



# BIBIMBAP

Bienvenue chez

## Nos Cocktails

|   |    |
|---|----|
| <b>Soju Sour</b>                              | 12 |
| Soju & citron, Bokbunja                       |    |
| <b>Jeju Yuja Spritz</b>                       | 9  |
| Yuja miel, Soju, Prosecco                     |    |
| <b>Bokbunja Spritz</b>                        | 9  |
| Vin de framboise noire, grenadine, Prosecco   |    |
| <b>Namsan Maksa Cocktail</b>                  | 9  |
| Makgeolli alcool de riz fermenté lacté & soda |    |
| <b>Seoul Soju Bomb</b>                        | 9  |
| Soju shot & bière                             |    |

## Sans alcool

|  |      |
|--|------|
| <b>Yuja Fizz</b>                                 | 6,50 |
| Cocktail sans alcool au Yuja miel Pétillant      |      |
| <b>Ginger Fizz</b>                               | 6,50 |
| Cocktail sans alcool de Gingembre miel Pétillant |      |
| <b>Maeshil Fizz</b>                              | 6,50 |
| Cocktail sans alcool Prune verte pétillant       |      |
| <b>Thé vert glacé</b>                            | 6,50 |
| Infusion maison de thé vert                      |      |
| <b>Infusion d'orge glacée</b>                    | 6,50 |
| Carafe d'infusion d'orge maison                  |      |
| <b>Ice Americano</b>                             | 6,50 |
| Café frappé glacé                                |      |



## Jus & sodas

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Aloe vera nature</b>           | 6    |
| Boisson à la pulpe d'aloë Bt 0,5L |      |
| <b>Jus &amp; sodas</b>            | 4,50 |
| Jus de litchi Graniti             |      |
| Jus de pomme                      |      |
| Lipton Ice tea Pêche              |      |
| Schweppes Agrumes                 |      |
| Coca original                     |      |
| Coca sans sucres                  |      |

## Eaux minérales

|                       |          |        |
|-----------------------|----------|--------|
|                       | btl 50cl | btl 1L |
| <b>Evian</b>          | 5        | 7,50   |
| <b>Badoit</b>         |          |        |
| <b>San Pellegrino</b> |          |        |

## Boissons chaudes

|   |      |
|---|------|
| Café expresso                             | 2,50 |
| Café allongé / noisette                   | 2,80 |
| Thé vert riz soufflé                      | 4,50 |
| Infusion Yuzu / Ginger / Jujube / Ginseng | 4,50 |
| Infusion Dungglae cha                     | 4,50 |

## Alcools coréens

|   |       |     |
|---|-------|-----|
|   | verre | btl |
| <b>Matchsoon Premium</b>  | 8     | 24  |
| Vin de prune 15 ans (16%)   |       |     |
| <b>Bokbunja</b>   | 7     | 21  |
| Vin de framboise noire (14%)  |       |     |
| <b>Shimsool</b>   |       | 11  |
| Soju pétillant framboise (7%)   |       |     |
| <b>Soju 16,5%</b>   | 6     | 16  |
| <b>Soju Premium 18%</b>   | 9     | 28  |
| <b>Hwayo X Premium 41%</b>  | 12    |     |
| Spiritueux traduit "Feu noble", 1er Whisky coréen en single grain de riz, vieilli 5 ans en fût de chêne |       |     |
| <b>Makgeolli Premium</b>  |       | 19  |
| Alcool traditionnel de riz fermenté, lacté et suave (10%)   |       |     |

## Bières

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
|                                 | btl 33cl |
| <b>Cass 4,5%</b>                | 6        |
| Lager maltée, blonde et légère  |          |
| <b>Hangang Ale 5,2%</b>         | 7        |
| Notes douces d'avoine & agrumes |          |
| <b>Seoul Ale 5%</b>             | 7        |
| Ambrée aux notes de houblons    |          |

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## Ouvert 7/7

12:00-14:30  
19:00-22:30

Suivez-nous sur  
Instagram



BIBIMBAPXIBIMCUP





# BIBIMBAP

Bienvenue chez

## Entrées & Anju

### Anjus à partager 18

Assortiment de Croustillants de poulet caramélisé, Raviolis de poulet, Beignets de crevettes panées

**YANGNYUM DAK 양념닭**  13  
Croustillants de poulet caramélisés et cacahuètes

**KIMCHI JEON 김치전**  13  
Galettes de blé au Kimchi maison

**CHEESE TTEOKBOKKI 떡볶기**  13  
Pâtes de riz sautés au piment aux légumes et fromage fondu

**DUBU & KIMCHI 두부 김치**  13  
Tofu pané de féculé de PDT & Kimchi maison (sans gluten)

**OJING-EO MUTCHIM 오징어 무침**  13  
Salade de calamar pimenté au concombre et carotte

**SEWOO TUIGGIM 새우 튀김** 13  
Beignets de crevette panées

**MANDU GRILLÉ 만두** 10  
Raviolis de poulet grillés ou veggies



## Nos Bibimbaps à partir de 16€

Servis dans nos bols de terre cuite traditionnels, nos bibimbaps sont garnis de riz vapeur, légumes variés et colorés, réhaussés de la spécialité de votre choix.

**LE DALGYAL 달걀 비빔밥** 16  
Avec un oeuf au plat 

**LE DUBU 두부 비빔밥**  16  
Tofu panés à la féculé de pomme de terre, sans gluten

**LE VITALITÉ 제육 비빔밥**  18,80  
Fines tranches d'échine de porc pimenté

**L'ENCORNET THE SQUID 오징어 비빔밥**  18,80  
Encornets géants

**LE DÉLICIEUX 닭강정**  18,80  
Croustillants de poulet caramélisés, cacahuètes

**LE BULGOGI ÉNERGIE**  19,80  
불고기 비빔밥  
Fines tranches d'entrecôte de boeuf mariné

**SAUMON LA SIRENE**  19,80  
연어 비빔밥  
Pavé de saumon mariné et pané à la féculé de PDT

Carte des allergènes disponible sur demande

## Menu Midi Express



Hors W- Et Fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 18,50

Entrée / Plat / Dessert 22,50

3 raviolis grillés ou 3 croustillants de poulet (à déguster dans votre bibimbap)

Bibimbap Oeuf ou Tofu \* autres bibimbaps en option +3€

1 boule de glace ou sorbet (Thé vert, gingembre, chocolat noir, ou mangue)



## Menu enfant 14



- 12 ans

Mini Bibimbap : riz, légumes, 3 croustillants de poulet, 1 ravioli poulet  
Glace ou sorbet 1 boule  
1 verre de sirop

## Bantchans / Sides

Assortiment 3 bantchans 5  
Kimchi maison  5  
Bol de riz  3  
Suppl Oeuf au plat / tofu 2



Commandez à emporter

+331 43 31 27 42

Livraisons avec

**KOMDAB**





## Nos Menus Dégustation



### LE DOSHIRAK 28

#### Plateau découverte 6 en 1

3 entrées : 2 raviolis, 1 beignet de crevette, 2 croustillants de poulet  
1 spécialité au choix : Boeuf Bulgogi, Porc Jeyuk, Saumon, Calamar  
3 sides : Kimchi / légumes / riz  
1 dessert du jour



### LE BULGOGI BARBECUE Solo 23 Duo 45

L'incontournable, notre barbecue à la noix d'entrecôte de boeuf mariné à la sauce BBQ coréen, braisé à table, accompagné de riz et feuilles de salade à enrober



### CHUNCHEON DAKGALBI Solo 23 Duo 45

Plat typique régional de Gangwondo, fondue de poulet mijoté sur plaque à table, avec des légumes variés, vermicelles, sauce au piment ou sans piment.

## Nos Plats de saison

### LE BEOSOT JEONGOL ROYAL Solo 25 Duo 48

Incontournable de la cuisine royale, la fondue Jeongol, mijotée sur plaque à table, est garnie de champignons variés avec boeuf Bulgogi, raviolis et légumes, servi avec du riz. Option végé avec TOFU



### LE HOT SUNDUBU SOYEUX 19



Ragoût très populaire en Corée, soupe de tofu soyeux au piment doux, porc avec légumes et champignons, et un oeuf. Servi bouillonnant dans un bol de terre cuite, accompagné de riz



### LE TUKBULGOGI 19

Très ragoût de boeuf Bulgogi, avec vermicelles de riz, raviolis de poulet, légumes et champignons, est servi bouillonnant, le plat parfait pour se rebooster !



## Nos Desserts



### GAESEONG JUAK 9

Pâtisserie de l'époque Goryo XIIIe siècle, confectionné à base de farine de riz gluant, ce petit beignet en forme de pomme, fait fureur en Corée. A découvrir !

### DESSERTS INTERDITS 12

Pâtisseries de cérémonie, réservées aux grandes occasions : Perles de riz fourrées de pâte de haricot rouge, YAKWA fleurs aux épices et miel, servis avec un digestif Ginger latte & Khalua (16°)

### BAESUK 9

Poire pochée dans son jus à la cannelle, glace gingembre

### HOT-DUCK & GLACE 9

Galette de blé Hotteok, fourrée au sucre roux, et saupoudrée de cacahuètes, avec glace gingembre & coulis de caramel beurre salé

### YUJA & MANGUE 8

Cheesecake yuja & sorbet mangue

### GLACES & SORBETS 6

#### ARTISANAUX

Thé vert, gingembre, chocolat noir, mangue

- \* Carte des allergènes disponible à la demande
- \* La plupart de nos plats sont rehaussés de sauce de soja, ail, huile de sésame
- \* Les ingrédients peuvent changer en fonction des saisons et arrivages.
- \* Prix nets TTC en euros service compris
- \* Les chèques ne sont pas acceptés.





# CARTE DES VINS

## Vins rouges

37,5cl 75cl

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>Graves AOP</b><br>Château Ferrande  | <b>25</b> | <b>37</b> |
| Robe pourpre, arômes fruits rouges, réglisse et poivre gris  |           |           |
| <b>Bordeaux supérieur AOP</b><br>Château de Goëlane Choeur de l'aube   | <b>17</b> | <b>24</b> |
| Bel équilibre fruité, tanins soyeux, notes gourmandes de fruits juteux et cassis   |           |           |
| <b>Hautes Côtes de Nuits AOP</b><br>Domaine Bonnardot  | <b>37</b> |           |
| Vin gourmand, notes florales de violette et fruits rouges, finale légèrement poivrée                                       |           |           |
| <b>Saint Nicolas de Bourgueil AOP</b><br>Domaine Olivier   | <b>19</b> | <b>29</b> |
| Vin rond, arômes de fruits rouges, framboise ou groseille, tanins élégants et souples                                      |           |           |
| <b>Côtes du Roussillon AOP</b><br>Château Lauriga Le Cadet Domaine Paul Mas  | <b>18</b> | <b>27</b> |
| Robe grenat aux reflets violets, notes de cerise, fruits mûrs et épices douces. Bouche riche et moelleuse, tanins enrobés. |           |           |

## Vins rosés

37,5cl 75cl

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>Lubéron AOP</b><br>Cuvée Pétula   | <b>29</b> |           |
| Notes de petites baies rouges, une touche de Maras des bois et framboise soutenue par les épices |           |           |
| <b>Tavel AOP BIO Vallée du Rhône</b><br>Château de Manissy                                       | <b>19</b> | <b>29</b> |
| Arômes de fruits rouges et vifs, longueur persistante et élégante, harmonie acidité/rondeur      |           |           |

## Vins blancs

37,5cl 75cl

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Sancerre AOC Vallée de la Loire</b><br>Domaine Thiot   | <b>35</b>    |
| Vin minéral aux arômes de fruits blancs (pêche de vigne, poire), agrumes et de fruits exotiques |              |
| <b>Lubéron AOP BIO</b><br>Amountanage   | <b>27</b>    |
| Vin de terroir, aux touches fines aromatiques florales, notes dominantes de poires Williams     |              |
| <b>Riesling AOP Alsace</b><br>Cave Turkheim   | <b>18 25</b> |
| Bouquet d'une grande finesse, nuances florales et léger côté citronné                           |              |

## Champagne

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Champagne AOP</b><br>Christian Diligent Brut                                       | <b>65</b> |
| Robe dorée, bulles fines et vives, notes de citron et de fruits blancs (poire, pêche) |           |

## Vins au verre / en carafe

verre 25cl 50cl

|   |          |          |           |
|---|----------|----------|-----------|
| <b>Lussac Saint-Émilion</b><br>La croix Saint roc | <b>6</b> | <b>9</b> | <b>15</b> |
| <b>Côte du Rhône rouge AOP</b>                    |          |          |           |
| <b>Cinsault rosé IGP d'OC</b>                     |          |          |           |
| <b>Chardonnay blanc IGP d'OC</b>                  |          |          |           |

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

