

À CRIGNOTER ET PARTAGER

SMALL PLATE

PETITES ASSIETTES

OI-MUCHIM | 5€

Concombre frais & croquant, huile de sésame, ail, sauce pimentée vinaigrée

GAJI NAMUL | 6,5€

Aubergine fondante, sésame, ail, assaisonnement parfumé épicé

YACHAE TWIGIM | 6€

Légumes frits (carotte, courgette, oignon), pâte légère

GIMMARI | 6€

Rouleau d'algue nori frit, vermicelle, carotte, panure légère

MANDU POULET | 6€

Ravioli maison au poulet, oignon, ciboulette, ail, gingembre

MANDU

PORC & KIMCHI | 6,5€

Ravioli maison aux porc et kimchi, shiitake, ciboulette, ail, gingembre

BABY BAP

MENU ENFANT

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT + 1 DESSERT + 1 BOISSON JUSQU'À 12 ANS | 14€

Poulet frit sweet & crispy + Boggeumbap (riz sauté, œuf, carotte, sauce soja)
+ Glace vanille signature
+ Jus de fruit coréen

EXTRA

PURPLE RICE | 3€

K-SLAW | 4€

KIMCHI | 4€

BANCHAN | 4€

ŒUF MARINÉ | 2,5€

ANJU

PETITS PLATS À PARTAGER

JAPCHAE | 13€ SUPPLÉMENT BŒUF + 2€

Nouilles de patate douce sautées, oignon vert, carotte, courgette, champignon, sauce soja

KIMCHI FRIED RICE | 13€

SUPPLÉMENT PORC ÉPICÉ + 2€

Riz frit, kimchi, oignon, cébette, œuf, nori

JJAJANGMYEON | 13€

Nouilles de blé, sauce haricot noir Chunjang & légumes, concombre

KIMCHI JEON | 10€ SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Galette farine de blé, kimchi, oignon vert

HAEMUL PAJEON | 11€

SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Galette farine de blé, fruits de mer, oignon vert

TTEOKBOKKI | 14€

SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Gâteaux de riz, pâte de poisson, carotte, oignon, sauce pimentée

KIMBAP | 8 PCS 8€ | 16 PCS 15€

Maki coréen, concombre, carotte, radis jaune, œuf, protéine au choix bœuf ou kimchi

BOEUF BULGOGI | 14€

SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Tranche de bœuf, sauce soja, ciboulette, plaque chauffante

POULET DAKGALBI | 13€

SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Poulet mariné, sauce pimentée coréenne, ciboulette

PORC & CALAMARS OSAM | 14€

SUPPLÉMENT CHEESE + 2€

Porc & calamars sautés, sauce pimentée coréenne, ciboulette

MANDUGUK | 13€

Soupe de raviolis poulet, bœuf, tteok, oignon vert, œuf, nori

SUNDUBU | 14€

Ragoût au tofu soyeux pimenté, carotte, courgette, oignon vert, enoki, œuf

KIMCHI JJIGAE | 14€

Soupe au kimchi, poitrine de porc, tofu, oignon, champignon & oignon vert

KOREAN FRIED CHICKEN

5 PCS 8€ | 10 PCS 15€ | 15 PCS 20€

ORIGINAL

Marinade 24h, double friture. Goûteux & croustillant

SOY GARLIC

Soja à l'ail, légèrement caramélisée

SWEET SPICY

Sauce signature, épicée & légèrement sucrée

HONEY MUSTARD

Moutarde de dijon, miel. Doux et légèrement piquant

SNOW ONION

Yaourt grec, oignon mariné. Crémeuse & légèrement acidulée

SPRING ONION

Oignon vert mariné, sauce soja & vinaigre de riz

K-STREET BBQ

BOEUF BULGOGI | 40€

Basse côte marinée, sauce soja maison, vermicelle, oignon, sésame, cébette, riz

CHEESE

DAKGALBI | 34€

Poulet mariné épicé, champignon, cébette, sésame, mozzarella, riz

CHEESE

BULGOGI | 36€

Boeuf mariné, champignon, cébette, sésame, mozzarella, riz

CHEESE JEYUK | 35€

Porc mariné épicé, champignon, cébette, sésame, mozzarella, riz

VOLCANO CHIKIN

CHEESE | 36€

Poulet frit coréen sweet and spicy, cébette, mozzarella, riz

PLATS | 16€

DOLSOT BIBIMBAP

BOEUF, POULET FRIT, POULET PIMENTÉ, PORC PIMENTÉ, CREVETTES FRITES, TOFU, KIMCHI

Riz croustillant, légumes variés, protéine, jaune d'oeuf cru. Servi dans un bol brûlant. TOUT MELANGER

K-BOWL

POULET FRIT MAYO, POULET FRIT SPICY MAYO, TOFU SPICY

Purple rice, protéine, sauce maison, ½ Oeuf mariné, ciboulette, nori, sésame

DESSERTS

GLACE

VANILLE SIGNATURE | 5€

Vanille de Madagascar, infusée au boricha (orge torréfiée), caramel salé au miso, éclat de noisette

SWEET CHOCO HEAT | 7€

Mousse chocolat noir, huile de sésame, piment coréen & fleur de sel

SESAMISU | 7€

Biscuit imbibé café, crème mascarpone sésame noir, noisettes concassées

NASHI X CHOCO | 9€

Demi poire nashi pochée au yuzu, chocolat noir, glace vanille infusée au boricha & amande torréfiée

HOTTEOK | 9,5€

Crêpe coréenne moelleuse, coeur cassonade, cannelle & graine de sésame, glace vanille infusée au boricha, coulis chocolat, amandes torréfiées

SEOUL TOAST | 10€

Pain perdu, sucre brun coréen, glace vanille maison infusée au boricha, caramel salé au miso

BOISSONS

COCKTAILS

SOJITO | FRAIS & ACIDULÉ 9€

Vodka, Soju, marmelade de yuzu, menthe, citron vert & eau pétillante

GOLDEN SPRITZ | FRUITÉ ET ÉLÉGANT 10€

Prosecco, vin de prune matchsoon, sirop de maeseil, eau pétillante

K-MULE | MOSCOW MULE 9€

Vodka, Soju, marmelade de yuzu, citron vert, ginger beer

PEACH BLOSSOM | DOUX & FLORAL 10€

Vodka, Soju pêche, citron vert, sirop de canne, jasmin

RED MOON | SAVOUREUX & INTENSE 10€

Rhum, Bokbunja, liqueur d'Omija, citron vert, chilsung

SÉOUL SUMMER | EXOTIQUE & AROMATIQUE 10€

Gin, passion, citron vert, maesil, basilic, jasmin

MOCKTAILS | SANS ALCOOL

FRESH KISS | 8€

Concombre, citron vert, menthe, limonade chilsung

RUBY FIZZ | 8€

Jus de pamplemousse, purée de framboise, sirop sucre de canne, ginger beer

VIN ROUGE

CŒUR DE PINOT - VDF, BOURGOGNE

12 CL 6,5€ | 75 CL 30€ | 100 % Pinot noir

Des notes de fruits rouges, portées par des tanins fins. Éléphant et frais

PÉPIN ROUGE - PÉPIN, ALSACE | 75 CL 34€

Syrah, Carignan, muscat d'Alexandrie

Une acidité structurante et parfaitement intégrée, fruits rouges. Gourmand et souple

VIN BLANC

LE COUDE BLANC - TOURAINE, LOIRE

12 CL 6€ | 75 CL 28€ | Duvin · Sauvignon

Des notes d'agrumes et de chèvre-feuille. Vif, citronné & minéral

PÉPIN BLANC - PÉPIN, ALSACE | 75 CL 32€

Riesling · Sylvaner · Auxerrois

Des notes d'agrumes, finale saline. Fruité & floral

BIÈRE

CASS (BOUTEILLE) | 33 CL 6€

Bièrre blonde coréenne légère et rafraîchissante, douce et peu amère

ASAHI (PRESSION) | 25 CL 5,5€ | 50 CL 9€

Bièrre blonde japonaise sèche et vive aux notes délicates de malt et houblon

SOJU

SOJU CHAMISUL | 13,5€

Alcool de riz coréen, doux et léger

SHOT SOJU | 3€

SOJU AROMATISÉ | 13,5€

Pêche, Litchi & Pomme mangue

SOMAËK | 10€

Shot de Soju + Bièrre Pression Asahi (50 cl).

La tradition coréenne

THÉ GLACÉ MAISON

JASMIN YUJA | 5€

Cold brew thé jasmin, marmelade de yuzu, pamplemousse

BORICHA GINGEMBRE | 5€

Cold brew thé d'orge boricha, marmelade de gingembre, maesil

HIBISCUS OMIJA | 5€

Cold brew fleur d'hibiscus, sirop d'omija (baie aux 5 saveurs)

SOFTS FROIDS

COCA-COLA / ZÉRO | 33 CL 4€

SAN PELLGRINO | 50 CL 5€

KOMBUCHA | 33 CL 5€

Brut - Archipel

LIEMONADE MAISON YUJA | 6€

Limonade au yuzu, pétillant, frais et délicatement acidulé

GINGER BEER | 20 CL 5€

Fever-tree - Intense, épicé et rafraîssant

SOFTS CHAUDS

THÉ JASMIN | 6€

Thé vert floral, délicat et parfumé

THÉ BORICHA | 6€

Orge grillé, doux et légèrement noisetté

THÉ YUJA | 5€

Thé au yuzu, fruité et acidulé

THÉ GINGER | 5€

Thé gingembre miel, épicé, doucement sucré et réconfortant

EXPRESSO, ALLONGÉ 2,5€

DOUBLE EXPRESSO 4€

Café Ten Belles, torréfaction artisanale