



BIBIMBAP

Bienvenue chez

Nos Cocktails

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

Sans alcool

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



Jus & sodas

Aloe vera nature	6
Boisson à la pulpe d'aloë Bt 0,5L	
Jus & sodas	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
Evian	5	7,50
Badoit		
San Pellegrino		

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

Bières

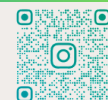
	btl 33cl
Cass 4,5%	6
Lager maltée, blonde et légère	
Hangang Ale 5,2%	7
Notes douces d'avoine & agrumes	
Seoul Ale 5%	7
Ambrée aux notes de houblons	

*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



BIBIMBAPXIBIBIMCUP






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-É 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

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

Vins rosés

37,5cl 75cl

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

Vins blancs

37,5cl 75cl

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

Champagne

Champagne AOP Christian Diligent Brut	65
Robe dorée, bulles fines et vives, notes de citron et de fruits blancs (poire, pêche)	

Vins au verre / en carafe

verre 25cl 50cl

Lussac Saint-Émilion La croix Saint roc	6	9	15
Côte du Rhône rouge AOP			
Cinsault rosé IGP d'OC			
Chardonnay blanc IGP d'OC			

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

