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. Pour tout menu midi à emporter, bénéficiez de 2 € sur votre addition.

Menu Midi

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
Tofu Kimchi — Kimchi sauté et tofu frais
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, servi dans son bol traditionnel coréen *(dolsot)* : bœuf / poulet / porc / tofu grillé / shiitakes marinés
Rice with vegetables, served with a fried egg and your choice of meat, presented in a traditional Korean stone bowl (dolsot) : 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

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** *Korean Fried dumplings — 4 pieces of your choice (mix allowed) : Beef, Kimchi & Chicken, Japchae, Tofu & Vegetables*	7,5
야채 튀김	**[Yachae Twigim]** **Tempuras de légumes (carottes, courgettes, patates douces...)** *Deep fried vegetables tempuras (carrots, zucchini, sweet potatoes...)*	8,5
미니 전	**[Mini Jeon]** **Petits pancakes coréens croustillants au kimchi** *Crispy Korean pancake with kimchi*	8,9
잡채	**[Japchae]** **Nouilles de patates douces sautées aux légumes et au bœuf (ou champignons shiitake) mariné à la sauce soja** *Stir-fried sweet potato noodles with vegetables and soy-marinated beef (or shiitake mushrooms)*	8,5
닭강정	**[Dakganjeong]** — Spécialité du Chef / Chef's special **Notre best seller, le poulet frit coréen caramélisé et épicé. À commander avec une bière Cass bien fraîche** *Our best-seller, the sweet and spicy Korean fried chicken. Perfect pairing with an ice-cold Cass beer*	9,5
새우튀김	**[Seou Twigim]** **Grandes crevettes frites enrobées d'une sauce coréenne sucrée et épicée** *Large fried shrimp coated in a sweet and spicy Korean sauce*	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** *Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi with pork and fresh tofu. Vegetarian option available on request*	9,5
육회	**[Yukhoe]** **Petit tartare de bœuf coréen préparé minute, assaisonné à l'huile de sésame, sauce soja, ail, poire coréenne et surmonté un jaune d'œuf** *Small Korean beef tartare, freshly prepared, seasoned with sesame oil, soy sauce, garlic, Korean pear, and topped with a raw egg yolk*	11,5

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** *Big crispy Korean pancake with kimchi and pork. Vegetarian option available on request*	15
새우전	**[Seou Jeon]** **Grand pancake coréen croustillant aux crevettes** *Big crispy Korean pancake with shrimps*	17
떡볶이	**[Tteokbokki]** **Pâtes de riz moelleuses sautées à la sauce pimentée** *Soft and chewy rice cakes sautéed in a red chili sauce*	16
치즈 떡볶이	**[Cheese Tteokbokki]** **Pâtes de riz moelleuses sautées à la sauce pimentée avec fromage** *Soft and chewy rice cakes sautéed in a red chili sauce with cheese*	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** *Tofu Kimchi — Stir-fried kimchi with pork and fresh tofu. Vegetarian option available on request. A perfect pairing with a glass of soju*	17
모듬 안주	**[Modum Anjou]** **Assortiment de raviolis coréens frits au tofu , tempuras de légumes et poulet frit caramélisé épicé** *Combination of Korean fried tofu dumplings , vegetables tempuras and spicy caramelized Korean fried chicken*	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** *Stir-fried sweet potato noodles with vegetables and soy-marinated beef (or shiitake mushrooms)*	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*)** *Rice with vegetables, served with a fried egg and your choice of meat, presented in a traditional Korean stone bowl (dolsot)*	19
소고기 닭고기 돼지고기 육회 두부 표고버섯	• **Bœuf mariné** *Soy-marinated beef* • **Poulet pimenté** *Spicy chicken* • **Porc grillé épicé** *Stir-fried pork with spicy sauce* • **Tartare de bœuf coréen** *Korean beef tartare* • **Tofu frais** *Fresh tofu* • **Shiitakes marinés** *Soy-marinated shiitakes*	
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*	19
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*	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** *Kimchi stew with tofu and pork, served with Korean-style steamed eggs and a bowl of steamed white rice. Vegetarian option available on request*	21
연어 구이	**[Yeon-eo-goui]** **Pavé de saumon grillé avec sa sauce au miel et pak choi sauté, servi avec son bol de riz blanc** *Grilled salmon fillet with honey sauce and sautéed bok choy, served with a bowl of steamed white rice*	24

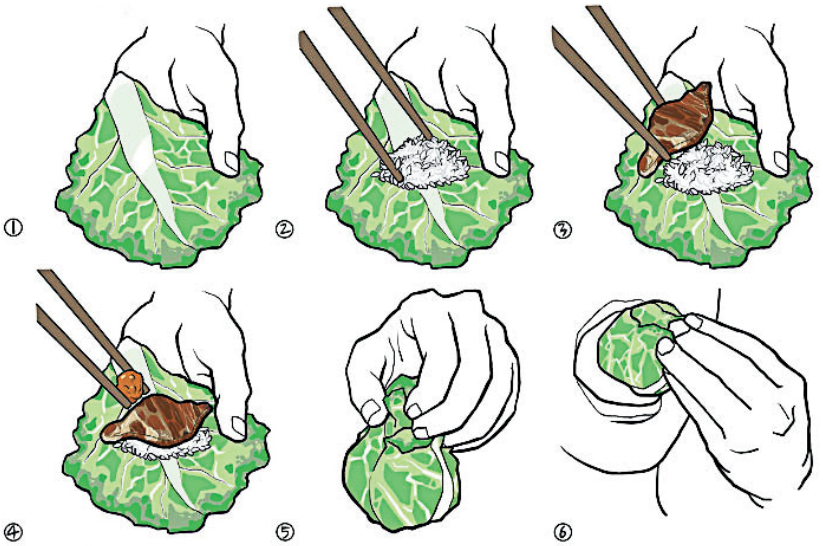
Tous nos plats sont accompagnés de différents banchans (petits accompagnements et condiments traditionnels coréens) variant au gré des saisons. *All our main course dishes are served with various banchans (traditional Korean side dishes and condiments) that vary with the seasons.*

Barbecue

Barbecue
바베큐

Comment fonctionne le barbecue Coréen ?

Votre table est équipée d'un grill infrarouge que nous avons fait venir tout spécialement de Corée, afin de vous garantir une cuisson impeccable et authentique. La graisse s'écoule dans le réceptacle prévu à cet effet, vous offrant une viande plus délicate au palais et une expérience gustative unique en son genre.



- Disposez les viandes et les légumes sur le grill. Vous avez la possibilité d'ajuster manuellement ou automatiquement la puissance du feu
- Faites cuire vos viandes progressivement et découpez-les en petits morceaux, au fur et à mesure de la cuisson. N'hésitez pas à demander conseil à votre serveur pour la cuisson !
- Placez une feuille de salade dans le creux de votre main et ajoutez-y un peu de riz
- Trempez un morceau de viande dans la sauce ssamjang (쌈장) ou dans la sauce à l'huile de sésame (참기름) puis déposez-le par-dessus
- Ajoutez ensuite tous les légumes, kimchis et banchans (반찬) que vous souhaitez, puis refermez votre *ssam* (쌈)
- Dégustez ! En Corée, on dit que le *ssam* doit être mangé en une seule fois (sans croquer) pour profiter pleinement de toutes les saveurs et textures à la fois. Veillez alors à ne pas trop le remplir !

Bon appétit !

Barbecue
바베큐

소고기	Bœuf / *Beef*	200g
불고기	**[Bulgogi]** **Cœur de rumsteak mariné à la sauce soja sucrée, ail et sésame** *Rump heart marinated in a sweet soy sauce with garlic and sesame*	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 !** *L.A-style short ribs marinated in a soy and honey sauce. A recipe straight from Korea Town, Los Angeles !*	27
아르헨티나산 앙귀스 등심	**Faux-filet Angus — Argentine** *Angus striploin — Argentina*	29
미국산 척플랩 블랙 앙귀스 등심	**Persillé « Chuck flap » Black Angus — USA** *Marbling Black Angus « Chuck flap » — USA*	37
미국산 블랙 앙귀스 등심	**Faux-filet Black Angus — USA** *Black Angus striploin — USA*	38
호주산 와규	**Cœur de rumsteck Wagyu — Australie** *Wagyu rump heart — Australia*	39

모듬 소고기	Assortiment de viandes d'exception (2 personnes) / *Selection of our best cuts of beef (2 people)*	400g
앙귀스 블랙 앙귀스 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)** *Angus striploin — Argentina, Black Angus striploin — USA, Marbling Black Angus « Chuck flap » — USA, and Wagyu rump heart — Australia (subject to availability)*	69

돼지고기	Porc / *Pork*	200g
생삼겹살	**[Samgyeopsal]** **Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France. Supplément 100g (+5€)** *Free-range pork belly (France). Additional 100g (+ 5€)*	24
고추장 삽겹살	**[Gochujang Samgyeopsal]** **Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France, marinée au gochujang (pâte de piment coréenne)** *Free-range Label Rouge pork belly (France), marinated in gochujang (Korean chili paste)*	25
간장 삼겹살	**[Ganjang Samgyeopsal]** **Poitrine de porc fermier Label Rouge — origine France, marinée à la sauce soja** *Soy-marinated free-range Label Rouge pork belly (France)*	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]** **Filet d'agneau dans sa marinade signature. Selon arrivage** *Lamb fillet in our signature marinade. Subject to availability*	29
닭고기	Poulet / *Chicken*	200g
닭갈비	**[Dak Galbi]** **Poulet — origine France - mariné aux légumes, sauce soja au miel et gochujang (pâte de piment coréenne)** *Chicken (France) marinated with vegetables, soy sauce with honey and gochujang (Korean chili paste)*	25
오리 고기	Canard / *Duck*	200g
오리 주물럭	**[Ori Jumulluk]** **Magret de canard mariné au gochujang (pâte de piment coréenne)** *Duck breast marinated with gochujang (Korean chili paste)*	29
오리 로스	**[Ori Roast]** **Magret de canard mariné à la sauce soja et miel** *Duck breast marinated in a soy and honey sauce*	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** *Beef marinated with garlic and soy sauce, spicy marinated chicken, duck breast marinated in a soy and honey sauce*	59
새우	Crevettes / *Shrimps*	200g
새우 로스	**BBQ de crevettes décortiquées et marinées à la sauce soja et miel** *BBQ peeled shrimps marinated in a soy and honey sauce*	28
버섯	Bulgogi Champignons / *Bulgogi Mushrooms*	
표고버섯 불고기	**BBQ de shiitakes marinés à la sauce soja à l'ail et légumes de saison** *BBQ marinated shiitakes with garlic soy sauce and seasonal vegetables*	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

곁들임	Accompagnements / *Side dishes*	
밥	**[Bap]** **Bol de riz blanc** *Bowl of steamed white rice*	3
반찬	**[Banchans]** **Petits accompagnements et condiments coréens variés — 4 pièces (inclus avec nos plats et barbecues)** *Various Korean side dishes and condiments - 4 pieces (included with our main courses and barbecues)*	5
야채 추가	**[Yachae Chuga]** **Supplément de champignons et légumes de saison à griller** *Extra mushrooms and seasonal vegetables for grilling*	5
하누리 냉면	**[Hanuri Naengmyeon]** **Nouilles froides dans une sauce soja sucrée et épicée, accompagnées de crudités et d'un œuf dur. Bouillon parfumé servi à part** *Cold noodles in a sweet and spicy signature sauce, served with vegetables and egg. Delicate broth served on the side*	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** *Iced Mochi (2 pieces of your choice) : Black Sesame, Matcha, Honey roasted Pistachios, Mango, Yuzu, Raspberry, Chocolate*	6
아이스크림	**Glaces (2 boules au choix)** *Ice cream (2 scoops of your choice)*	6
흑임자 장미 말차 초콜렛 바닐라	• **Sésame noir** *Black sesame* • **Rose** *Rose* • **Matcha** *Matcha* • **Chocolat** *Chocolate* • **Vanille** *Vanilla*	
쏘르베	**Sorbets (2 boules au choix)** *Sorbets (2 scoops of your choice)*	6
유자 레몬 망고	• **Yuzu** *Yuzu* • **Citron de Sicile** *Sicilian Lemon* • **Mangue** *Mango*	
호떡	**[Hotteok]** — Spécialité de ma tante de Séoul */ Auntie's special* **Pancake coréen au sucre roux, cacahuètes et cannelle, servi avec sa boule de glace (parfum au choix)** *Korean pancake with brown sugar, peanuts and cinnamon, served with a scoop of ice cream (choice of flavor)*	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** *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*	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 !

팥빙수	**[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** *Shaved ice, whole milk, condensed milk, sweet red bean paste, crunchy hotteok pieces and black sesame ice cream sprinkled with roasted almonds*	10
망고 꽃빙수	**[Mango Bingsu]** **Neige, lait entier, lait concentré, morceaux de mangue, coulis de mangue et glace à la mangue** *Shaved ice, whole milk, condensed milk, mango, mango purée and mango ice cream*	10

HANURI

KOREAN GRILL

하누리

Carte des boissons

음료

Alcools coréens
한국 술

		5cl	12cl	35cl	75cl
소주	**Soju — L'Incontournable** *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%*	3,5	-	16	-
과일향 소주	**Chum Churum — Soju aromatisé** *Une version plus douce du soju aux notes fruitées et modernes de yuzu, pêche, pamplemousse, pomme ou myrtille. Alc. 12%*	3,5	-	16	-
소주 시음	**Dégustation de Soju** *Sélection de 4 verres de soju et soju aromatisés (Chum Churum) au choix. Alc. 13,5% à 16,5%.*	10	-	-	-
막걸리	**Makgeolli — L'Ancestral** *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%.*	-	4	-	19
백세주	**Baekseju — L'Épicé** *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%.*	4	-	24	-
매취순	**Matchsoon — Prune verte** *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%*	5	-	26	-
복분자	**Bokbunja — Framboise noire** *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%.*	5	-	26	-

Bières & Apéritifs
맥주와 식전주

생맥주 Bières pression

	25cl	50cl
La Lorette Rice Lager — **Blonde Artisanale** *Assemblage de malt d'orge et de riz — Alc. 3,9%*	4,5	8,5
La Lorette artisanale du Moment	4,5	8,5
Picon bière	4,9	8,9
Panaché	4,3	8,3
Monaco	4,5	8,5
Somaek — *cocktail coréen emblématique : mélange de soju (8 cl/16 cl) et bière pression*	7	13

병맥주 Bières bouteille

Bière coréenne — **Cass** — 33cl — *Alc. 4,5%*	6
Bière sans alcool — **1664 0,0%** — 33cl	6
Pogtanju Somaek — *Plateau de 4 bières coréennes Cass (33cl) et d'une bouteille de Soju Fresh (35cl) à partager*	36

식전주 Apéritifs

Coupe de Champagne — **Brut Roger Guy** — 12cl	11
Kir Royal — 12 cl — *Cassis, pêche ou mûre*	12
Kir vin blanc — 12cl — *Cassis, pêche ou mûre*	6,9
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
Soju, Matchsoon (vin de prune verte coréenne), jus de prunes, jus d'ananas, citron

Cocktail de Framboise coréen — 20cl 9
Soju, Bokbunja (vin de framboise noire), limonade, eau gazeuse

Yuzu Tonic — 20cl 9
Soju au yuzu, tonic, citron

Mists of Han — 16cl 9
Makgeolli, limonade, citron, gingembre

Deep Red Mythic — 20cl 9
Jus d'hibiscus maison avec soju, gin ou rhum au choix

Cocktail coréen du Moment — 20cl 11

클래식 칵테일 Cocktails classiques

Mojito — 20cl 9
Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Caipirinha — 9cl 9
Cachaça, citron vert, sucre de canne

Gin Tonic — 20cl 9
Bombay Sapphire, Fever-Tree Tonic

Bloody Mary — 25cl 9
Vodka Absolut, jus de tomate, worcestershire sauce

Spritz — 20cl 9
Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse

Hugo — 20cl 10
Liqueur St-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Negroni — 9cl 10
Martini, Campari, Bombay Sapphire

Whisky Coca — 25cl 10
Jameson Irish ou Jack Daniel's, Coca-Cola

Moscow Mule — 25cl 10
Vodka Absolut, Fever-Tree Ginger Beer

무알콜 Mocktails

Red Mythic 7,5
Mocktail à base de jus d'hibiscus maison

Joseon Ogam 7,5
Cannelle, gingembre, grenade, orgeat, violette

Virgin Mojito 7,5

Virgin Spritz 7,5

Mocktail du Moment 8,5

Boissons sans alcool
무알콜

냉음료 Boissons fraîches

Coca-Cola Original, Zero ou Cherry — 33cl	4
Orangina — 25cl	4
Schweppes Agrumes — 25cl	4
Fuze Tea Pêche — 25cl	4
Fever-Tree — **Indian Tonic Water** — 20cl	4,5
Fever-Tree — **Ginger Beer** — 20cl	4,5
Bière sans alcool — **1664 0,0%** — 33cl	6
Maesil — **Jus de prunes vertes coréen** — 25cl	5
Jus d'aloe vera coréen — 25cl	4
Jus de fruits artisanal — **Maison Bissardon** — 25cl *Pomme Reinette, Abricot, Pêche de Vigne, Ananas ou Orange, fabriqué à Saint-Paul-en-Jarez (Loire)*	4,8
Limonade artisanale — **Maison Limette** — 33cl *Une limonade artisanale locale aux arômes naturels d'agrumes, fabriquée à Cormontreuil*	3,5
Diabolo — 33cl *Limonade artisanale locale (Maison Limette) et sirop Monin : cassis, grenadine, framboise, matcha, menthe, fraise, orgeat, pêche, citron ou violette*	3,6
Sirop à l'eau — 33cl *Sirop Monin : cassis, grenadine, framboise, matcha, menthe, fraise, orgeat, pêche, citron ou violette*	2,9
Iced Keopi Americano — 20cl *Le café incontournable des terrasses de Séoul. Un double espresso allongé d'eau et servi sur un lit de glaçons*	4,9
Iced Latte — **Dabang Keopi** — 20cl *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*	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
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)

Thé ou infusion — **Dammann Frères** — 4,5
Thés verts : Gunpowder, Jasmin, Minty (menthe)
Thés noirs : Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges
Infusions : Camomille, Verveine

Tisane Yujacha — 4,9
Tisane traditionnelle coréenne à base de marmelade (sucrée) de yuja (agrume proche du yuzu)

Tisane Saenggang-cha — 4,9
Tisane traditionnelle coréenne à base de marmelade (sucrée) de gingembre et miel

Tisane Oksusu — 4,9
Tisane traditionnelle coréenne de soie de maïs. Notes douces, légères et délicatement torréfiées

Tisane Jujube — 4,9
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

Vins rouges
레드 와인

	12cl	75cl
Côtes-du-Rhône — Les Pierres Blanches — Vallée du Rhône *Robe rubis intense, arômes de fruits rouges mûrs, poivre et herbes, bouche équilibrée et ronde*	5,7	29
Château de Bordes-Quancard — Bordeaux *Vin de caractère aux arômes de cassis et prune, bouche souple avec des tanins ronds et une belle longueur*	6	30
Pic Saint Loup — Les Pierres de Garrigues — Languedoc-Roussillon *Vin fruité et épicé, intense en arômes de fruits rouges, notes de garrigue et poivre noir*	6,4	32
Lalande de Pomerol — Château de Roquebrune — Bordeaux *Équilibré, fruité mûr, notes de cerise noire et cacao, tanins doux avec une finale élégante*	-	35
Vacqueyras — La Pourpre Ogier — Vallée du Rhône *Assemblage Grenache et Syrah aux tanins fondus, parfums épicés, équilibre entre fraîcheur et puissance.*	-	38
Haut-Médoc — Château d'Arcins Cru Bourgeois — Bordeaux *Complexité aromatique, fruits noirs, cèdre, tanins nobles et puissants*	-	39
Sancerre — Dominique et Janine Crochet — Loire *Tanins puissants et bien structurés avec une longue persistance fruitée, notes de fruits rouges et d'épices fines*	-	40
Mercurey — Domaine Belleville — Bourgogne *Vin charpenté aux notes boisées, fruits rouges et sous-bois, finesse et équilibre en bouche*	-	47
Saint Julien — Aspirant de Beychevelle — Bordeaux *Structure tannique marquée, bouquet riche de fruits rouges et épices, vin élégant et raffiné. Une référence dans le paysage des vins de Saint Julien*	-	58
Châteauneuf-du-Pape — Font de Courtedune — Vallée du Rhône *Vin complexe et riche, notes de fruits noirs, réglisse et thym, tanins soyeux et finale longue*	-	62
Pommard — Château de Pommard — Bourgogne *Vin frais et gourmand, tanins présents mais ronds, arômes légèrement toastés de cerise et de poivre. Vin biologique (Europe) et biodynamique (certification Demeter)*	-	66

Vins Blancs & Rosés
화이트 / 로제 와인

	12cl	75cl
Vins blancs		
Chardonnay blanc — Les Costes — IGP d'Oc *Vin 100% Chardonnay, frais et gourmand, avec une belle vivacité et des notes de pomme et agrumes*	5,8	29
UBY N°4 — Côtes de Gascogne *Cuvée star des Côtes de Gascogne, UBY N°4 séduit par sa fraîcheur, sa douceur équilibrée et son fruité exotique*	6,3	32
Pinot Gris — Kliepfel — Alsace *Vin demi-sec aux arômes délicats de fruits blancs et épices subtiles, avec une belle rondeur en bouche*	6,6	33
Pouilly-Fumé — Domaine Chollet — Loire *Vin sec d'une grande finesse, il nous dévoile une trame aromatique délicate aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Vin issu de l'Agriculture Biologique (AB France) et biodynamique (certification Demeter)*	-	39
Sancerre — Dominique et Janine Crochet — Loire *Vin blanc minéral, élégant, aux notes de citron et fleurs blanches, avec une belle structure en bouche*	-	40
Chablis — Joseph Drouhin — Bourgogne *Vin sec, frais et tendu, marqué par une acidité vive et une minéralité pure, avec des arômes de pomme verte*	-	41
Vins Rosés		
Villa Lauzade — Méditerranée IGP *Rosé frais et fruité, à la robe pêche lumineuse. Nez délicat d'agrumes, de pêche blanche et de fruits du verger. Bouche ample et désaltérante avec une belle fraîcheur*	5,9	29
Château Lauzade — Côtes de Provence *Rosé frais et élégant aux arômes de fruits rouges, pêche jaune et notes florales, bouche ronde et équilibrée*	-	36
Champagnes		
Champagne Brut — Lété Vautrain — Brut 204 *Brut de terroir, assemblage de Meunier, Pinot Noir et Chardonnay. Bouche équilibrée, à la fois ample et fraîche, portée par des notes de pomme et de pêche. Une belle finale fruitée*	11	43
Champagne Blanc de Blancs — Paul Lebrun L'Irremplaçable *Champagne Blanc de blancs 100% Chardonnay, frais et gourmand, aux notes d'agrumes mûrs, de pomme, de pêche et d'amande. Bulles crémeuses, bouche vive et élégante, avec une finale légèrement saline*	-	49
Champagne Brut Réserve — Pol Roger *Élégant et voluptueux, avec des arômes de fruits secs et d'agrumes, texture onctueuse et finale persistante*	-	66
Champagne Blanc de Blancs — Piper Heidsieck *Champagne racé, aux notes de fleurs blanches et de citron, grande fraîcheur et pureté*	-	68
Champagne Brut — Bollinger *Champagne puissant et généreux, arômes de fruits jaunes et pain grillé, structure et caractère affirmés*	-	78

Digestifs & Spiritueux
소화주 / 증류주

Cognac Hennessy VS — 4cl	9
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, Hors d'âge — Vénézuela — 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
Vieux Marc de Champagne J. Goyard — 4cl	5
Eau-de-vie « La Cigogne » — Poire Williams, Framboise — 4cl	5,5
Get 27 — 6cl	5
Baileys — crème de whisky — 6cl	6
Irish coffee — 20cl	9,5

