

음료 메뉴 / CARTE DES BOISSONS / DRINKS MENU

식전주 / APÉRITIFS · COCKTAILS CORÉENS

오미로제 연 / Omy Rosé YEUN · 12.5cl / 75cl – 10.0 / 54.0

Omija (baie coréenne aux cinq saveurs)

Bulle coréenne fraîche et délicatement fruitée, élaborée à partir d'omija.

/ Fresh and delicately fruity Korean sparkling wine made from omija, the Korean five-flavor berry.

누아주 드 막걸리 / NUAGE DE MAKGEOLLI · 12cl – 14.0

Vin de riz artisanal coréen · Bokbunja · Tonic

Cocktail frais et légèrement pétillant aux notes de fruits rouges.

/ Fresh, lightly sparkling cocktail with notes of red berries.

플럼 스프리츠 / PLUM SPRITZ · 12cl – 12.0

Prune verte coréenne

Liqueur de prune verte coréenne, fraîche et aromatique.

/ Fresh and aromatic Korean green plum spritz.]

하이볼 / Highball · 12cl – 13.0

Soju premium coréen, soda et agrumes. Cocktail léger, frais et délicatement citronné.

/ Premium Korean soju, soda, and citrus. A light, fresh cocktail with delicate citrus notes.

무알콜 칵테일 / MOCKTAILS MAISON (SANS ALCOOL)

유자 토닉 / YUZU TONIC · 12cl – 8.0

Yuja coréen, parfumé, frais et légèrement miellé.

/ Korean yuja, fragrant, fresh and lightly honeyed.

전통주 컬렉션 / ALCOOLS TRADITIONNELS CORÉENS

MAKGELLI

윤구나 탁주 / YUNGUNA TAKJU · 4cl / 75cl – 12.0 / 58.0

Takju artisanal non filtré, frais et légèrement pétillant.

/ Artisanal unfiltered Korean rice wine, fresh and lightly sparkling.

YAKJU

백경 15 블랙 / BAEKKYUNG 15 BLACK · 4 cl / 37.5cl – 12.0 / 65.0

Riche et équilibré, aux notes de muscat, pêche, herbes délicates et umami.

/ Rich and balanced, with notes of Muscat, peach, delicate herbs and umami.

솔송주 / SOLSONGJU · 4 cl – 10.0

Frais et végétal, aux délicates notes de pin.

/ Fresh and herbaceous, with delicate pine notes.

우렁이쌀 / UREONGISSAL · 4 cl – 10.0

Texture soyeuse, aux notes de miel et de vanille.

/ Silky, with notes of honey and vanilla.

BIÈRES & SOJU / BEERS & SOJU

세븐브로이 맥주 / SEVEN BRAU · 50 cl – 9.0

BIÈRE DU MOMENT

Bière artisanale coréenne légère et rafraîchissante, sélectionnée selon les arrivages.

/ A light and refreshing Korean craft beer, selected according to availability.

CASS · 33 cl – 6.0

Bière blonde coréenne, légère, fraîche et délicatement maltée.

/ Korean lager, light, crisp and delicately malty.

소주 / SOJU NATURE / LITCHI · 4 cl / 35 cl – 6.0 / 20.0

BRASSERIE DES VOIRONS

Brasserie artisanale de Savoie, fondée par un ancien sommelier d'un restaurant étoilé Michelin.

/ Craft brewery from Savoie, founded by a former sommelier at a Michelin-starred restaurant.

Bière vivante de Jeanno • 75 cl – 20.0

Brassée avec le vigneron Yann Durieux, bière complexe inspirée du vin.

/ Brewed with winemaker Yann Durieux, a complex beer inspired by wine.

Lug Blonde / Brune • 33 cl – 7.0

Bière alpine artisanale fraîche et désaltérante.

/ A fresh and refreshing artisanal alpine beer.

EAUX MINÉRALES & SODAS & TONICS / MINERAL WATERS, SODAS & TONICS

Velleminfroy • Plate / Gazeuse • 50 cl / 1 L – 5.0 / 8.0

Eau minérale naturelle de Bourgogne-Franche-Comté, à la minéralité exceptionnelle, riche en calcium et magnésium.

/ Natural mineral water from Burgundy-Franche-Comté, exceptionally rich in calcium and magnesium.

Limonade - Alain Milliat • 33 cl – 6.0

BOISSONS FRAÎCHES&FERMENTÉES • COLD&FERMENTED DRINKS

Infusion glacée Framboise Menthe - Alain Milliat • 33 cl – 6.0

Infusion glacée Pomme • Pêche • Verveine - Alain Milliat • 33 cl – 6.0

Kombucha Bio Figue - Archipel • 33 cl – 6.0

**Pomme Cox / Cox apple • Pamplemousse rose / Pink grapefruit - Alain Milliat
33 cl – 6.0**

Thé glacé coréen citron & gingembre / Lemon & ginger tea – 6.0

Infusion fraîche aux notes d'agrumes et de gingembre avec du miel.

/ A fresh infusion with notes of citrus and ginger, with honey.

OKF Aloe Vera · 50cl – 6.0

Boisson coréenne fraîche et légèrement sucrée, avec de délicats morceaux d'aloë vera.

/ A refreshing, lightly sweet Korean drink with delicate pieces of aloe vera.

THÉS CORÉENS / KOREAN TEAS – 6.5

대추 · 계피 황차 / Thé jaune · Jujube & Cannelle – 6.0

Yellow Tea · Jujube & Cinnamon

Notes chaleureuses et légèrement épicées / *Warm and lightly spiced notes.*

우엉 녹차 / Thé vert · Bardane – 6.0

Green Tea · Burdock

Végétal et délicatement terreux / *Vegetal and delicately earthy.*

인삼 홍차 / Thé noir · Ginseng – 6.0

Black Tea · Ginseng

Végétal et délicatement terreux / *Vegetal and delicately earthy.*

흑미 돼지 감자차 / Riz noir · topinambour – 6.0

Black rice · Jerusalem artichoke

Doux et légèrement toasté. / *Soft and lightly toasted.*

겐마이차 / Genmaicha (Parti du Thé) – 6.0

Thé vert au riz grillé, aux notes fraîches et céréalières, idéal avec les repas

/ Green tea with toasted rice, offering fresh and cereal notes, perfect with meals.

INFUSIONS (Sans Caféine)

제주 야생 귤차 / Mandarine sauvage de Jeju – 6.0

Wild mandarin from Jeju

Écorces torréfiées aux arômes d'agrumes délicats. / *Roasted peels with delicate citrus aromas.*

소바차 / Sobacha (Parti du Thé) – 6.0

Sarrasin grille / *Toasted buckwheat.*

CAFÉ

Terres de Café (Sélection d'un torréfacteur français primé)

Espresso · Allongé · Décaféiné – 3.5

Double Espresso – 4.5

CARTE DES VINS / WINE LIST

Des vins principalement bio, issus de vignerons indépendants, choisis pour dialoguer naturellement avec les saveurs de la cuisine coréenne.

/Mostly organic wines from independent winemakers, chosen to pair naturally with the flavors of Korean cuisine.

VERRE 12 cl / PICHET 50 cl

PÉTILLANT ROSÉ

Kadodépart 2025 · WA SUD – 9.0 / 27.0

Vin de France · Pétillant rosé

Frais et gourmand · Fraise, framboise et agrumes.

ROSÉ

Clos Mirages 2025 · Domaine Clos Mirages Bio – 10.5 / 32.0

AOP Côtes de Provence

Délicat et lumineux · Agrumes et fruits blancs.

BLANCS

LE SEC 2023 · Domaine Vincent Carême Bio – 10.0 / 30.0

AOP Vouvray · Loire · Chenin Blanc

Précis, lumineux et minéral.

Domaine Charbonnière 2022 Bio – 9.0 / 27.0

AOP Cheverny · Loire

Frais et équilibré · Agrumes et fruits blancs.

RIESLING SEC 2022 · Domaine Achillée Bio – 9.0 / 27.0

AOP Alsace · Riesling

Sec, vif et minéral.

ROUGES / REDS

CHINON 2022 · Domaine Philippe Alliet – 10.5 / 32.0

AOP Chinon · Loire · Cabernet Franc

Pur, profond et élégant.

TERRASSE 2022 · Domaine Château Pesquié Bio – 7.5 / 24.0

AOC Ventoux

Équilibré et gourmand · Fruits rouges, fleurs et épices.

BOUTEILLE À LA MER 2020 · Xavier Vignon Bio – 7.5 / 24.0

AOP Côtes-du-Rhône Villages

Généreux et épicé · Fruits noirs et garrigue.

COMTE GABRIEL DE LA BOURDONNAYE 2022 – 7.5 / 24.0

AOP Bordeaux

Équilibré et généreux · Fruits noirs et épices.

BOUTEILLES / BOTTLES · 75 CL

PÉTILLANT ROSÉ

KADODÉPART 2025 · Domaine WA SUD – 38.0

Vin de France · Cinsault, Mourvèdre, Vermentino

Bulle naturelle · Frais, agrumes et fruits rouges

BLANCS / WHITES

PETIT CHABLIS 2023 · Guillaume Michaut 47N3E – 45.0

AOC Petit Chablis

Minéral et vif · Fraîcheur saline et finale élégante.

ARBOIS 2022 · Fumey-Chatelain – 36 €

AOC Arbois

Droit et frais · Notes minérales et légèrement salines.

VOUVRAY SEC 2023 · Vincent Carême – 34 €

AOC Vouvray

Précis et lumineux · Fraîcheur minérale et belle tension.

RIESLING GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM 2021 · Gustave Lorentz – 48 €

AOC Alsace Grand Cru

Profond et raffiné · Minéral, tendu et élégant.

ROSÉ

Clos Mirages 2025 · Domaine Clos Mirages Bio – 36 €

AOP Côtes de Provence

Délicat et lumineux · Agrumes et fruits blancs.

ROUGES

Comte Gabriel de la Bourdonnaye – 40 €

AOP Bordeaux

Équilibré et généreux · Fruits noirs et épices.

Laurent Combier · Cuvée L 2024 – 36 €

AOC Crozes-Hermitage

Frais et juteux · Fruits rouges et notes poivrées.

CHINON 2022 · Domaine Philippe Alliet – 42 €

AOP Chinon · Loire · Cabernet Franc

Pur, profond et élégant.

Sextant & Dominique Derain · La Fleur au Verre 2023 – 58 €

Pinot Noir naturel, fin et lumineux.

Natural Pinot Noir, delicate and vibrant.

Fumey-Chatelain · No Sin Tou Tsefs 2023 – 34 €

Pinot Noir, Trousseau & Ploussard, frais, croquant et digeste.

Pinot Noir, Trousseau & Ploussard, fresh and easy-drinking.

DERNIÈRES BOUTEILLES

Jusqu'à épuisement des stocks

Xavier Vignon 2020 · Côtes-du-Rhône Villages – 32 €

Généreux et épicé, aux notes de fruits noirs et de garrigue.

Generous and spicy, with dark fruit and Mediterranean herb notes.

Vignoble des Vernusses · Lunaire 2020 · Saint-Pourçain – 38 €

Pinot Noir & Gamay bio, frais et gourmand.

Organic Pinot Noir & Gamay, fresh and juicy.

Berry-Althoff · Syraut 2023 · Languedoc – 42 €

Syrah & Cinsault biodynamiques, gourmands et épicés.

Biodynamic Syrah & Cinsault, juicy and spicy.