

점심 메뉴 / MIDI / LUNCH

Disponible uniquement du mardi au vendredi, hors jours fériés.

Available Tuesday to Friday only, excluding public holidays.

반상 / BANSANG

La table coréenne / The Korean Table

Chaque plat du midi est servi avec du riz, une soupe et banchan.

Each lunch dish is served with rice, soup and banchan.

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.

야채비빔밥 / BIBIMBAP AUX LÉGUMES — 18 €

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

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

불고기 덮밥 / BULGOGI DEOPBAP — 22 €

Bœuf Black Angus finement tranché, mariné à la poire coréenne et au soja, sur riz.

Thinly sliced Black Angus beef marinated with Korean pear and soy sauce, served over rice.

제육볶음 / JEYUK BOKKEUM 🍲 — 20 € 🐷

Porc fermier de Bretagne finement tranché, sauté au gochujang.

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

치밥 / CHIBAP 🍲 — 18 € 🐔

Sauce au choix : épicée / soja sucrée-salée

Poulet frit croustillant, sauce aigre-douce légèrement épicée.

Crispy fried chicken with a slightly spicy sweet-and-sour 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.

오늘의 국 / SOUPE CORÉENNE DU JOUR — 20 €

Soupe-repas coréenne généreuse, préparée selon la saison : sundubu, champignons ou autre recette du jour.

Servie avec riz et banchan.

Hearty Korean soup of the day, such as sundubu or mushroom hot pot. Served with rice and banchan.

🌱 Végétarien · 🍲 Légèrement relevé / Mildly spicy · 🍲 Relevé / Spicy



Bœuf / Beef ·



Porc / Pork ·



Poulet / Chicken

Prix nets en euros · Service compris

디저트 / DOUCEURS / SWEETS

다나 DANA & 사유리 SAYURI

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

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.

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.

까페 구르망 / CAFÉ GOURMAND — 9 €

Café & gâteau au yuzu, signé par un ancien chef japonais étoilé Michelin.

Coffee & yuzu cake by a former Michelin-starred Japanese chef.

녹차 / 흑임자 아이스크림 / GLACE THÉ VERT OU SÉSAME NOIR — 4 €

Green tea or black sesame ice cream.

Prix nets en euros · Service compris