HANURI

KOREAN GRILL

하누리

Bienvenue chez HANURI, où chaque bouchée vous convie
à un voyage sensoriel empreint de convivialité,
d'héritage et d'amour pour la Corée.

한국에 대한 사랑을 담았습니다 가족분들 친지분들과 행복한
시간 되시길 바랍니다

Welcome to HANURI, where every meal invites you
on a sensory journey full of conviviality,
heritage and love for Korea.

Entrée et plat / Plat et dessert 19€ (hors boisson)
Entrée, plat et dessert 22€ (hors boisson)

Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

Starter, main corse & dessert
(monday to friday lunch, except holidays)

오늘의 국 — Petite soupe du jour / Soup of the day

전식 선택 — Entrée au choix / Choice of starter

두부 군만두
[Mandoo] au Tofu
Raviolis coréens grillés.
Korean fried Gyoza.

야채 전
[Yache jeon]
Petite galette coréenne aux légumes.
Korean vegetable pancake.

잡채
[Japchai]
Nouilles de patates douces au bœuf et aux légumes.
Stir-fried sweet potato noodles with beef and vegetables.

본식 선택 — Plat au choix / Choice of main course

돌솥비빔밥
[Bibimpap]
Riz aux légumes accompagné d'œuf et d'une viande au choix –Boeuf, Poulet, Porc, Tofu– dans un bol traditionnel coréen.
Rice with vegetables accompanied by egg and a meat of your choice –Beef, Chicken, Pork, Tofu– in a traditional Korean bowl.

닭갈비
[Dakgalbi]
Poulet sauté sauce piquante.
Stir-fried chicken with spicy sauce.

제육볶음
[Jeyeuk bokkeum]
Porc grillé épicé.
Stir-fried porc with spicy sauce.

불고기
[Bulgogi]
Bœuf mariné à la sauce soja et légumes.
Beef marinated in soy sauce and vegetables.

닭강정
[Dakganjeong]
Poulet frit coréen caramélisé sucré et épicé.
Sweet and spicy caramelized Korean fried chicken.

오징어 볶음
[Ojinge bokkeum]
Calamar grillé épicé.
Squid grilled with spicy sauce.

연어찜
Pavé de saumon avec sauce miel (+3€).
Salmon steak with honey sauce.

후식 선택 — Dessert au choix / Choice of dessert

모찌
[Mochi] (Sésame noir, Macha, Noisette, Mangue, Yuzu).
[Mochi] (Black sesame, Macha, Hazelnut, Mango, Yuzu).

아이스크림
Glace (Sésame noir, Macha, Vanille, Rose) ou Sorbet (Yuzu, Citron de Sicile, Mangue, Fraise)
Ice cream (Black sesame, Macha, Vanilla, Rose) or Sorbet (Yuzu, Sicilian lemon, Mango, Strawberry).

Entrée / Starter
전식

군만두	**[Mandoo] - 4 pièces au choix** **(Boeuf, Kimchi et Poulet, Japchai, Tofu et légumes)** **Raviolis coréens grillés.** *[Mandoo] - 4 pieces of your choice* *(Beef, Kimchi & Chicken, Japchai, Tofu & vegetables)* *Korean fried Gyoza.*	7.5
야채 튀김	**[Yachae twigim]** **Tempura de légumes (poireau, carotte, courgette, patate douce).** *Deep fried egetable (leek, carrot, zucchini, sweet potato).*	7,5
닭강정	**[Dakganjeong]** **Poulet frit coréen caramélisé sucré et épicé.** *Sweet and spicy caramelized Korean fried chicken.*	9
잡채	**[Japchai]** **Nouilles de patate douce au bœuf et aux légumes.** *Stir-fried sweet potato noodles with beef and vegetables.*	9

À partager / To share

김치전	**[Kimchijeon]** **Galette coréenne au kimchi.** *Korean kimchi pancake.*	15
해물파전	**[Haemul pajeon]** **Galette coréenne aux fruits de mer et oignons nouveaux.** *Korean pancake with seafood and spring onions.*	16
두부김치	**[Doubu kimchi]** **Porc sauté au kimchi avec du tofu.** *Kimchi stir-fried with pork served with tofu.*	16
떡볶이 치즈 떡볶이	**[Tteokbokki] / [Cheese Tteokbokki]** **Pâtes de riz sautées à la sauce piquante, avec ou sans fromage.** *Soft rice cake and sweet red chili sauce, with or without cheese.*	16
비빔 국수	**[Bibim Guksu]** **Nouilles froides piquantes avec salade et concombre.** *Spicy cold noodles with salad and cucumber.*	16
소라 무침	**[Sora mouchim]** **Salade de bulot à la sauce piquante.** *Whelk salad with spicy sauce.*	19
모듬 안주	**[Modum anjou]** **Assortiment de raviolis, tempura légumes, poulet frit coréen caramélisé sucré et épicé.** *Assorted ravioli, vegetable tempura, sweet and spicy caramelized Korean fried chicken.*	22

Plat / Main course
본식

돌솥비빔밥	**[Bibimpap]** **Riz aux légumes accompagné d'œuf et d'une viande au choix dans un bol traditionnel coréen.** *Rice with vegetables accompanied by egg and a meat of your choice in a traditional Korean bowl.*	18
소고기 닭고기 돼지고기 두부	· **Boeuf** *Beef* · **Poulet** *Chicken* · **Porc** *Pork* · **Tofu**	
김치찌개와 계란찜	**[Kimchi jjigae]** **Ragoût au kimchi, tofu et porc accompagné d'œufs en cocote.** *Kimchi stew with tofu, pork and steamed egg in hot pot.*	21
된장찌개와 계란찜	**[Doenjang jjigae]** **Ragoût coréen à la pâte de soja fermenté accompagné d'œufs en cocote.** *Korean stew with fermented soybean past and steamed egg in hot pot.*	21
제육볶음	**[Jeyeuk bokkeum]** **Porc grillé épicé.** *Stir-fried porc with spicy sauce.*	19
오징어 볶음	**[Ojinge bokkeum]** **Calamar grillé épicé.** *Squid grilled with spicy sauce.*	19
연어찜	**Pavé de saumon avec sauce au miel.** *Salmon steak with honey sauce.*	22

Accompagnements / Accompaniments

밥	**[Bap]** **Bol de riz.** *Bowl of rice.*	3
반찬	**[Banchans] - 4 pièces** **Accompagnements coréens.** *[Banchans] - 4 pieces* *Korean side dishe.*	5

Barbecue
바베큐

소고기 Boeuf / Beef

불고기	**[Bulgogi]** **Coeur de rumsteak mariné à la sauce soja et aux légumes à la plancha.** *Rump heart marinated in soy sauce and vegetables.*	26
소갈비	**[Sogalbi]** **Plat de côtes Écosse avec une marinade soja et miel.** *Scotland short ribs with a soy and honey marinade.*	27
아르헨티나산 앙귀스 등심	**Faux filet Angus Argentine.** *Angus striploin Argentina.*	29
미국산 척플랩 블랙 앙귀스 등심	**Persillé «Chuck flap» Black Angus USA.** *Marbling «Chuck flap» Black Angus USA.*	35
미국산 블랙 앙귀스 등심	**Faux filet Black Angus USA.** *Black Angus USA striploin.*	37
호주산 와규	**Coeur de rumsteck Wagyu Australie.** *Wagyu rump heart Australia.*	39
특별 모듬 소고기	**Assortiment de viandes d'exception pour deux personnes : Faux filet Angus Argentine, Chuck flap, Black Angus USA, Wagyu Australie (selon disponibilité).** *Exceptional assortment of meats for two people: Angus Argentinian striploin, Chuck flap, Black Angus USA striploin, Wagyu Australia (subject to availability).*	69

돼지고기 Porc / Pork

생삼겹살	**[Samgyopsal]** **Poitrine de porc français.** *French pork belly.*	24
와인 (pinot noir) 삼겹살	**[Wine Samgyopsal]** **Poitrine de porc français mariné au Pinot noir.** *French pork belly marinated in Pinot noir.*	25
고추장 삽겹살	**[Gochujang Samgyopsal]** **Poitrine de porc français mariné à la pâte de piment coréen.** *French pork belly marinated in chili pepper paste.*	25
간장 삼겹살	**[Ganjang Samgypsal]** **Poitrine de porc français mariné à la sauce soja coréen.** *French pork belly marinated in soy sauce.*	25

Barbecue
바베큐

닭고기 Poulet / Chicken

닭갈비	**[Dak Galbi]** **Poulet mariné aux légumes, miel, sauce soja et piment.** *Marinated chicken with vegetables, honey, soy sauce and chili.*	25

오리 고기 Canard / Duck

오리 바베큐	**[Ori BBQ]** **BBQ de canard avec légumes.** *BBQ duck with vegetables.*	27
오리 주물럭	**[Ori jumulluk]** **Canard mariné aux légumes, miel, sauce soja et piment à la plancha.** *Marinated duck with vegetables in soy sauce, honey and chili.*	28
오리 로스	**[Ori Roast]** **BBQ de canard mariné au miel et sauce soja.** *BBQ marinated duck with honey and soy sauce.*	28

야채와 버섯 Légumes et champignons / Vegetables & mushrooms

	Légumes de saisons **(poireau, poivron, pak choi, portobello, enoki blanc, etc).** *Seasonal vegetables* *(leek, peppers, pak choi, portobello, white enoki, etc).*	20

Accompagnements / Accompaniments

밥	**[Bap]** **Bol de riz.** *Bowl of rice.*	3
반찬	**[Banchans] - 4 pièces** **Accompagnements coréens.** *[Banchans] - 4 pieces* *Korean side dishe.*	5

Dessert
디저트

모찌	**[Mochi] - 2 pièces au choix** **(Sésame noir, Macha, Noisette, Mangue, Yuzu).** *[Mochi] - 2 pieces of your choice* *(Black sesame, Macha, Hazelnut, Mango, Yuzu).*	**6**
아이스크림	**Glace (2 boules avec crème chantilly et nappage chocolat).** *Ice cream (2 scoops with whipped cream and chocolate syrup).*	**6**
흑임자	· **Sésame noir** *Black sesame*	
말차	· **Macha** *Macha*	
장미	· **Rose** *Rose*	
바닐라	· **Vanille** *Vanilla*	
쏘르베	**Sorbet**	**6**
유자	· **Yuzu** *Yuzu*	
레몬	· **Citron de Sicile** *Sicilian lemon*	
망고	· **Mangue** *Mango*	
딸기	· **Fraise** *Strawberry*	
호떡	**[Hotteok]** **Crêpe coréenne avec sucre roux, cacahuète, canelle et pépins de tournesol.** *Korean pancake with brown sugar, peanuts, cinnamo and sunflower seeds.*	**9,5**
카페 구르망	**Café Gourmand** *Coffee with desserts*	**12**

Alcools coréens

		6cl	36cl	75cl
소주	**Soju** *Le Soju est la boisson alcoolisée coréenne de référence. Il est élaboré à partir de riz et/ou de céréales (orge). Il se boit frais en accompagnement de tous les plats coréens, en particulier les grillades et barbecue. Alc. 17%*	3	16	-
과일향 소주	**Soju aux fruits** *La gamme de Soju moins fort, aromatisé au citron, pêche, panplemousse, peut être consommé avec des glaçons. Il plait aux femmes. Alc. 13%*	3	16	-
막걸리	**Makgeolli** *Le Makgeoli est un type d'alcool de riz coréen doux et ontueux (6-7°), issu d'une fermentation de riz après cuisson. SSAL MAKGEOLI, fabriqué à partir de riz coréen récolté dans l'année, garantit une saveur douce et subtile. A boire très frais en accompagnement ou en apéritif.*	-		16
매취순	**Matchsoon prune verte** *Le Matchsoon est élaboré à partir des meilleures prunes coréennes. Son goût raffiné et doux en fait une boisson très frisée en Corée, il plait surtout aux femmes. Il se boit frais en apéritif et se marie particulièrement bien avec les plats froids. Alc. 14%*	4	22	-
복분자	**Bokbunja framboise noire** *Le Bokbunja est le résultat de la fermentation des meilleures framboises noires coréennes. Il se consomme frais, se boit en apéritif ou pendant le repas. La couleur de Bokbunja est un beau rouge cramoisi. Le goût est très fruité, mais pas trop sucré. Il y a peu de tanins et il se rapprocherait plus d'un vin sec. Une légende racote que le Bokbunja aurait vertus aphrodisiaques (mais aucune étude ne l'a encore prouvé). Alc. 14%*	5	28	-

Boissons avec alcool

생맥주 Bière pression

	25cl / 50cl
Bière Fischer blonde Tradition	3,9 / 7,2
Équilibre entre houblons amers et houblons aromatiques d'Alsace.	
Bière du moment	4,6 / 7,9
Picon bière	4,6 / 8,2
Panaché	3,8 / -
Monaco	4,2 / -

병맥주 Bière en bouteille

Bière coréenne Cass 33cl	6
Somek 25cl *(Soju et bière pression)*	7,5

Apéritif

Crémant d'Alsace de Joseph Cattin «Emotion» 12cl	7
Kir au crément d'Alsace 12cl	8
Cassis, pêche ou mûre.	
Muscat d'Alsace de Maurice Schoech 12cl	5,9
Côte de Gascogne XVIII Saint-Luc 12cl	5,5
Vin au verre (voir la carte des vins)	-
Martini rouge ou blanc 6cl	4,8
Campari 6cl	4,8
Suze 6cl	4,8
Ricard 2cl	4,8
Americano maison 8cl	6,5

Cocktail

Soju Yuzu Tonic Fever Tree, zeste citron 20cl	8
Cocktail de prune coréen 20cl	8,5
Cocktail de framboise coréen 20cl	8,5
Gin tonic 20cl	7,5
(Bonbay Sapphire et Tonic Fever Tree)	
Suze Tonic 20cl	7,5
(Tonic Fever Tree et citron vert)	
Mojito au rhum Havana 3ans 20cl	8,5
(menthe fraiche, citron vert, cassonade)	
Spritz 20cl	8,5
(Apérol ou Campari, crément et eau gazeuse)	
Caipirinha 20cl	8,5
(cachaça, citron vert et sucre de canne)	
Moscow mule 20cl	8,5
(Vodka, ginger beer et citron vert)	
Red mytic avec Rhum ou Gin	8,5
Negroni 9cl	9
(Martini, Campari et gin)	

Boissons sans alcool

Mocktail

Red Mythic *(Bissap, citron et myrtille)*	**6,5**
Mocktail du moment	**6,5**
Virgin mojito	**6,5**

Soft

Coca-Cola Original ou Zero 33cl	**3,8**
Orangina 25cl	**3,8**
Schweppes Agrumes 25cl	**3,8**
Fuze Tea Pêche 25cl	**3,8**
Tropico Original 25cl	**3,8**
Fever Tree Premium Indian Tonic Water 20cl	**4,5**
Fever-Tree Premuim Ginger Beer 20cl	**4,5**
Limonade Liness 33cl *Élaborée à partir d'eau de source Lisbeth (Alsace), de sucre et d'arômes naturels.*	**3,5**
Diabolo 33cl *Cassis, grenadine, framboise, menthe, fraise, orgeat, peche ou citron.*	**3,9**
Sirop à eau 25cl *Cassis, grenadine, framboise, menthe, fraise, orgeat, peche ou citron.*	**2,7**

Eau

Carola bleue, verte, rouge 50cl	**3,6**
Carola bleue, verte, rouge 100cl	**5,8**
Perrier 33cl	**3,8**

Boissons chaudes

Expresso	**2,5**
Double expresso	**4,1**
Café allongé	**3,2**
Café crème	**3,8**
Capuccino	**4,5**
Latte Macchiato	**4,9**
Thé vert, noir	**4**
Tisane du moment	**4**

Vins rouges

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Pinot Noir d'Alsace de Joseph Cattin	5,5	29
Pinot Noir d'Alsace «Steinbach» *(élevé 18 mois en barriques)*	-	39
Hautes Côtes De Nuits de Nuiton-Beaunoy *Bourgogne*	-	36
Saumur-Champigny Les Valengenets *Loire*	-	31
Côtes Du Rhône Les Magérans *Rhône*	4,9	27
Vacqueyras Marquis de Fonseguille *Rhône*	6,3	34
Haut-Médoc Château Puy Castera **Cru Bourgeois** *Bordelais*	-	34
L de la Louvière Pessac-Léognan *Bordelais*	7,4	39
Château Maucaillou Moulis-En-Médoc *Bordelais*	-	48
Pic Saint Loup Château de Lascours Nobilis *Languedoc*	5,9	32
Escudo Rojo Gran Reserva *Chili*	-	37
Valpolicella Ripasso Regolo Sartori *Vénétie - Italie*	-	35

Vins blancs et rosés

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Vin blanc		
Muscat d'Alsace de Maurice Schoech	5,9	32
Riesling d'Alsace de Joseph Cattin	5,8	29
Pinot Gris d'Alsace de Joseph Cattin	5,7	31
Riesling d'Alsace de Maurice Schoech «Kaefferkopf»	-	39
Gewurztraminer d'Alsace de Joseph Cattin	6	33
Mâcon Villages de Bourgogne Les Emalière	-	34
Côtes De Gascogne du Sud Ouest XVIII Saint-Luc - Moelleux	5,5	29
Vin rosé		
La «Gourmandise» de la Presqu'île de St Tropez	-	29
Côtes de Provence UP Ultimate - Bio	-	35
Effervescent		
Crémant d'Alsace Joseph Cattin «Emotion» *Brut blanc*	7	35
Champagne Louis Constant *Brut blanc*	-	48

Digestifs et spriritueux

	4cl
Vodka Aboslute	5,5
Calvados Père-Malgoire VSOP	6
Cognac Hennessy VS	7,5
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, Hors d'Âge - Vénézuela	7
Rhum Zacapa 23 ans - Guatemala	9
Whisky J&B Rare - écossais blended	6
Whisky Jameson - irlandais blended	7
Whisky Jack Daniel's - bourbon	7
Whisky Akashi - japonnais blended	8
Whisky Glenmorangie 10 ans - écossais single malt	9
Whisky Lagavulin 16 ans - écossais single malt toubé et iodé	12
Eau-de-vie d'Alsace, Theo Preiss: Poire Williams, Framboise, Marc de Gewustraminer	5,5
Bailey's 6cl	5,5
Get 27 6cl	5,5
Irish coffee 20cl	9,9