey. Sweet and lightly citrusy.

생강 레몬차 / SAENGGANG LEMONCHA · 33 cl — 6 €

Thé coréen au gingembre et citron confits au miel.
Doux et légèrement épicé.

*Korean ginger and lemon tea with honey.
Sweet and gently spiced.*

Prix nets en euros · Service compris

CAFÉS / COFFEE

KAWA TANAT

Torréfacteur artisanal à Paris, sélectionné pour son équilibre, son élégance et sa longueur en bouche.

Artisan roasted in Paris, selected for balance, elegance and a long finish.

Brazil – Boa Esperança

Chocolate · Caramel

에스프레소 / ESPRESSO — 3.5 €

알롱제 / ALLONGÉ — 3.5 €

더블 에스프레소 / DOUBLE ESPRESSO — 5.5 €

CAFÉ PODIUM · SÉOUL — 7 €

Choisissez votre origine.

Choose your origin.

Café fraîchement torréfié, conservé individuellement en flacon de verre afin d'en préserver toute la fraîcheur et les arômes.

Freshly roasted coffee, individually sealed in glass vials to preserve its freshness and aromas.

**Éthiopie Yirgacheffe · Kenya AA · Colombie Supremo ·
Brésil Santos · Blue Mountain**

*Ethiopia Yirgacheffe · Kenya AA · Colombia Supremo ·
Brazil Santos · Blue Mountain*

Prix nets en euros · Service compris

LA PRESSE & DISTINCTIONS

Ce que les médias et la gastronomie disent de nous

/ What the world says about us

EXCELLENCE OFFICIELLE & GUIDES / OFFICIAL RECOGNITION

Ministère de l'Agriculture de Corée (2023) Désigné comme l'un des "Meilleurs Restaurants Coréens à l'Étranger".

Une cuisine d'une finesse absolue, élaborée avec une attention méticuleuse.

Awarded as one of the "Best Korean Restaurants Abroad".

Recognized for its meticulous culinary approach.

LA LISTE (2025) Intégré à la prestigieuse "Liste Silver", saluant la constance de ses saveurs authentiques et sa cuisine maison raffinée.

Integrated into the prestigious "La Liste Silver 2025", celebrating its consistent and refined homemade cuisine.

LES CRITIQUES / THE REVIEWS

LE FOODING • Herber Martin

« En voilà une adresse coréenne qui murmure plus qu'elle ne crie ! (...) Terroir affûté, producteurs triés sur le volet et plats sans folklore... Le nec plus ultra dans cet OVNI biberonné à la gastronomie. »

"An address that whispers rather than screams! Sharp terroirs, handpicked producers and dishes free of folklore... The ultimate in this gastronomy-fed UFO."

FRANÇOIS SIMON • Critique gastronomique

« Un repas coréen fait avec le cœur. »

"A Korean meal made straight from the heart."

RAISIN • Natural wine & Korean cuisine

« Une cuisine coréenne sincère et une sélection pointue de vins naturels, en parfaite harmonie. »

"Sincere Korean cuisine and a carefully curated selection of natural wines, in perfect harmony."

PALACESCOPE

« Une cuisine coréenne sincère, entre traditions, produits de qualité et savoir-faire. »

"Sincere Korean cuisine rooted in tradition, quality ingredients and craftsmanship."

BAR & DINING · « 이야기까지 맛있다 »

Une cuisine coréenne portée par le goût, la culture et le storytelling, accompagnée d'une sélection de vins soigneusement choisie.

Korean cuisine shaped by flavour, culture and storytelling, paired with a carefully curated selection of wines.

SEOUL ECONOMIC DAILY « Les alcools coréens à Paris »

Ma-Shi-Ta met à l'honneur les alcools traditionnels coréens et leurs accords avec la cuisine coréenne.

Ma-Shi-Ta showcases Korean traditional alcohols paired with Korean cuisine, introducing a refined expression of Korean drinking culture to Paris.

CHOSUN BIZ « La rencontre de la cuisine coréenne et du vin français »

Une cuisine coréenne authentique pensée en harmonie avec une sélection de vins français soigneusement choisis.

Authentic Korean cuisine paired with a carefully curated selection of French wines

MERCI

Merci d'avoir partagé ce voyage avec nous.

Nous espérons que chaque verre vous donnera envie de découvrir un jour les artisans, les paysages et les traditions qui lui donnent naissance.

À bientôt chez MA-SHI-TA.

THANK YOU

Thank you for sharing this journey with us.

We hope every glass inspires you to one day discover the artisans, landscapes, and traditions that bring it to life.

We look forward to welcoming you again to MA-SHI-TA.

Nous choisissons les personnes avant les étiquettes.

We choose the people before the labels.