

차가운 전채 / Entrées froides / Cold starters

- | | | |
|--|-------------------|-------|
| 1. 미역 초무침 | MIYEOK CHOMUCHIM | 10.00 |
| Salade des algues et concombre à la sauce vinaigre
Seaweed and cucumber salad with vinegar dressing | | |
| 2. 김밥 | KIMBAP | 12.00 |
| Sushi à la façon coréenne aux légumes & oeuf / surimi (chair de crabe)
Korean style sushi with various vegetables & egg / surimi (crabmeat) | | |
| 3. 새우 냉채 | SAEU NAENG CHAE | 18.00 |
| Salade de crevettes à la sauce moutarde coréenne
Shrimps salad with korean spicy mustard dressing | | |
| 4. 오징어 초무침 | OJINGEO CHOMUCHIM | 18.00 |
| Salade de calamars assaisonné à la sauce aigre-douce coréenne
Seasoned squid salad with korean sweet sour dressing | | |

따뜻한 전채 / Entrées chaudes / Warm starters

- | | | |
|--|------------------------|-------|
| 5. 두부 부침 | DUBU BUCHIM | 12.00 |
| Tofu nature à la poêle avec son huile de sésame et sa sauce soja
Sautéed tofu with its sesame oil and soy sauce | | |
| 6. 손 만두 | MANDU (3 pièces) | 12.00 |
| Raviolis MAISON / au choix : crevettes, boeuf, kimchi & porc
HOMEMADE dim sum / choice : shrimp, beef, kimchi & pork | | |
| 7. 손 모듬만두 | MODUM MANDU (6 pièces) | 18.00 |
| Assortiment de raviolis MAISON (deux pièces de chaque sorte)
Assortment of HOMEMADE dim sum (two pieces of each kind) | | |

8. 손 만두국	MANDU GUK	18.00
Potage aux raviolis MAISON HOMEMADE dim sum broth		
9. 두부 김치	DUBU KIMCHI	19.00
Tofu tiède avec kimchi et porc sauté Warm tofu with sauteed kimchi and pork		
10. 잡채	JAPCHAE	19.00
Nouilles de patate douce sautées avec ses légumes et lamelles de boeuf Sweet potato glass noodles pan-mixed with vegetables and beef strips		
11. 김치전	KIMCHI JEON	19.00
Crêpe classique coréenne au kimchi et porc sur son ardoise chaude Classic korean crêpe with aged kimchi and pork served on a warm slate		
12. 녹두 빈대떡	NOKDU BINDAE TTEOK	19.00
Crêpe traditionnelle aux haricots Mungo sur un lit de fougère des Alpes Mung bean crêpe on a bed of Alpin fern served on a warm slate		
13. 해물 파전	HAEMUL PAJEON	24.00
Crêpe traditionnelle aux fruits de mer et poireaux Traditional crepe with seafood and leeks		

식사류 / Plats / Dishes

14. 라면 & 김밥	RAMYEON & KIMBAP	22.00
Ramyeon (soupe de nouilles instantanée) & Kimbap (N° 2) Ramyeon (instant noodle soupe) & Kimbap (N° 2)		
15. 삼겹살 구이 정식	SAMGYEOPSAL JEONGSIK	28.00
Lard mariné dans la sauce soja, grillé et servi sur plaque chauffante Bacon marinated in soy sauce, grilled and served on hot plate		

16. 잡채 정식	JAPCHE JEONGSIK	28.00
<p>Nouilles de patate douce sautées avec ses légumes et lamelles de boeuf Sweet potato glass noodles pan-mixed with vegetables and beef strips</p>		
17. 손만두국 정식	MANDUGUK JEONGSIK	28.00
<p>Potage aux raviolis MAISON et légumes HOMEMADE dim sum broth with légumes</p>		
18. 오징어 초무침 & 소면	OJINGEO MUCHIM & NOUILLES	29.00
<p>Salade de calamars à la sauce aigre-douce servie avec des nouilles fines froides Seasoned squid salad with sweet sour dressing served with cold noodles</p>		
19. 두부 김치 정식	DUBU KIMCHI JEONGSIK	29.00
<p>Tofu tiède avec kimchi et porc sauté Warm tofu with sauteed kimchi and pork</p>		
20. 제육 볶음 정식	JEYUK BOKKEUM	29.00
<p>Porc épicé sauté à la poêle avec ses légumes servi sur plaque chauffante Spicy pork stir-fry with vegetables served on hot plate</p>		
21. 닭강정 정식	DAK GANGJEUNG	29.00
<p>Poulet frit et enrobé dans sa sauce épicée-douce Deep-fried chicken in its sweet spicy sauce</p>		
22. 닭볶음탕 정식	DAK BOKKEUM TANG	29.00
<p>Poulet épicé traditionnel braisé avec ses légumes Korean traditional braised spicy chicken with its vegetables</p>		
23. 갈비찜 정식	GALBI JJIM	34.00
<p>Traditionnel côtes de boeuf et ses légumes mijotés lentement dans sa sauce Korean traditional braised beef ribs slowly stewed in its sauce</p>		

고기류 / Barbeque de table / Table BBQ

밥과 기본 반찬이 제공됩니다 (같은 종류로 2인분 이상), 1인당 가격
Servi avec du riz et banchan (assortiment de petits plats), min. 2 pers., prix p. p.
Served with rice et banchan (assortment of small dishes), from 2 pers., price p. p.

24. 삼겹살	SAMGYEOPSAL	28.00
Tranches de lard (nature, sans marinade) Slices of raw bacon (without being marinated)		
25. 불고기 (닭고기)	DAK BULGOGGI	32.00
Bulgogi au poulet mariné dans sa sauce soja Marinated chicken bulgogi in its soy sauce		
26. 불고기 (쇠고기)	SO BULGOGI	35.00
Bulgogi au boeuf mariné dans sa sauce soja Marinated beef bulgogi in its soy sauce		
27. 상추쌈 세트	SANGCHUSSAM SET	7.00
Feuilles de salade et légumes avec ssamjang sauce Salad leaves and vegetables with ssamjang sauce		
28. 공기밥	GONGGI BAP	3.50
Riz nature Plain rice		

비빔밥 / Bibimbap

Un mets coréen très populaire. Un mélange de riz et ses juliennes de légumes sautés ou crus, à bien mélanger avant la dégustation.

A very popular korean dish. A mixture of rice with sautéed or raw vegetables to be vigorously mixed before tasting.

비빔밥 종류 / **Bibimbap au choix / Bibimbap choice of garnish**

29. 야채 / Légumes / Vegetables	YACHAE	24.00
30. 두부 / Tofu / Tofu	DUBU	27.00
31. 쇠고기 익비 / Boeuf sauté / Sauteed beef	IKBI	27.00
32. 쇠고기 생비 / Boeuf cru assaisonné/Raw beef	SENGBI	27.00
33. 닭고기 / Poulet sauté / Sauteed chicken	DAK	27.00
34. 새우 / Crevettes / Schrimps	SAEU	27.00
35. 낙지 / Petits poulpes / Small octopus	NAKJI	27.00

돌솥 비빔밥 / Dolsot Bibimbap

Bibimbap **dans son bol en pierre chaude** pour savourer à la perfection
Bibimbap served **in its hot stone bowl** to enhance this deliciously dish

36. 야채 / Légumes / Vegetables	DOLBI YACHAE	26.00
37. 두부 / Tofu / Tofu	DOLBI DUBU	29.00
38. 쇠고기 익비 / Boeuf sauté / Sauteed beef	DOLBI IKBI	29.00
39. 쇠고기 생비 / Boeuf cru assaisonné/Raw beef	DOLBI SENGBI	29.00
40. 닭고기 / Poulet sauté / Sauteed chicken	DOLBI DAK	29.00
41. 새우 / Crevettes / Schrimps	DOLBI SAEU	29.00
42. 낙지 / Petits poulpes / Small octopus	DOLBI NAKJI	29.00

메뉴 / Menu

메뉴 하나 / Menu Hana

53.00

- 전식 음료
 - 밥과 기본 반찬
 - 전채요리 / 잡채 (N° 10) 혹은 모듬만두 (N° 7)
 - 돌솥 비빔밥
 - 후식 / 수정과 혹은 아이스크림
-
- Apéritif au choix / Sans alcool ou 1 verre du vin ou Kir
 - Riz et Banchan (assortiment de petits plats)
 - Entrée au choix / Japchae (N° 10) ou Modum Mandu (N° 7)
 - Dolsot Bibimbap au choix
 - Dessert au choix / Sujeonggwa ou glace
-
- Choice of aperitif / Without alcohol or glass of wine or Kir
 - Rice and Banchan (small side dishes)
 - Choice of Starters / Japchae (N° 10) ou Modum Mandu (N° 7)
 - Dolsot Bibimbap of your choice
 - Choice of dessert / Sujeonggwa or ice cream

메뉴 둘 / Menu Dul

63.00

- 전식 음료
 - 밥과 기본 반찬
 - 전채요리 / 새우 냉채 (N° 3) 혹은 모듬 만두 (N° 7)
 - 갈비찜 (N° 23)
 - 후식
-
- Apéritif au choix / Sans alcool ou 1 verre du vin ou Kir
 - Riz et Banchan (assortiment de petits plats)
 - Entrée au choix / Saeu Naengchae (N° 3) ou Modum Mandu (N° 7)
 - Galbijjim (N° 23)
 - Dessert de votre choix
-
- Choice of aperitif / Without alcohol or glass of wine or Kir
 - Rice and Banchan (small side dishes)
 - Choice of Starters / Saeu Naengchae (N° 3) ou Modum Mandu (N° 7)
 - Galbijjim (N° 23)
 - Dessert of your choice

메뉴 셋 / Menu Saet

73.00

- 전식 음료
 - 밥과 기본 반찬
 - 전채요리1 / 미역무침 (N° 1) 혹은 두부 부침 (N° 5)
 - 전채요리2 / 모듬 만두 (N° 7) 혹은 오징어 초무침 (N° 4)
 - 소불고기 (N° 26)
 - 후식
-
- Apéritif au choix / Sans alcool ou 1 verre du vin ou Kir
 - Riz et Banchan (assortiment de petits plats)
 - 1ère entrée au choix / Miyeok Chomuchim (N° 1) ou Dubu buchim (N° 5)
 - 2ème entrée au choix / Modum Mandu (N° 7) ou Ojingeo Chomuchim (N° 4)
 - So Bulgogi (N° 26)
 - Dessert de votre choix
-
- Choice of aperitif / Without alcohol or glass of wine or Kir
 - Rice and Banchan (small side dishes)
 - 1st starter / Miyeok Chomuchim (N° 1) or Dubu buchim (N° 5)
 - 2nd starter / Modum Mandu (N° 7) or Ojingeo Chomuchim (N° 4)
 - So Bulgogi (N° 26)
 - Dessert of your choice

Indication de provenance

Boeuf	Suisse ou Allemagne
Porc	Suisse
Poulet	France ou Hongrie

후식 / Dessert

- 아이스크림 GLACES & SORBETS 3.80

Glaces et sorbets divers parfums, par boule
Various flavors ice cream and sorbet, by scoop
- 수정과 SUJEONGGWA 6.00

Thé froid traditionnel Maison aux cannelles et gingembres
Home made traditional ice tea with cinnamons and gingers
- 약식 & 수정과 YAKSIK & SUJEONGGWA 9.00

Gâteau de riz sucré aux jujubes et ginkgos, servi avec Sujeonggwa
Traditionnal sweet rice cake with jujubes and ginkgo, served with Sujeonggwa
- 호떡 HOTTEOK 9.00

Crêpe aux concassées de cacahuète et sucre de cannelle
Pancake filled with crushed peanuts and cinnamon sugar
- 경단 MOCCI & GLACE VANILLE 9.00

Boulette de pâte de riz sucrée farci d'haricot rouge et parsemé de noix de coco
Sweet rice ball stuffed with red beans and sprinkled with coconut
- 통팔과 바닐라 AZUKI HARICOT & GLACE VANILLE 9.00

Azuki haricot sucré accompagné d'une glace vanille
Sweet adzuki-bean with vanilla ice cream
- 참깨와땅콩 누가 NOUGAT AUX SESAMES ET CACAHUETES 9.00

Nougat aux sésames et cacahuètes, servi avec Sujeonggwa
Sesame and peeanut nougat, served with Sujeonggwa