Depuis plus de vingt ans, notre restaurant fait partie du paysage culinaire lyonnais. Ouvert en 2001, il fut l'un des premiers à faire découvrir la cuisine japonaise et coréenne à Lyon. En 2013, nous avons évolué pour mettre davantage en lumière notre héritage coréen, tout en conservant quelques spécialités japonaises appréciées de nos habitués.

Aujourd'hui, une nouvelle étape s'écrit. En 2025, nous devenons un restaurant 100 % coréen, avec la volonté de partager l'authenticité et la richesse de cette gastronomie. À travers une carte en constante évolution, nous vous invitons à explorer des plats traditionnels et contemporains, tels qu'ils sont dégustés en Corée.

Plus qu'un restaurant, nous souhaitons offrir une expérience immersive, où chaque visite est une invitation au voyage. Nous espérons vous offrir une expérience sincère et gourmande, à l'image de notre héritage. Nous espérons que chaque visite chez nous sera une découverte, un moment de partage et une véritable immersion dans l'âme de la gastronomie coréenne.

CARTE DES BOISSONS | 음료

APÉRITIFS | 식전주

Cocktail Maison (Sirop pêche, alcool de prune, eau pétillante) (10cl)	7€
Cocktail Honey Makgeolli (Sirop Citron, Miel, Makgeolli) (15cl)	8€
Cocktail Yuzu Highball (Whisky Japonais, Schweppes Tonic, Yuzu) (30cl)	9€
Kir Cassis / Mûre (10cl)	7€
Martini Rouge / Blanc (10cl)	7€
Umeshu Alcool de Prune (10cl)	7€
Whisky Nikka From The Barell Japon (5cl)	10€

BIÈRES | 맥주

Bière Coréenne CASS (33cl)	5€
Bière Chinoise Tsing Tao (33cl)	5€
Bière Japonaise Asahi (33cl / 50cl)	5/8€

SOFTS | 음료

Limonade Coréenne Chilsung Cider (25cl)	6€
Jus de Raisin Coréen BongBong (25cl)	6€
Jus de Poire Nashi Coréenne (25cl)	6€
Coca-Cola (Normal / Zéro) (33cl)	5€
Lipton Ice Tea Pêche (25cl)	5€
Jus de fruits (Ananas / Mangue) (25cl)	5€
Sirop (Fraise / Grenadine / Pêche / Citron) (25cl)	4€

EAUX MINÉRALES | 미네랄워터

Perrier (33cl)	5€
Badoit / Evian (50cl / 1L)	4/6€

THÉS ET CAFÉ | 차 & 커피

Thé Coréen (Thé Vert / Racine de Muguet / Maïs / Marmelade de Yuzu et Miel)	5€
Café / Décaféiné	2,50€

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

CARTE DES ALCOOLS TRADITIONNELS | 전통 한국 술

Soju | 소주 | Alc. 13,5% 35cl | 18€

Icône de la culture coréenne, est souvent associé à la convivialité, aux repas partagés et aux soirées animées. Avec son goût doux et équilibré, il est suffisamment polyvalent pour s'accorder avec une large gamme de plats coréens, tout en mettant en valeur leur authenticité.

Soju Pêche | 복숭아소주 | Alc 13% 35cl | 18€

*Fruité et léger, offre une touche de modernité et de douceur à la tradition coréenne. Parfait pour ceux qui découvrent le soju, apportant fraîcheur et légèreté. Idéal pour accompagner le **Daktuigim***

Makgeolli | 막걸리 | Alc 6% 75cl | 18€

*Boisson des fermiers, est profondément enraciné dans la tradition coréenne. Avec son goût légèrement sucré et sa texture crémeuse, il invite à la convivialité et à la simplicité. À savourer avec des plats rustiques comme le **Haemul Pajeon** pour une expérience authentique.*

Bokbunja | 복분자 | Alc 12.5% 35.5cl | 32€

*Ce vin de mûres élégant et raffiné est une célébration des saveurs profondes et fruitées. Idéal pour accompagner des plats comme le **Bulgogi**, le **Daeji Bulgogi** ou le **Kimchi Jjigae**, il sublime chaque bouchée en apportant une touche de douceur et de sophistication.*

Bekseju | 백세주 | Alc 12,5% 37,5cl | 23€

Connu comme le "vin des cent ans", le baekseju est un vin de riz infusé d'herbes médicinales et de ginseng, évoquant la sagesse et la longévité en Corée. Son goût délicatement sucré et aromatique est parfait avec des viandes grillées.

Hwayo 25 | 화요25 | Alc 25% 5cl | 12€

*Ce soju distillé premium représente la modernité et l'élégance dans la culture coréenne. Avec ses notes claires et subtiles, il est parfait pour accompagner les barbecues **Bulgogi** et **Ssamgyeopsal**. Une touche sophistiquée pour les amateurs exigeants.*

Hwayo 41 | 화요41 | Alc 41% 5cl | 14€

*Un véritable chef-d'oeuvre pour les amateurs de spiritueux, le Hwayo41 est synonyme d'excellence et de caractère. Ses arômes riches et profonds s'apprécient lentement, et il accompagne à merveille les barbecues **Bulgogi** et **Ssamgyeopsal**. Une expérience unique qui marie tradition et luxe.*

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

MENUS SPÉCIAUX | 특선

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

MENUS BARBECUE CORÉEN À PARTAGER | 세트 메뉴

Menu Bulgogi (à partir de 2p) | 불고기 세트 (2인분) | 70€

Savourez un grand classique coréen avec notre menu Bulgogi, un plat emblématique qui séduit par ses saveurs riches et équilibrées.

Gun Mandu | 군만두 – Une assiette de raviolis grillés aux légumes par personne, accompagnés de leur sauce soja.

Bulgogi | 불고기 – 300g de **boeuf** mariné, tendre et savoureux, avec ses légumes

Mini Bibimbap | 비빔밥 – Riz et légumes, à mélanger avec nos sauces maison.

Banchan | 반찬 - Assortiment de petits condiments coréens maison

Soupe miso | 미소 된장국

Menu Samgyeopsal (à partir de 2p) | 삼겹살 세트 (2인분) | 70€

Vivez une experience coréenne authentique et conviviale avec notre menu Samgyeopsal, un barbecue coréen à partager.

GunMandu | 군만두 – Une assiette de raviolis grillés aux légumes par personne, accompagnés de leur sauce soja.

Samgyeopsal | 삼겹살 – Poitrine de **porc** grillée à la perfection

Kit Ssam | 쌈 – Feuilles de salade fraîches, ssamjang et huile de sesame au sel, ideal pour composer vos propres wraps coréens.

Banchan | 반찬 – Assortiment de petits condiments coréens maison

Riz nature | 공기밥

Soupe miso | 미소 된장국

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

MENU MIDI BAEKBAN | 점심 메뉴

Servi en Plateau Baekban | 백반 | 23€

Une experience authentique inspire des tables coréennes. Le Baekban est un plateau généreux compose d'un plat principal, accompagné de riz, soupe miso et banchan, ces petits condiments maison qui évoluent au fil des saisons.

Plats au choix | 메뉴 선택

Dolsot Bibimbap (Boeuf / Tofu) | 돌솥 비빔밥 (소고기 / 두부)

Riz mélangé aux légumes dans un bol en pierre chaude

Daeji Bulgogi (Porc) | 돼지 불고기

Porc grille sauté aux légumes sauce légèrement piquante

Jap Chae Dopbap | 잡채 덥밥

Vermicelles de patate douce sautés aux légumes

Kimchi Jjigae | 김치찌개

Ragoût de kimchi fermenté avec tofu et porc tendre, mijoté dans un bouillon épicé

Poulet Spicy Teokkpoki | 매운 떡볶이 치킨

Poulet grillé et légumes dans une sauce piquante, accompagné de galettes de riz moelleuses

Petits Accompagnements | 사이드 메뉴

Gun Mandu | 군만두

Salade Nanban au Thon | 참치 샐러드

Dak Tuigim | 닭 튀김

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

À LA CARTE | 식사

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

ENTRÉES | 전식

Gun Mandu | 군만두 | 10€

Raviolis dorés à la poêle, garnis de légumes parfumés et servis avec une sauce sojamaison. Une bouchée croustillante et incontournable de la cuisine coréenne.

Salade Nanban | 난반 샐러드 | 15€

Salade verte, poivrons, pousses de soja, maïs, et sa célèbre sauce maison

- Thon | 참치 샐러드
- Crevettes | 새우 샐러드
- Tofu | 두부 샐러드

Gu Jeol Pan | 구절판 | 20€

Un plat raffiné, autrefois servi à la cour royale. Un assortiment coloré de viandes et légumes à rouler dans de fines crêpes, pour une expérience délicate et authentique.

Haemul Pajeon | 해물 파전 | 18€

Galette traditionnelle aux fruits de mer et à la ciboulette, dorée à la perfection, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, accompagné d'une sauce soja maison.

Dak Tuigim | 닭 튀김 | 15€

Poulet frit coréen, croustillant et nappé d'une sauce pimentée caramélisée. Un mélange subtil de textures et de saveurs entre douceur et caractère.

PLATS | 식사

DolsotBibimbap | 돌솥 비빔밥 | 18€

Riz, légumes, oeufs,servis dans une marmite en pierre chaude. Assaisonnez avec nos sauces maisons et mélangez pour une expérience savoureuse. Accompagné de banchanet d'une soupe miso.

- Boeuf | 소고기
- Tofu | 두부

Daeji Bulgogi | 돼지불고기 | 23€

Notre spécialité plébiscitée depuis des années. Ce porc grillé aux épices, accompagné de légumes dans une sauce légèrement piquante, est un incontournable. Servi avec des banchan et du riz.

Poulet Spicy Teokkpoki | 매운 떡볶이 치킨 | 23€

Poulet grillé et légumes dans une sauce piquante, accompagné de galettes de riz moelleuses. Servi avec des banchan et du riz.

Poulet Teriyaki | 간장 닭볶음 | 23€

Poulet grillé enrobé d'une délicieuse sauce Teriyaki, accompagné de légumes. Servi avec des banchan et du riz.

Saumon Teriyaki | 연어구이 | 23€

Saumon grillé à la sauce Teriyaki, accompagné de légumes. Servi avec des banchan et du riz.

Kimchi Jjigae | 김치찌개 | 20€

Ragoût de kimchi fermenté avec tofu et porc tendre, mijoté dans un bouillon épicé. Servi avec des banchan et du riz.

ACCOMPAGNEMENTS | 추가

Riz nature | 공기밥 | 4€

Kimchi | 김치 | 4€

Potage Miso | 미소 | 4€

Kimchi & Banchan | 김치반찬 | 8€

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

DESSERTS | 디저트

Mochis Glacés (par 2) | 모찌 아이스크림 | 7€

Thé Vert Matcha Bio - Yuzu Citron – Litchee - Framboise - Mangue Passion – Vanille
Chocolat Noix de Coco – Miel Amande - Caramel Beurre Salé - Chocolat Noisette
Sésame Noir - Fleur de Cerisier

4 Petits GyeongDan | 경단 | 7€

Gâteau de riz gluant sucré nature et cacao, fait maison

Gangnam Gelato | 강남 젤라또 | 7€

Glace artisanale à la vanille, sublimée d'un filet d'huile d'olive, d'une pointe de sel marin et d'une pointe de poivre, accompagnée de biscuits traditionnels coréens.

Ananas Frais | 파인애플 | 7€

Coupe de 2 boules de Glace | 아이스크림 2 스쿱 | 7€

Vanille - Thé Vert - Sésame Noir

Banane ou Ananas flambée au caramel et glace vanille | 플람베 | 10€

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

CARTE DES VINS | 와인

VIN ROUGE | 레드 와인	37.5 cl	75 cl
HAUTES CÔTES DE NUITS, NUITON BEAUNOY (AOP)		29€
CROZES HERMITAGE LES PENDS (AOP)		37€
ST JOSEPH REVOL LES MEDIERES (AOP)	20€	38€
CÔTE RÔTIE VERNAY (AOP)		69€
MARGAUX CHÂTEAU LABEGORCE ZÉDÉ (AOP)		69€
GEVRETS CHAMBERTIN NUITON BEAUNOY (AOP)		83€

VIN BLANC | 화이트 와인		
VIOGNIER BORT (IGP)		29€
ST VÉRAN BOURDON (AOP)		34€
POUILLY FUISSÉ SANSONNETS (AOP)		35€
CHASSAGNE MONTRACHET PICARD (AOP)		75€

VIN ROSÉ | 로제 와인		
CÔTE DE PROVENCE ESQUISSE DES MARQUETS (AOP)	20€	29€

CHAMPAGNE | 샴페인	
BESSERAT DE BELLEFON BLEU BRUT	80€

VERRES | 한 잔		50cl	75cl
ROUGE | 레드	**Verre**	**Quart**	**Demi**
CÔTE DU RHÔNE ST ANDRÉ (AOP)	5€	10€	16€
BLANC | 화이트			
MÂCON TERRES SECRÈTES (AOP)	5€	10€	16 €
ROSÉ | 로제			
MÉDITERRANÉE ROBE AURÉLIA (IGP)	5€	10€	16 €

PRIX NET EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS