



# MENU

## ENTRÉES

<b>Mandoo (4 ou 8 pièces) / 만두</b>	6 / 10
Raviolis aux légumes	
<b>Kimchi Jeon / 김치전</b>	13
Galette de kimchi	
<b>Hobak Jeon / 호박전</b>	13
Galette de courgettes	
<b>Japchae / 잡채</b>	13
Vermicelles de patate douce, légumes, émincé de bœuf sauté	
<b>Dubu Kimchi / 두부김치</b>	13
Sauté de porc au kimchi et tofu	
<b>Dak Gang Jeong / 닭강정</b>	16
Poulet caramélisé légèrement épicé	

## PLATS

Plats servis avec un bol de riz et 2 accompagnements  
 Prix réduit pour les étudiants titulaires de la carte de résident CIUP.  
 A présenter au moment de la commande. Une réduction par carte, merci !

<b>Dolsot Bibimbap / 돌솥비빔밥</b>	16
Riz aux légumes dans une cassolette chaude et au choix : bœuf, poulet ou tofu	
<b>Bibimbap / 비빔밥</b>	11 / 13
Riz aux légumes et au choix de : bœuf, poulet ou tofu	
<b>Bulgogi / 불고기</b>	11 / 15
Bœuf mariné sauté à la sauce soja	
<b>Dak Bulgogi / 닭불고기</b>	11 / 15
Poulet sauté à la sauce soja ou aux épices	
<b>Jeyuk Bokkeum / 제육볶음</b>	11 / 15
Poitrine de porc sautée aux épices	
<b>Japchae Bap / 잡채밥</b>	11 / 15
Vermicelles de patate douce, légumes et émincé de bœuf	
<b>Sundubu Jjigae / 순두부찌개</b>	11 / 14
Ragoût de tofu flan, fruits de mer	
<b>Doenjang Jjigae / 된장찌개</b>	11 / 14
Ragoût de pâte de soja, tofu, courgettes et pommes de terre	
<b>Kimchi Jjigae / 김치찌개</b>	13 / 16
Ragoût de kimchi épicé, poitrine de porc	
<b>Chickengaseu / 치킨까스</b>	18
Poulet pané façon coréenne, sauce bbq, salade	

## STREET FOOD

<b>Ramyeon / 라면</b>	9
Soupe de nouilles, œuf et légumes	
<b>Jjajang / 짜장 (면/밥)</b>	14
Plats à base d'une sauce de haricots noirs aux légumes, œuf, et au choix : riz ou nouilles de blé	
<b>Champong / 찜뽕 (면/밥)</b>	16
Bouillon épicé, légumes et fruits de mer et au choix : riz ou nouilles de blé	
<b>Naengmyeon / 냉면</b>	14
Nouilles froides, légumes dans une sauce épicé	
<b>Tteokbokki / 떡볶이</b>	14
Pâtes de riz épaisses, palets de poisson, œuf et nouilles dans une sauce piquante	
<b>Cheese Tteokbokki / 치즈떡볶이</b>	15
Pâtes de riz épaisse, palets de poisson et Fromage dans une sauce piquante	
<b>Kimchi / 김치</b>	5
Chou chinois fermenté aux épices	
<b>Bol de riz / 공기밥</b>	2
<b>DESSERTS</b>	
<b>Glace / 아이스크림</b>	5
Thé vert, gingembre, sésame noir ou haricot rouge—120ml	
<b>Chapssal Tteok/ 찹쌀떡</b>	4
Gâteau de riz, pâte de haricot rouge, poudre de fève de soja	
<b>Hotteok/ 호떡</b>	7
Galette de blé, pâte de haricot rouge, chantilly	





# LES BOISSONS

## BIÈRES

**Bière Gangnam / 강남맥주** Alc. 4,5% - 33cl 5

## SOJU

Variété d'alcool distillée, alcool national de la Corée

**Chamisul / 참통이슬로** 15  
Soju nature - Alc. 16% - 35cl

**Soju aux fruits / 과일소주** 14  
Pamplemousse, prune, raisin, pêche, blueberry ou fraise – Alc.12%-13% - 35cl

**Soju Hwayo 25° / 화요** 5  
Soju, version premium - Alc. 25% - 4cl

**Soju Hwayo 41° / 화요** 7  
Soju, version premium - Alc. 41% - 4cl

**Insamju / 인삼주** 6  
Alcool de 'Insam' (ginseng) – Alc. 25% - 4cl

## CHUNGJU

Variété d'alcool issue de riz fermenté et/ou de fruits (filtré)

**Bekseju / 백세주** 5  
Riz, herbes et épices – Alc. 13% - verre 10 cl

**Chungha / 청하** 5  
Saké coréen – Alc. 13% - verre 10 cl

**Matchsoon / 매취순** 5  
Vin de prunes vertes coréennes – Alc. 14% - verre 10 cl

**Bokbunja / 복분자** 5  
Vin de framboises noires coréennes – Alc. 14% - verre 10 cl

## TAKJU

Variété d'alcool issue de riz fermenté (non filtré)

**Magkeolli / 막걸리** 12  
Alc. 6% - 75cl

**Buja Makgeolli / 부자 막걸리** 6/15  
Alc. 10% - verre 10cl / 37,5cl

## VINS

**Verre de vin blanc, rouge ou rosé** 4

## SANS ALCOOL

**Eau minérale 33cl / 75cl / 물(미네랄).** 3/5

**Eaupétillante 33cl / 75cl / 물(가스)** 3/5

**Cola 33cl / 콜라, Sprite 25cl / 사이다** 3,5

**Jus 18cl / 주스 Aloé, grenadine, prune** 3,5

**Thé / 현미녹차, 둥굴레차** 3  
Vert, céréales, ginseng, sarrasin

**Thé en gelée 액상차** 3  
Jujube, citron, gingembre, prune

**Chope de thé glacé / 차** 5  
Jujube, baies d'omija, prune, citron, gingembre, vert, céréales

**Café / Café coréen / 에스프레소, 한국커피** 3

**Café à emporter** 2



## TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES

	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfite (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
<b>ENTREES</b>														
Mandoo	X					X	X							
Kimchi Jeon	X					X								
Hobak Jeon	X					X								
Japchae						X	X		X					
Dubu Kimchi						X	X							
Dak Gang Jeong	X	X	X			X	X							
<b>PLATS</b>														
Bibimbap au bœuf	X					X	X		X					
Bibimbap au poulet	X					X	X		X					
Bibimbap au tofu							X		X					
Bulgogi	X					X	X		X					
Jeyuk Bokkeum	X					X	X		X					
Dak Bulgogi soja/épicé	X					X	X		X					
Japchae Bap	X					X	X		X					
Sundubu Jjigae	X					X			X		X	X	X	
Doenjang Jjigae	X					X			X					
Kimchi Jjigae	X					X	X		X					
Chickengaseu	X	X	X			X	X		X					
<b>STREET FOOD</b>														
Ramyeon	X	X												
Jjajang (nouilles)	X	X				X								
Champong (nouilles)	X					X					X	X	X	
Naengmyeon	X	X				X	X		X					
Tteokbokki	X	X				X					X	X	X	
Cheese Tteokbokki	X					X					X	X	X	
Kimchi												X	X	

(1) Céréales contenant du Gluten : Blé, Orge, Seigle, Avoine, Epautre

(2) Fruits à Coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Noix de Macadamia, Noix du Queensland, Pistaches

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produits finis.