

DÎNER / DINNER

전식 / ENTRÉES / STARTERS

육회 / YUKHOE 🍷 — 16 € 🐮

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.

보자기 잡채 / BOJAGI JAPCHAE 🌿 — 16 €

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

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

닭강정 / DAK GANG JEONG — 14 € 🐔

Sauce au choix : épicée 🍷 / soja sucrée-salée

Poulet frit croustillant — sauce épicée ou soja sucrée-salée.

Crispy fried chicken — spicy sauce or sweet-and-savory soy sauce.

소라 들기름 무침 / BULOTS À L'HUILE DE PÉRILLA 🍷 — 12 €

Bulots à l'huile de périlla torréfiée, nouilles de sarrasin et assaisonnement pimenté au gochujang.

Whelks with toasted perilla oil, buckwheat noodles and a spicy gochujang dressing.

두부 김치 / TOFU KIMCHI 🌶️ — 12 €

Tofu frais légèrement grillé sur une face,
kimchi sauté légèrement relevé.

*Fresh tofu lightly seared on one side with
mildly spicy stir-fried kimchi.*

고추전 / GOCHU JEON — 12 € 🐷

Piments doux farcis au porc assaisonné, façon jeon coréen.

Mild peppers stuffed with seasoned pork, Korean jeon-style.

감태 주먹밥 / GAMTAE JUMEOKBAP — 12 €

3 bouchées de riz enveloppées de gamtae sauvage,
algue coréenne rare aux délicates notes iodées.

*3 rice bites wrapped in wild gamtae, a rare Korean seaweed
with delicate ocean notes.*

🌿 Végétarien · 🌶️ Légèrement relevé / Mildly spicy · 🌶️🌶️ Relevé / Spicy

🐮 Bœuf / Beef · 🐷 Porc / Pork · 🐔 Poulet / Chicken

Prix nets en euros · Service compris

본식 / PLATS / MAINS

육회비빔밥 / YUKHOE BIBIMBAP — 25 € 

SIGNATURE

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

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

소불살찜 / JOUES DE BŒUF BRAISÉES — 25 € 

SIGNATURE

Joue de bœuf longuement braisée, sauce soja, ail et poire.

Slow-braised beef cheek 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.

제육볶음 / JEYUK BOKKEUM  — 22 € 

Porc fermier de Bretagne finement tranché, sauté au gochujang.

Thinly sliced Brittany farm pork, stir-fried with gochujang.

야채비빔밥 / BIBIMBAP AUX LÉGUMES  — 18 €

Légumes de saison, tofu, sauce pimentée maison ou sauce soja.

Seasonal vegetables, tofu, homemade chilli sauce or soy sauce.

생선조림 / SAENGSEON JORIM — 17 €

Poisson du moment (rouget ou dorade), mijoté à la coréenne dans une sauce légèrement pimentée.

Seasonal fish (red mullet or sea bream), Korean-style braised in a mildly spicy sauce.

**소고기 버섯전골 / JEONGOL DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
(POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE) — 46 € **

Fondue coréenne de bœuf, deux variétés de champignons et légumes, mijotés ensemble dans un bouillon.

Korean beef hot pot with two varieties of mushrooms and vegetables, simmered together in a flavorful broth.

시그니처 정식 / FORMULE SIGNATURE — 38 €

Choisissez une entrée et un plat parmi une sélection de nos spécialités. Une formule idéale pour découvrir les incontournables de MA-SHI-TA, à prix doux.

Choose one starter and one main from a selection of our specialties. An ideal set menu to discover MA-SHI-TA's signature dishes at a special set price.

 Végétarien ·  Légèrement relevé / Mildly spicy ·  Relevé / Spicy

 Bœuf / Beef ·  Porc / Pork ·  Poulet / Chicken

Prix nets en euros · Service compris

곁들임 / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

밥 / RIZ — 3 €

Riz blanc coréen.
Korean steamed rice.

김 / GIM — 4 €

Feuilles d'algues coréennes grillées.
Roasted Korean seaweed.

김치 / KIMCHI 🥘 — 5 €

Chou fermenté à la coréenne, légèrement épicé.
Korean fermented cabbage, mildly spicy.

크루디테 / CRUDITÉS, SAUCE SSAMJANG 🌿 — 5 €

Légumes variés · Ssamjang coréen à la crème fraîche.
Assorted vegetables · Korean ssamjang with crème fraîche.

디저트 / DESSERTS

Dana, cheffe pâtissière coréenne, et Sayuri, cheffe pâtissière japonaise, ont toutes deux travaillé dans des restaurants étoilés Michelin. Avec MA-SHI-TA, elles imaginent aujourd'hui des desserts à la rencontre de leurs cultures et de leur créativité.

Dana, a Korean pastry chef, and Sayuri, a Japanese pastry chef, have both worked in Michelin-starred restaurants. With MA-SHI-TA, they now create desserts where their cultures and creativity come together.

한국 전통 디저트 / ASSORTIMENT DE HANGWA — 12 €

SIGNATURE

Assortiment de douceurs coréennes artisanales : gangjeong au sésame noir, maejakgwa au gingembre, yakgwa et jungwa.

Assortment of handcrafted Korean sweets: black sesame gangjeong, ginger maejakgwa, yakgwa and jungwa.

흑임자 티라미수 / TIRAMISU AU SÉSAME NOIR — 10 €

SIGNATURE

Tiramisu maison au sésame noir, créé par Sayuri, une ancienne pâtissière d'un restaurant étoilé Michelin.

Homemade black sesame tiramisu, created by Sayuri, a former pastry chef at a Michelin- starred restaurant.

유자 케이크 & 차 / GÂTEAU AU YUZU & THÉ — 10 €

Gâteau maison au yuzu, créé par une ancienne pâtissière d'un restaurant étoilé Michelin, servi avec un thé au choix.

Homemade yuzu cake created by a former pastry chef at a Michelin-starred restaurant, served with your choice of tea.

단아떡 / DANA TTEOK — 9 €

SIGNATURE

Injeolmi artisanal · Jujubes confits, noix caramélisées et
poudre de soja bio français.

*Handmade injeolmi · Candied jujubes, caramelized walnuts and
organic French soybean powder.*

매실 구르망 / MAESIL GOURMAND — 9 €

Boisson au maesil-cheong et roulé de kaki séché aux noix de
Hong Seong-ran, spécialiste de la cuisine royale coréenne.

*Maesil-cheong drink and walnut-filled dried persimmon roll
by Hong Seong-ran, specialist in Korean royal court cuisine.*

간장 들기름 아이스크림

/ GLACE GANJANG & HUILE DE PÉRILLA — 7 €

SIGNATURE

Glace maison au ganjang coréen,
quelques gouttes d'huile de périlla torréfiée.

*House-made ice cream with Korean ganjang,
finished with a few drops of toasted perilla oil.*

흑임자 아이스크림 / GLACE AU SÉSAME NOIR — 7 €

Glace au sésame noir, accompagnée de jocheong artisanal
élaboré par un maître coréen.

*Black sesame ice cream, served with artisanal jocheong
made by a Korean master artisan.*