

스타터  
**Entrées à la carte**  
 «A la carte» starters

**Entrées / starters**

육회 **Yukhae 12€**

Tartare de boeuf coréen (Paleron, France)  
 Korean beef tartare (Beef chuck, France)

오징어 초무침 **Ojingeo Chomuchim 10€** 🌶️🌶️🌶️

Salade de calamar avec sa sauce piquante  
 Squid salad seasoned with spicy sauce

탕수만두 **Tangsu Mandu 10 €**

Raviolis grillés aux légumes sauce aigre douce  
 Vegetables dumplings sweet and sour sauce

해물파전 **Haemul Pajeon 9€**

Galette de fruit de mer  
 Seafood pancake

김치전 **Kimchi Jeon 9€** 🌿🌶️

Galette de Kimchi  
 Kimchi pancake

1/2 해물파전+ 1/2 김치전 **1/2 Haemul Pajeon + 1/2 Kimchi Jeon 9€**

Galette de fruit de mer + Galette de kimchi  
 Seafood pancake + kimchi pancake

🌿 Option végétarienne possible/ vegetarian option possible

🌶️ Peu épicé/ little spicy

🌶️🌶️ Moyennement épicé/ medium spicy

🌶️🌶️🌶️ Très épicé/ Very spicy

메인

## Plats à la carte

### «A la carte» main dishes

#### Nos classiques / Our classics

##### 돌솥비빔밥 Tolsot bibimbap 16€

Plat composé de riz chaud garni de légumes sautés, de viande marinée (poisson ou végétarien) surmonté d'un œuf au plat (sauf pour le bibimbap végétarien)

*Dish consisting of warm rice topped with sauteed vegetables, marinated meat (fish or vegetarian), and topped with a fried egg (except for the vegetarian bibimbap)*

• **Protéine au choix** / Protein choice:

소고기/돼지/닭/참치/채식 - Boeuf/ porc/ poulet/ thon et kimchi/ végétarien (sans oeuf)  
*Beef/pork/chicken/tuna and kimchi/vegetarian (without fried egg)*

• **Sauce au choix** / Sauce choice :

간장/고추장/쌈장 - Soja/ Gochujang : piment/ Ssamjang : pâte de soja fermenté  
*Soy sauce/ Gochujang : spicy chili/ Ssamjang : Fermented soy bean paste*

##### 어묵떡볶이 Eomuk Toppoki 18€

Pâtes de riz cuites dans une sauce au choix accompagnées de gâteaux de poissons.

Sauce au choix :

Original (Piment 🌶️🌶️🌶️) / Jajjang (Pâte d'haricot 🌶️) / Rosé (Piment et crème fraîche 🌶️)  
Supplément fromage +3€

*Korean rice pasta cooked with a sauce of your choice served with fish cakes.*

Sauce choice :

Original (Spicy chili sauce 🌶️🌶️🌶️) / Jajjang (Bean paste 🌶️) / Rosé (Chili sauce and fresh cream 🌶️)  
Additional cheese +3€

#### Poulet à la coréenne / Korean style chicken

##### 치킨밥 Chikin bap 16€

Bol de riz surmonté de salade de chou blanc et de poulet frit. Plat servi avec sa sauce piment et ses radis blancs marinés servis à part.

*Bowl of rice topped with cabbage salad and fried chicken. Dish served with its spicy sauce and its white raddish served separately*

##### 치킨 Chikin 17€

Poulet frit coréen servi avec de la salade de chou blanc et des radis blancs marinés.

1 sauce au choix :

후라이드/간장치킨/양념치킨 - Sans sauce/ soja sucrée/ épicée  
*Korean fried chicken. Dish served with cabbage and white radish.*

1 sauce choice :

*Without sauce/ Sweet soy sauce/ Spicy sauce*

##### 지코바 Jicoba 18€ 🌶️🌶️🌶️

Poulet sauté épicé avec des gâteaux de riz (Tteok). Plat servi avec de la salade de chou blanc, des radis blancs marinés et un bol de riz.

*Spicy stirred fried chicken with rice cake (Tteok). Dish served with white cabbage salad, raddishes and 1 rice.*

메인

## Plats à la carte

«A la carte» main dishes

(Uniquement le soir)

### **Recommandations d'Appa/ Appa's recommendation**

Plat accompagné de riz, soupe (soupe non incluse pour le Kimchi jjim) et accompagnements divers  
*Dish accompanied by rice, soup (soup not included for the kimchi jjim) and various side dishes*

#### 바삭불고기 **Bassak Bulgogi 23€**

Paleron de boeuf mariné à la sauce de soja poêlé et cuit à la flamme  
*Beef marinated in soy sauce, pan-fried and flame-cooked*

#### 김치찜 **Kimchi jjim 21€**

Kimchi braisé avec de l'échine de porc  
*Braised kimchi with pork loin*

#### 닭 간장구이 **Dak Kanjang Gui 21€**

Poulet grillé avec sa sauce de soja  
*Grilled chicken with soy sauce*



메인

**Plats à la carte pour 2**

«A la carte» main dishes for 2

**Plats à partager / mains to share (2 personnes/ 2 persons)**

**치킨 Chikin 34 €**

후라이드/ 간장치킨/ 양념치킨

Poulet frit coréen. Plat servi avec de la salade de chou blanc, des radis blancs, et des pommes de terre en chips

• **Sauce au choix** (2 choix différents possible) :

Sans sauce/ sauce soja sucrée/ sauce épicée

*Korean fried chicken. Dish served with cabbage, white radish and potato crisps*

• **Sauce choice** (2 different choice possible) :

*Without sauce/ sweet soy sauce/ spicy sauce*

**지코바치킨 Poulet Jicoba 35 €** 🌶️🌶️🌶️ (Possibilité d'augmenter le niveau de piment)

Poulet sauté épicé avec ses tteoks. Plat servi avec de la salade de chou blanc, des radis blancs marinés et 2 bols de riz.

*Spicy stirred fried chicken with tteoks (rice cake). Dish served with white cabbage salad, radishes and 2 bowls of rice.*

**Menu Chimaek / Chimaek Menu (2 personnes/ 2 persons)**

**Uniquement le soir, du lundi au jeudi, 1 menu chimaek maximum par groupe de 2.**

« Faire un chimaek » consiste à manger du poulet frit en buvant de la bière.

*Les sud-Coréens en sont particulièrement friands.*

**Chimaek Chikin 46€**

Chikin pour 2 (Poulet frit coréen. Plat servi avec de la salade de chou blanc, des radis blancs, et des pommes de terre en chips) + 4 bières Cass de 33cl

• **Sauce au choix** (2 choix différents possible) :

Sans sauce/ sauce soja sucrée/ sauce épicée

*Chikin for 2 (Korean fried chicken. Dish served with cabbage, white radish and potato crisps)*

*+ 4 Cass beers of 33cl*

• **Sauce choice** (2 different choice possible) :

*Without sauce/ sweet soy sauce/ spicy sauce*

**Chimaek Jicoba 47€** 🌶️🌶️🌶️

Jicoba (Poulet sauté épicé avec ses tteoks. Plat servi avec de la salade de chou blanc, des radis blancs marinés et 2 bols de riz) + 4 bières Cass de 33cl

*Jicoba for 2 (Spicy stirred fried chicken with rice cakes. Dish served with white cabbage salad, radishes and 2 bowls of rice) + 4 Cass beers of 33cl*



Poulet Halal/ Halal chicken

# 디저트

## Desserts à la carte

### «A la carte» desserts

#### Desserts/ desserts

호떡과 아이스크림 **Otteok kwa Aisukurim (fait maison) 10 €**

Crêpe coréenne à la cannelle avec une boule de glace au choix  
(Thé vert, sésame, sorbet au citron vert)

*Korean pancake and a scoop of ice cream of your choice (Green tea, sesame, lime sorbet)  
(Green tea, sesame, yuzu sorbet)*

녹차 티라미수 **Nokcha tiramisu (fait maison) 10 €**

Tiramisu au thé vert

*Green tea tiramisu*

디저트 - 아이스크림 **Aisukurim 1 boule 4€, 2 boules 8€**

Boule de glace : 1 boule ou 2 boules (Thé vert, sésame noir, citron vert)

*Scoop of ice cream (Green tea, black sesame, lime sorbet)*

퐁당 오 쇼콜라 **Pondang o chocolat 9 €**

Fondant au chocolat

*Chocolate fondant*

# 밥, 추가 품목

## Riz et accompagnements

### Rice and side dishes

오늘의 국 **Oneul ui gug 2 €**

Soupe du jour/ *Soup of the day*

공기밥 **Gonggi bap 3 €**

Riz/ *Rice*

반찬추가 **Banchan chuga (uniquement sur place) 1 €**

Accompagnements divers (Varie tous les jours) / *Korean side dishes*

잡채추가 **Japchae chuga 3 €**

Nouilles de patates douces/Sweet potato starch noodles

아빠김치 **Kimchi du chef 2€ (sur place en accompagnement) / 1kg 17€ ou 2kg 30€ (à emporter)**

Chou chinois fermenté au piment/Fermented spicy cabbage

*La recette du chef est préparée sans sauce de poisson ce qui rend la recette totalement vegan.*

*The chef recipe is prepared without fish sauce (common in most kimchi recipe) which make it totally vegan*

어린이 메뉴  
**Menu enfant**  
*Kids menu*

12€ (du lundi au samedi)  
*Jusqu'à 12 ans*

**Menu Enfant/ Kids menu**

샐러드/ 수제치킨까스/ 밥

Assiette comprenant de la salade de chou, du poulet pané avec sa sauce maison et du riz.

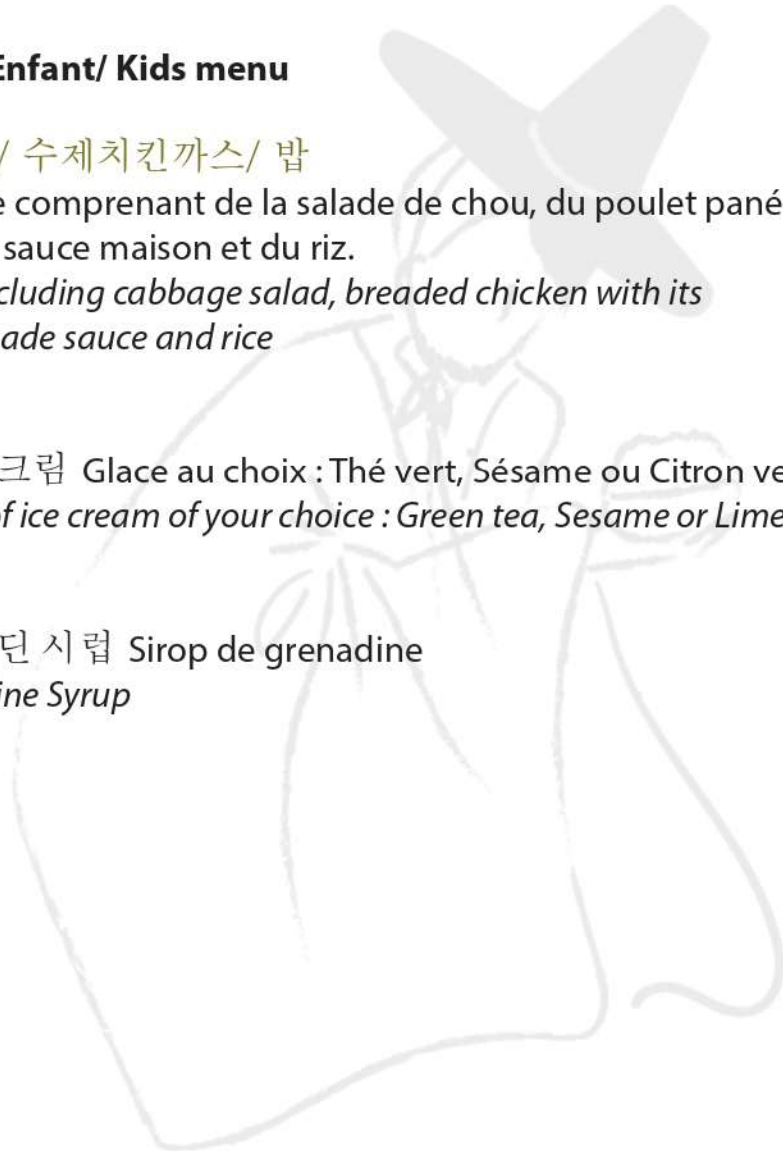
*Plate including cabbage salad, breaded chicken with its homemade sauce and rice*

디저트

아이스크림 Glace au choix : Thé vert, Sésame ou Citron vert  
*Scoop of ice cream of your choice : Green tea, Sesame or Lime*

음료

그레나딘 시럽 Sirop de grenadine  
*Grenadine Syrup*





## 점심 메뉴

### Menu Midi/ Lunch Menu

Entrée + plat + dessert/ Starter + main + dessert

17€ (du lundi au vendredi)

#### Entrées / starters

##### 잡채 Japchae 🌱

Nouilles de patates douces/Sweet potato starch noodles

##### 탕수만두 Tangsu mandu 🌱

Raviolis grillés aux légumes avec sa sauce aigre douce  
Vegetables dumplings with sweet and sour sauce

##### 해물샐러드 Haemul salad

Salade de fruit de mer à la sauce moutarde  
Seafood salad with mustard sauce

#### Plats/ mains

##### 돌솥비빔밥 Tolsot bibimbap 🌱

Plat composé de riz chaud garni de légumes sautés, de viande marinée/poisson ou végétarien surmonté d'un œuf au plat (sans œuf pour le bibimbap végétarien)

Dish consisting of warm rice topped with sauteed vegetables, marinated meat (fish or vegetarian), and topped with a fried egg (except for the vegetarian bibimbap)

##### • Protéine au choix/ Protein choice:

소고기/돼지/닭/참치/채식 - Boeuf/ porc/ poulet/ thon et kimchi/ végétarien (sans œuf)  
Beef/pork/ chicken/ tuna and kimchi/ vegetarian (without fried egg)

##### • Sauce au choix/ Sauce choice :

간장/고추장/쌈장 - Soja/ Gochujang : piment/ Ssamjang : pâte de soja fermenté  
Soy sauce/ Gochujang : spicy chili/ Ssamjang : Fermented soy bean paste

##### 치킨밥 Chikin bap

Bol de riz surmonté de salade de chou blanc et de poulet frit. Plat servi avec sa sauce piment et ses radis blancs marinés servis à part.

Bowl of rice topped with cabbage salad and fried chicken. Dish served with its spicy sauce and its white raddish served separately

#### Desserts/ desserts

##### 커피 Kopi

Café Espresso / Allongé  
Espresso coffee or long

##### 아이스크림 한 스푼 Aisukurim han seukub (disponible uniquement pour un repas sur place)

1 boule de glace au choix : Thé vert, sésame ou citron vert  
1 Ice cream scoop : Green tea, sesame or lime

🌱 Option végétarienne/ vegetarian option



Poulet Halal/ Halal chicken