

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.*

Menu Midi



*Du lundi au vendredi midi
sauf jours fériés,
hors boissons.*



Menu Midi Semaine

Plat – 15,90€, Entrée Plat ou Plat Dessert – 19€

Entrée Plat Dessert – 22€





Uniquement en semaine, hors jours fériés

Lunch Menu (weekdays only, except holidays)

전식 선택 Entrée au choix / Starter of your choice

- 군만두 [Mandoo] 
Raviolis coréens frits au tofu — 3 pièces
Fried Korean tofu dumplings — 3 pieces
- 두부김치 [Dubu Kimchi]  — Spécialité du Chef / Chef's special
Petit Tofu Kimchi — Kimchi sauté et tofu frais
Small Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi and fresh tofu

본식 선택 Plat au choix / Main course of your choice

- 돌솥비빔밥 [Dolsot Bibimpap]
Riz aux légumes accompagné d'un œuf au plat et d'une viande au choix :
bœuf / poulet / porc / tofu grillé  / shiitakes marinés 
Rice with vegetables, served with a fried egg and your choice of meat : beef / chicken / pork / grilled tofu  / soy-marinated shiitake 
- 잡채 [Japchae] 
Nouilles de patates douces sautées aux légumes et shiitakes marinés
Stir-fried sweet potato noodles with vegetables and soy-marinated shiitakes
- 물회 [Mulhoe]
Soupe-salade glacée coréenne. Calamars, crevettes, légumes croquants
(chou blanc, concombre, poire coréenne) et nouilles froides, le tout
immérgé dans un bouillon pimenté ultra-frais
*Korean chilled salad-soup. Squid, shrimps, crisp vegetables and cold noodles
served in an ultra-refreshing spicy broth*
- 제육볶음 [Jeyuk Bokkeum]
Porc grillé épicé et légèrement sucré, servi avec son bol de riz blanc
Spicy, slightly sweet grilled pork served with a bowl of steamed white rice
- 불고기 [Bulgogi]
Bœuf mariné à la sauce soja et légumes, servi avec son bol de riz blanc
Soy-marinated beef with vegetables, served with a bowl of steamed white rice
- 닭강정 [Dakgangjeong]
Poulet frit coréen caramélisé et épicé, servi avec son bol de riz blanc
Sweet & spicy Korean fried chicken, served with a bowl of steamed white rice
- 오징어 볶음 [Ojingeo Bokkeum]
Calamar sauté épicé, servi avec son bol de riz blanc
Stir-fried squid in a spicy sauce, served with a bowl of steamed white rice

후식 선택 Dessert au choix / Dessert of your choice

- 모찌 Mochi glacé — Sésame Noir, Matcha, Pistaches rôties au miel, Mangue,
Yuzu, Framboise, Chocolat
— 1 pièce au choix
*Iced Mochi — Black Sesame, Matcha, Honey roasted Pistachios, Mango, Yuzu,
Raspberry, Chocolate — 1 piece of your choice*
- 아이스크림 / 쏘르베 Glace (Sésame noir, Rose, Matcha, Chocolat, Vanille) ou Sorbet (Yuzu,
Citron de Sicile, Mangue) — 1 boule au choix
*Ice Cream (Black sesame, Matcha, Vanilla, Rose) or Sorbet (Yuzu, Sicilian
Lemon, Mango) — 1 scoop of your choice*

À la Carte 



Entrées à la carte

Starters

전식

개인 접시

Assiettes individuelles / Small plates

| | | |
|-------|--|-----|
| 군만두 | [Mandoo] Raviolis coréens frits — 4 pièces au choix (mix possible) : Bœuf, Kimchi & Poulet, Japchae, Tofu & Légumes 🌿 <i>Korean Fried dumplings — 4 pieces of your choice (mix allowed) : Beef, Kimchi & Chicken, Japchae, Tofu & Vegetables 🌿</i> | 7,5 |
| 물회 | [Mulhoe] Soupe-salade glacée coréenne. Calamars, crevettes et légumes croquants (chou blanc, concombre, poire coréenne) immergés dans un bouillon pimenté ultra-frais <i>Korean chilled salad-soup. Squid, shrimps, and crisp vegetables in an ultra-refreshing spicy broth</i> | 8,5 |
| 야채 튀김 | [Yachae Twigim] 🌿 Tempuras de légumes (carottes, courgettes, patates douces...) <i>Deep fried vegetables tempuras (carrots, zucchini, sweet potatoes...)</i> | 8,5 |
| 미니 전 | [Mini Jeon] 🌿 Petits pancakes coréens croustillants au kimchi <i>Small crispy Korean pancakes with kimchi</i> | 8,9 |
| 잡채 | [Japchae] Nouilles de patates douces sautées aux légumes et au bœuf (ou champignons shiitake 🌿) mariné à la sauce soja <i>Stir-fried sweet potato noodles with vegetables and soy-marinated beef (or shiitake mushrooms 🌿)</i> | 8,5 |
| 닭강정 | [Dakgangjeong] — Spécialité du Chef / Chef's special Notre best seller, le poulet frit coréen caramélisé et épicé. À commander avec une bière Cass bien fraîche <i>Our best-seller, the sweet and spicy Korean fried chicken. Perfect pairing with an ice-cold Cass beer</i> | 9,5 |
| 새우강정 | [Seou Gangjeong] Grandes crevettes frites enrobées d'une sauce coréenne sucrée et épicée. Version non épicée disponible sur demande <i>Large fried shrimp coated in a sweet and spicy Korean sauce. Non-spicy version available upon request</i> | 9,5 |
| 두부김치 | [Dubu Kimchi] — Spécialité du Chef / Chef's special Petit Tofu Kimchi — Kimchi sauté au porc et tofu frais. Option végétarienne 🌿 sur demande <i>Small Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi with pork and fresh tofu. Vegetarian option 🌿 available on request</i> | 9,5 |



Entrées à la carte

Starters

전식

| 공유 요리 | À partager / To share | |
|---------|--|----|
| 김치전 | [Kimchi Jeon] Grand pancake coréen croustillant au kimchi et au porc. Option végétarienne 🌿 sur demande <i>Big crispy Korean pancake with kimchi and pork. Vegetarian option 🌿 available on request</i> | 15 |
| 돼지갈비 | [Dwaeji Galbi] Travers de porc à la coréenne, délicatement caramélisés et marinés dans une sauce soja et sésame grillé <i>Korean-style pork ribs, beautifully caramelized and marinated in a soy and roasted sesame sauce</i> | 16 |
| 치즈 돼지갈비 | [Cheese Dwaeji Galbi] Travers de porc à la coréenne avec fromage, délicatement caramélisés et marinés dans une sauce soja et sésame grillé <i>Korean-style pork ribs with cheese, beautifully caramelized and marinated in a soy and roasted sesame sauce</i> | 17 |
| 해물파전 | [Haemul Pajeon] Grand pancake traditionnel coréen croustillant aux fruits de mer et ciboule <i>Big traditional Korean crispy scallion pancake with seafood</i> | 17 |
| 떡볶이 | [Tteokbokki] Pâtes de riz moelleuses et gâteaux de poisson sautés à la sauce pimentée <i>Soft and chewy rice cakes and fish cakes sautéed in a red chili sauce</i> | 16 |
| 치즈 떡볶이 | [Cheese Tteokbokki] Pâtes de riz moelleuses et gâteaux de poisson sautés à la sauce pimentée avec fromage fondu <i>Soft and chewy rice cakes and fish cakes sautéed in a red chili sauce with melted cheese</i> | 17 |
| 두부김치 | [Dubu Kimchi] — Spécialité du Chef / Chef's special Grand Tofu Kimchi — Kimchi sauté au porc et tofu frais. Option végétarienne 🌿 sur demande. Alliance parfaite avec un verre de soju <i>Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi with pork and fresh tofu. Vegetarian option 🌿 available on request. A perfect pairing with a glass of soju</i> | 17 |
| 모듬 안주 | [Modum Anjou] Assortiment de raviolis coréens frits au tofu 🌿, tempuras de légumes 🌿 et poulet frit caramélisé épicé <i>Combination of Korean fried tofu dumplings 🌿, vegetables tempuras 🌿 and spicy caramelized Korean fried chicken</i> | 23 |



Plats à la carte

Main courses

본식

| | | |
|----------------------------------|---|----|
| 잡채 | [Japchae] Nouilles de patates douces sautées aux légumes et au bœuf (ou champignons shiitake 🌿) mariné à la sauce soja <i>Stir-fried sweet potato noodles with vegetables and soy-marinated beef (or shiitake mushrooms 🌿)</i> | 17 |
| 돌솥비빔밥 | [Dolsot Bibimpap] Riz aux légumes accompagné d'un œuf au plat et d'une viande au choix, servi dans son bol traditionnel coréen (dolsot) <i>Rice with vegetables, served with a fried egg and your choice of meat, presented in a traditional Korean stone bowl (dolsot)</i> | 19 |
| 소고기 닭고기 돼지고기 두부 표고버섯 | <ul style="list-style-type: none">• Bœuf mariné <i>Soy-marinated beef</i>• Poulet pimenté <i>Spicy chicken</i>• Porc grillé épicé <i>Stir-fried pork with spicy sauce</i>• Tofu frais <i>Fresh tofu 🌿</i>• Shiitakes marinés <i>Soy-marinated shiitakes 🌿</i> | |
| 물회 | [Mulhoe] Soupe-salade glacée coréenne. Calamars, crevettes, légumes croquants (chou blanc, concombre, poire coréenne) et nouilles froides, le tout immergé dans un bouillon pimenté ultra-frais <i>Korean chilled salad-soup. Squid, shrimps, crisp vegetables and cold noodles served in an ultra-refreshing spicy broth</i> | 19 |
| 제육볶음 | [Jeyuk Bokkeum] Porc grillé épicé et légèrement sucré, servi avec son bol de riz blanc <i>Spicy, slightly sweet grilled pork served with a bowl of steamed white rice</i> | 19 |
| 오징어 볶음 | [Ojingeo Bokkeum] Calamar sauté épicé servi avec son bol de riz blanc <i>Stir-fried squid in a spicy sauce, served with a bowl of steamed white rice</i> | 19 |
| 돼지갈비 | [Dwaeji Galbi] Travers de porc à la coréenne (avec fromage +1€), délicatement caramélisés et marinés dans une sauce soja et sésame grillé. Servi avec son bol de riz blanc <i>Korean-style pork ribs (with cheese +1€), beautifully caramelized and marinated in a soy and roasted sesame sauce, served with a bowl of steamed white rice</i> | 19 |
| 김치찌개와 계란찜 | [Kimchi Jjigae] Ragoût de kimchi, tofu et porc accompagné d'œufs cocotte à la coréenne, et servi avec son bol de riz blanc. Option végétarienne sur demande 🌿 <i>Kimchi stew with tofu and pork, served with Korean-style steamed eggs and a bowl of steamed white rice. Vegetarian option available on request 🌿</i> | 21 |
| 연어 구이 | [Yeon-eo-goui] Pavé de saumon grillé avec sa sauce au miel et légumes de saison sautés, servi avec son bol de riz blanc <i>Grilled salmon fillet with honey sauce, sautéed seasonal vegetables, and a bowl of white rice</i> | 24 |

Tous nos plats sont accompagnés de différents banchans (petits accompagnements et condiments traditionnels coréens) variant au gré des saisons. *All our main course dishes are served with various banchans (traditional Korean side dishes and condiments) that vary with the seasons.*

Barbecue 



Barbecue

바베큐

| | | |
|-------------------|--|-------------|
| 소고기 | Bœuf / Beef | 200g |
| 불고기 | [Bulgogi] Cœur de rumsteak mariné à la sauce soja sucrée, ail et sésame <i>Rump heart marinated in a sweet soy sauce with garlic and sesame</i> | 26 |
| L.A-갈비 | [L.A-Galbi] Plat de côtes mariné à la sauce soja et miel. Recette tout droit venue de Korea Town Los Angeles ! <i>L.A-style short ribs marinated in a soy and honey sauce. A recipe straight from Korea Town, Los Angeles !</i> | 27 |
| 아르헨티나산 양귀스 등심 | Faux-filet Angus — Argentine <i>Angus striploin — Argentina</i> | 29 |
| 미국산 척플랩 블랙 양귀스 등심 | Persillé « Chuck flap » Black Angus — USA <i>Marbling Black Angus « Chuck flap » — USA</i> | 37 |
| 미국산 블랙 양귀스 등심 | Faux-filet Black Angus — USA <i>Black Angus striploin — USA</i> | 38 |
| 호주산 와규 | Cœur de rumsteck Wagyu — Australie <i>Wagyu rump heart — Australia</i> | 39 |
| 모듬 소고기 | Assortiment de viandes d'exception (2 personnes) / Selection of our best cuts of beef (2 people) | 400g |
| 양귀스 블랙 양귀스 척플랩 와규 | Faux-filet Angus (Argentine), Faux-filet Black Angus (USA), Persillé « Chuck flap » Black Angus (USA), et Cœur de rumsteck Wagyu (Australie, selon arrivage) <i>Angus striploin (Argentina), Black Angus striploin (USA), Marbling Black Angus « Chuck flap » (USA), and Wagyu rump heart (Australia, subject to availability)</i> | 69 |
| 돼지고기 | Porc / Pork | 200g |
| 생삼겹살 | [Samgyeopsal] Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France. Supplément 100g (+5€) <i>Free-range pork belly (France). Additional 100g (+ 5€)</i> | 24 |
| 고추장 삼겹살 | [Gochujang Samgyeopsal] Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France, marinée au gochujang (pâte de piment coréenne) <i>Free-range Label Rouge pork belly (France), marinated in gochujang (Korean chili paste)</i> | 25 |
| 간장 삼겹살 | [Ganjang Samgyeopsal] Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France, marinée à la sauce soja <i>Soy-marinated free-range Label Rouge pork belly (France)</i> | 25 |

Tous nos plats barbecue sont accompagnés de salade et différents banchans* (sans riz) variant au gré des saisons. *Petits accompagnements et condiments traditionnels coréens. All our barbecue dishes are served with salad and various banchans* (without rice) that vary with the seasons. *Traditional Korean side dishes and condiments.



Barbecue

바베큐

| | | |
|-----------------------|---|------|
| 양고기 | Agneau / Lamb | 200g |
| 양갈비 | [Yang Galbi] Émincé d'agneau laqué soja et miel. Selon arrivage <i>Soy and honey-glazed sliced lamb. Subject to availability</i> | 29 |
| 닭고기 | Poulet / Chicken | 200g |
| 닭갈비 | [Dak Galbi] Poulet — origine France — mariné aux légumes, sauce soja au miel et gochujang (pâte de piment coréenne) <i>Chicken (France) marinated with vegetables, soy sauce with honey and gochujang (Korean chili paste)</i> | 25 |
| 오리 고기 | Canard / Duck | 200g |
| 오리 주물럭 | [Ori Jumulluk] Magret de canard mariné au gochujang (pâte de piment coréenne) <i>Duck breast marinated with gochujang (Korean chili paste)</i> | 29 |
| 오리 로스 | [Ori Roast] Magret de canard mariné à la sauce soja sucrée <i>Duck breast marinated in a sweet soy sauce</i> | 29 |
| 모듬 고기 | Assortiment de viandes marinées (2 personnes) / Selection of marinated meats (2 people) | 400g |
| 불고기, 닭갈비, 오리 로스 | [Bulgogi] — [Dak Galbi] — [Ori Roast] Bœuf mariné à la sauce soja et à l'ail, Poulet mariné pimenté, Magret de canard mariné à la sauce soja et miel <i>Beef marinated with garlic and soy sauce, spicy marinated chicken, duck breast marinated in a soy and honey sauce</i> | 59 |
| 새우 | Crevettes / Shrimps | 200g |
| 새우 로스 | BBQ de crevettes décortiquées et marinées à la sauce soja sucrée <i>BBQ peeled shrimps marinated in a sweet soy sauce</i> | 28 |
| 버섯 | Bulgogi Champignons 🌿 / Bulgogi Mushrooms 🌿 | |
| 표고버섯 불고기 | BBQ de shiitakes marinés à la sauce soja à l'ail et légumes de saison <i>BBQ marinated shiitakes with garlic soy sauce and seasonal vegetables</i> | 23 |

Tous nos plats barbecue sont accompagnés de salade et différents banchans* (sans riz) variant au gré des saisons. *Petits accompagnements et condiments traditionnels coréens. *All our barbecue dishes are served with salad and various banchans* (without rice) that vary with the seasons. *Traditional Korean side dishes and condiments.*



Barbecue

바베큐

| 결들임 | Accompagnements / Side dishes | |
|--------|--|-----|
| 밥 | [Bap]  Bol de riz blanc <i>Bowl of steamed white rice</i> | 3 |
| 반찬 | [Banchans]  Petits accompagnements et condiments coréens variés - 4 pièces (inclus avec nos plats et barbecues) <i>Various Korean side dishes and condiments - 4 pieces (included with our main courses and barbecues)</i> | 5 |
| 야채 추가 | [Yachae Chuga]  Supplément de champignon et légumes de saison à griller <i>Extra mushroom and seasonal vegetables for grilling</i> | 5 |
| 하누리 냉면 | [Hanuri Naengmyeon]  Nouilles froides et leur bouillon glacé, légèrement sucré et épicé versé à la minute. Sublimées de radis croquant et jeunes pousses. <i>Cold noodles with a chilled, lightly sweet and spicy broth. Topped with crisp radish and microgreens</i> | 5,5 |

Tous nos plats barbecue sont accompagnés de salade et différents banchans* (sans riz) variant au gré des saisons. *Petits accompagnements et condiments traditionnels coréens. All our barbecue dishes are served with salad and various banchans* (without rice) that vary with the seasons. *Traditional Korean side dishes and condiments.

Desserts



Desserts

디저트

디저트

Desserts

| | | |
|-------------------------------|--|-----|
| 모찌 | [Mochi] Mochi glacé (2 pièces au choix) : Sésame Noir, Matcha, Pistaches rôties au miel, Mangue, Yuzu, Framboise, Chocolat <i>Iced Mochi (2 pieces of your choice) : Black Sesame, Matcha, Honey roasted Pistachios, Mango, Yuzu, Raspberry, Chocolate</i> | 6 |
| 아이스크림 | Glaces (2 boules au choix) <i>Ice cream (2 scoops of your choice)</i> | 6 |
| 흑임자 장미 말차 초콜렛 바닐라 | <ul style="list-style-type: none"> • Sésame noir <i>Black sesame</i> • Rose <i>Rose</i> • Matcha <i>Matcha</i> • Chocolat <i>Chocolate</i> • Vanille <i>Vanilla</i> | |
| 쏘르베 | Sorbets (2 boules au choix) <i>Sorbets (2 scoops of your choice)</i> | 6 |
| 유자 레몬 망고 | <ul style="list-style-type: none"> • Yuzu <i>Yuzu</i> • Citron de Sicile <i>Sicilian Lemon</i> • Mangue <i>Mango</i> | |
| 쌌만코 | [Samanco] — L'émblématique glace de street-food coréenne Gaufrette croustillante en forme de poisson, cœur de glace vanille et fine couche de haricots rouges sucrés <i>The iconic Korean street food ice cream. Fish-shaped crispy wafer, vanilla ice cream core, and a thin layer of sweet red bean paste</i> | 7,5 |
| 호떡 | [Hotteok] — Spécialité de ma tante de Séoul / Auntie's special Pancake coréen au sucre roux et cacahuètes servi avec sa boule de glace (parfum au choix) <i>Korean pancake with brown sugar and peanuts, served with a scoop of ice cream (choice of flavor)</i> | 9,5 |
| 카페 구르망 | Café ou Thé gourmand (+2€) Café ou Thé Dammann Frères, un mochi glacé (parfum au choix), une boule de glace (parfum au choix) et un petit hotteok <i>Coffee or Dammann Frères Tea (+2€), one iced mochi (flavor of your choice), one scoop of ice cream (flavor of your choice), and a small hotteok</i> | 12 |
| 특별 후식 | Nos Big Bingsus / Our Big Bingsus Dessert coréen glacé à base de neige (glace finement pilée) et de lait concentré, et garni de différents toppings comme des morceaux de fruits, de la pâte de haricots rouges sucrés... À déguster aussi bien en été qu'en hiver ! | |
| 팔빙수 | [Original Bingsu] Neige, lait entier, lait concentré, pâte de haricots rouges sucrée, morceaux croustillants de hotteoks et glace au sésame noir parsemée d'amandes grillées <i>Shaved ice, whole milk, condensed milk, sweet red bean paste, crunchy hotteok pieces and black sesame ice cream sprinkled with roasted almonds</i> | 10 |
| 망고 꽃빙수 | [Mango Bingsu] Neige, lait entier, lait concentré, morceaux de mangue, coulis de mangue et glace à la mangue <i>Shaved ice, whole milk, condensed milk, mango, mango purée and mango ice cream</i> | 10 |



HANURI

KOREAN GRILL

하누리

Carte des boissons

음료



Alcools coréens

한국 술

| | | 5cl | 12cl | 35cl | 75cl |
|--------|--|-----|------|------|------|
| 소주 | Soju – L'Incontournable <i>Symbole de convivialité en Corée, le soju est la boisson emblématique qui accompagne chaque repas, en particulier les grillades au barbecue. Distillé à partir de riz et/ou de céréales comme l'orge, il se déguste bien frais. Alc. 16,5%</i> | 3,5 | - | 16 | - |
| 과일향 소주 | Chum Churum – Soju aromatisé <i>Une version plus douce du soju aux notes fruitées et modernes de yuzu, pêche, pamplemousse, pomme ou myrtille. Alc. 12%</i> | 3,5 | - | 16 | - |
| 소주 시음 | Dégustation de Soju <i>Sélection de 4 verres de soju et soju aromatisés (Chum Churum) au choix. Alc. 13,5% à 16,5%.</i> | 10 | - | - | - |
| 막걸리 | Makgeolli – L'Ancestral <i>Vin de riz doux et laiteux, issu d'une fermentation naturelle après cuisson. Il est considéré comme le plus ancien alcool coréen avec plus de 2 000 ans d'histoire. Le SSAL makgeolli proposé chez nous a été fabriqué à partir de riz coréen récolté dans l'année. À boire frais, en accompagnement ou à l'apéritif. Alc. 6%.</i> | - | 4 | - | 19 |
| 백세주 | Baekseju – L'Épicé <i>Le Baekseju est un vin de riz coréen doux et épicé, infusé avec du ginseng et onze autres herbes médicinales comme le gingembre, la cannelle ou la réglisse. Baekseju signifie littéralement "Vin de cent ans", la légende disant qu'en boire régulièrement vous aiderait à vivre jusqu'à 100 ans. À servir frais, idéal avec les plats coréens relevés. Alc. 13%.</i> | 4 | - | 24 | - |
| 매취순 | Matchsoon – Prune verte <i>Le Matchsoon est un vin de prune verte coréenne, réputé pour sa douceur raffinée et ses arômes fruités. Élaboré à partir de prunes mûres et macérées, il se déguste frais, idéal avec poissons crus, mets froids ou à l'apéritif. Alc. 14%</i> | 5 | - | 26 | - |
| 복분자 | Bokbunja – Framboise noire <i>Le Bokbunja est un vin coréen de framboise noire, très apprécié pour son caractère original et raffiné. Il présente une jolie robe rouge grenat et ses saveurs douces, fruitées et légèrement acidulées en font une boisson idéale à l'apéritif ou avec les desserts. La légende raconte que le Bokbunja aurait des vertus aphrodisiaques. Alc. 14%.</i> | 5 | - | 26 | - |



Bières & Apéritifs

맥주와 식전주

생맥주 Bières pression

| | 25cl | 50cl |
|---|------|------|
| Bière blonde Tradition – Fischer <i>Équilibre entre houblons amers et houblons aromatiques d'Alsace – Alc. 6%</i> | 3,9 | 7,2 |
| Bière du moment | 4,5 | 8,5 |
| Picon bière | 4,6 | 7,9 |
| Panaché | 3,8 | 7,1 |
| Monaco | 3,9 | 7,2 |
| Somaek – cocktail coréen emblématique : mélange de soju (8 cl) et bière pression | 7 | - |

병맥주 Bières bouteille

| | |
|---|---|
| Bière coréenne – Cass – 33cl – Alc. 4,5% | 6 |
| Bière sans alcool – 1664 0,0% – 33cl | 6 |

식전주 Apéritifs

| | |
|--|-----|
| Coupe de crémant – Bailly Lapierre Brut Réserve – Bourgogne – 12cl | 7 |
| Kir au Crémant de Bourgogne – 12cl <i>Cassis, pêche ou mûre</i> | 8 |
| Kir vin blanc – 12cl <i>Cassis, pêche ou mûre</i> | 5,6 |
| Martini rouge ou blanc – 6cl | 5,5 |
| Campari – 6cl | 5,5 |
| Ricard – 2cl | 3 |



Cocktails & Mocktails

칵테일

한국 칵테일

Cocktails coréens

| | |
|---|---|
| Cocktail de Prune coréen — 20cl | 9 |
| <i>Soju, Matchsoon (vin de prune verte coréenne), jus de prunes, jus d'ananas, citron</i> | |
| Cocktail de Framboise coréen — 20cl | 9 |
| <i>Soju, Bokbunja (vin de framboise noire), limonade, eau gazeuse</i> | |
| Yuzu Tonic — 20cl | 9 |
| <i>Soju au yuzu, tonic, citron</i> | |
| Mists of Han — 16cl | 9 |
| <i>Makgeolli, limonade, citron, gingembre</i> | |
| Deep Red Mythic — 20cl | 9 |
| <i>Jus d'hibiscus maison avec soju, gin ou rhum au choix</i> | |
| Cocktail coréen du Moment — 20cl | 9 |

클래식 칵테일

Cocktails classiques

| | |
|--|----|
| Mojito — 20cl | 9 |
| <i>Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse</i> | |
| Caipirinha — 9cl | 9 |
| <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i> | |
| Gin Tonic — 20cl | 9 |
| <i>Bombay Sapphire, Fever-Tree Tonic</i> | |
| Bloody Mary — 25cl | 9 |
| <i>Vodka Absolut, jus de tomate, worcestershire sauce</i> | |
| Spritz — 20cl | 9 |
| <i>Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse</i> | |
| Hugo — 20cl | 10 |
| <i>Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse</i> | |
| Negroni — 9cl | 10 |
| <i>Martini, Campari, Bombay Sapphire</i> | |
| Whisky Coca — 25cl | 10 |
| <i>Jameson Irish ou Jack Daniel's, Coca-Cola</i> | |
| Moscow Mule — 25cl | 10 |
| <i>Vodka Absolut, Fever-Tree Ginger Beer</i> | |

무알콜

Mocktails

| | |
|---|-----|
| Red Mythic | 7,5 |
| <i>Mocktail à base de jus d'hibiscus maison</i> | |
| Joseon Ogam | 7,5 |
| <i>Cannelle, gingembre, grenade, orgeat, violette</i> | |
| Virgin Mojito | 7,5 |
| Virgin Spritz | 7,5 |
| Mocktail du Moment | 7,5 |



Boissons sans alcool

무알콜

냉음료 Boissons fraîches

| | |
|--|-----|
| Coca-Cola Original, Zero ou Cherry – 33cl | 3,8 |
| Fanta Orange – 25cl | 3,8 |
| Schweppes Agrumes – 25cl | 3,8 |
| Fuze Tea Pêche – 25cl | 3,8 |
| Tropico Original – fruits exotiques – 25cl | 3,8 |
| Fever-Tree – Indian Tonic Water – 20cl | 4,5 |
| Fever-Tree – Ginger Beer – 20cl | 4,5 |
| Bière sans alcool – 1664 0,0% – 33cl | 6 |
| Jus de fruits – 25cl – orange, tomate, ananas | 3,8 |
| Maesil – Jus de prunes vertes coréen – 25cl | 5 |
| Jus d’aloe vera coréen – 25cl | 4 |
| Limonade artisanale de Sierck – Brasserie Papyllon – 33cl <i>Limonade artisanale française</i> | 3,5 |
| Diabolo – 33cl <i>Limonade artisanale et sirop : cassis, grenadine, framboise, matcha, menthe, fraise, orgeat, pêche, citron ou violette</i> | 3,6 |
| Sirop à l’eau – 33cl <i>Cassis, grenadine, framboise, matcha, menthe, fraise, orgeat, pêche, citron ou violette</i> | 2,9 |
| Iced Keopi Americano – 20cl <i>Le café incontournable des terrasses de Séoul. Un double espresso allongé d’eau et servi sur un lit de glaçons</i> | 4,9 |
| Iced Latte – Dabang Keopi – 20cl <i>Le café rétro des salons de thé traditionnels coréens. Préparé avec le célèbre café Maxim, agrémenté de lait et de sucre, le tout frappé sur glace</i> | 5,9 |

생수 Eaux minérales

| | |
|---|-----|
| Perrier – 33cl | 3,9 |
| Carola bleue, verte, rouge – 50cl | 3,2 |
| Carola bleue, verte, rouge – 100cl | 5,8 |



Boissons chaudes

온음료

| | |
|---|-----|
| Expresso | 2,8 |
| Café allongé | 3,2 |
| Café crème | 3,8 |
| Double expresso | 4,6 |
| Cappuccino | 4,8 |
| Latte — Dabang Keopi — 20cl | 5,9 |
| <i>Le café rétro des salons de thé traditionnels coréens. Préparé avec le célèbre café Maxim, agrémenté de lait et de sucre (disponible en version frappée sur glace)</i> | |
| Thé ou infusion — Dammann Frères | 4,5 |
| <i>Thés verts : Gunpowder, Jasmin, Minty (menthe)</i> | |
| <i>Thés noirs : Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges</i> | |
| <i>Infusions : Verveine, Tilleul</i> | |
| Tisane Yujacha | 4,9 |
| <i>Tisane traditionnelle coréenne à base de marmelade (sucrée) de yuja (agrume proche du yuzu)</i> | |
| Tisane Saenggang-cha | 4,9 |
| <i>Tisane traditionnelle coréenne à base de marmelade (sucrée) de gingembre et miel</i> | |
| Tisane Oksusu | 4,9 |
| <i>Tisane traditionnelle coréenne de soie de maïs. Notes douces, légères et délicatement torréfiées</i> | |
| Tisane Jujube | 4,9 |
| <i>Tisane traditionnelle coréenne de marmelade (sucrée) de jujube sauvage (fruit exotique du jujubier, dont le goût rappelle celui de la pomme). Une boisson réconfortante aux notes douces et fruitées</i> | |



Vins rouges

레드 와인

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| Côtes-du-Rhône – Les Magérans – Vallée du Rhône <i>Vin souple et fruité, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces. Bouche ronde et équilibrée, avec une finale fraîche</i> | 4,5 | 15 | - |
| Brouilly – Loron – Beaujolais <i>Brouilly harmonieux, dévoilant des notes de fruits rouges et prune. Acidulé et belle longueur en bouche</i> | 5,5 | 17 | - |
| Côtes-du-Rhône Villages – Plan de Dieu – Vallée du Rhône <i>Vin ample et élégant, dévoilant des arômes de fruits noirs, épices et garrigue, avec une belle onctuosité et une structure soyeuse</i> | - | - | 29 |
| Pic Saint Loup – Château de Lascours Nobilis – Languedoc-Roussillon  <i>Vin complexe et souple, bouquet intense mêlant fruits rouges, épices et notes animales. Équilibre en bouche. Vin issu de l'Agriculture Biologique (AB France)</i> | 6,4 | - | 32 |
| Hautes-Côtes-de-Nuits – Alexandre Gauvin – Bourgogne <i>Vin rouge de Bourgogne élégant et fin, marqué par des arômes de fruits rouges frais, une belle fraîcheur et des tanins délicats</i> | - | - | 34 |
| Vacqueyras – Marquis de Fonseguille – Vallée du Rhône <i>Vin structuré, aux arômes de mûre et prune, avec une finale longue et fraîche</i> | 6,8 | - | 34 |
| Corbières Boutenac – Domaine de Villemajou – Languedoc Roussillon  <i>Vin intense et élégant, aux arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et de garrigue. Bouche ample et structurée, portée par des tanins veloutés et une belle fraîcheur. Vin biologique (Europe)</i> | - | - | 35 |
| Lalande de Pomerol – Croix de Pomerus – Bordeaux <i>Vin rond et velouté, aux arômes de prune noire, mûre et cerise, tanins souples typiques du Merlot</i> | - | - | 36 |
| Saint Joseph – Domaine de Bonarieux – Vallée du Rhône <i>Vin profond et dense, au nez complexe de cuir, violette et réglisse. Bouche charnue, légèrement boisée, aux tanins puissants et aux saveurs chocolatées persistantes</i> | - | - | 38 |
| Crozes Hermitage – Les Launes – Vallée du Rhône <i>Vin sombre et profond aux arômes de fruits noirs, d'épices et de cuir. Bouche ample, structurée et généreuse. Tanins denses et soyeux</i> | - | - | 39 |



Grands Vins rouges

레드 와인

12cl 46cl 75cl

Grands Vins rouges

| | | | |
|---|---|---|----|
| Mercurey 1er Cru – Domaine du Meix-Foulot – Bourgogne <i>Vin rouge fin et délicat, au nez fruité et épicé. Bouche franche et juteuse, pleine de fruit, avec des tanins fins et un bel équilibre</i> | - | - | 46 |
| Châteauneuf-du-Pape – Château de Vaudieu – Vallée du Rhône <i>Robe rubis très soutenue. Une attaque fraîche qui s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges et d'épices. Les tanins sont fins et la finale presque fumée</i> | - | - | 59 |
| Côte Rôtie – Pierre Gaillard – Vallée du Rhône <i>Vin rouge à la robe pourpre profonde aux arômes de fruits noirs mûrs, violette et épices douces. Bouche ample et harmonieuse, portée par des tanins fins et soyeux</i> | - | - | 69 |
| Aloxe-Corton – Louis Latour – Bourgogne <i>Grand vin de Bourgogne. Robe rubis et nez subtil autour de la cerise et des sous-bois. Bouche, ample dévoilant des notes de réglisse et de noyau de cerise</i> | - | - | 72 |



Vins Blancs & Rosés

화이트 / 로제 와인

| | 12cl | 46cl | 75cl |
|---|------|------|------|
| Vins blancs | | | |
| Viognier IGP – Pays d’Oc <i>Vin blanc aromatique aux notes de pêche, poire, abricot et fleurs blanches. Bouche fraîche et souple, typique du Viognier méditerranéen</i> | 4,3 | 14 | - |
| Chardonnay IGP – Le Coquillier – Loire <i>Vin du Val de Loire 100% chardonnay, notes délicates de fruits blancs, texture fraîche et élégante</i> | - | - | 28 |
| Côtes de Gascogne IGP – XVIII Saint-Luc – Sud Ouest <i>Vin blanc à la robe jaune pâle, au nez expressif d’agrumes, fruits exotiques et notes florales. Bel équilibre en fraîcheur et moelleux, pairing intéressant avec des plats pimentés</i> | 6.2 | - | 31 |
| Bourgogne Aligoté – J.Moreau & Fils – Bourgogne <i>Le Bourgogne blanc par excellence, nez minéral d’agrumes, pamplemousse, citron jaune et clémentine. Bouche fraîche, ronde et fruitée, avec une finale sur la bergamote</i> | - | - | 34 |
| Chablis – Georges Deschamps – Bourgogne  <i>Vin de Bourgogne à la robe jaune clair, marqué par des notes citronnées et une acidité vive. Vin biologique (Europe)</i> | - | - | 37 |
| Crozes Hermitage – Domaine Entrefaux – Vallée du Rhône  <i>Vin blanc frais et fruité, essentiellement issu de Marsanne. Nez de fleurs blanches, poire, miel et fruits à chair jaune ; bouche ronde, harmonieuse et soyeuse. Vin issu de l’Agriculture Biologique (AB France)</i> | - | - | 39 |
| Condrieu – Pierre Gaillard – Vallée du Rhône <i>Grand blanc de la Vallée du Rhône, ce Condrieu dévoile toute l’élégance du Viognier : pêche, abricot, fleurs blanches et une belle rondeur en bouche. Un vin ample, parfumé et raffiné, idéal pour les amateurs de blancs de caractère</i> | - | - | 57 |
| Meursault – Nuiton-Beunoy – Bourgogne <i>Un grand Meursault. Robe or aux reflets argentés, nez aux arômes de fruits à chair blanche. L’attaque est dense, charnue et généreuse, avec une acidité très bien ciselée pour une finale fraîche et salivante</i> | - | - | 65 |
| Vins Rosés | | | |
| « Gourmandise » de St Tropez – Provence <i>Rosé léger et rafraîchissant, aux notes fruitées et une belle vivacité, idéal pour l’été</i> | 5,8 | - | 29 |
| Côtes de Provence – UP Ultimate – Provence <i>Vin extra frais et fruité, marqué par des arômes intenses de fruits rouges et agrumes</i> | - | - | 35 |



Vins Effervescents

스파클링 와인

12cl 75cl

Effervescents

Crémant de Bourgogne – Bailly Lapierre Brut Réserve – Bourgogne 7 33

Crémant brut rond et rafraîchissant assemblé à partir de Pinot Noir, Chardonnay, Gamay et Aligoté. Bulles fines, bouquet fruité, bouche nette et facile avec une belle fraîcheur finale

Jacquart Blanc de Blancs – Champagne - 71

Champagne Blanc de Blancs raffiné aux notes d'agrumes, fleurs blanches et fruits à chair blanche. Bouche soyeuse et saline, portée par la fraîcheur du Chardonnay



Digestifs & Spiritueux

소화주 / 증류주

| | |
|---|-----|
| Cognac Hennessy VS — 4cl | 9 |
| Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, Hors d'âge — Vénézuéla — 4cl | 8 |
| Rhum Zacapa, Solera Gran Reserva — Guatemala — 4cl | 12 |
| Whiskey Jameson — Blend d'Irlande — 4cl | 6 |
| Whiskey Jack Daniel's — Whiskey américain (bourbon) — 4cl | 6 |
| Whisky Akashi — Blend japonais — 4cl | 9 |
| Whisky Lagavulin 16 ans — Single malt tourbé et iodé d'Écosse (Isle of Islay) — 4cl | 15 |
| Eaux-de-vie d'Alsace de la maison Theo Preiss — 4cl Poire Williams, Framboise | 5,5 |
| Get 27 — 6cl | 5 |
| Baileys — crème de whisky — 6cl | 6 |
| Chartreuse verte — 4cl | 7 |
| Menthe Poivrée Jacoulot — 4cl | 7 |
| Irish coffee — 20cl | 9,5 |

