

DESSERTS

CRÊPE CORÉENNE

- Au miel avec fruits
- A la pâte de haricots rouges avec fruits
- MOTCHI (5 PIÈCES)

호떡 5 €
팥호떡 10 €
참쌀떡 5 €

GLACES

Glaces artisanales parfums selon saison

2 boules 5 €
3 boules 7 €

NOTRE HISTOIRE ...

" Une cuisine saine, équilibrée,
naturellement colorée, mais aussi
des plats adaptés aux goûts des
Végétariens.

Comme son histoire le démontre,
la cuisine coréenne est restée dans
l'ombre de ses deux voisins la Chine
et le Japon. Depuis le début des
années 2010, nous commençons à
entendre parler de Kimchi, de Tteok,
de Bibimbap au travers de la K-pop,
des dramas coréens ou simplement
au travers de récits de voyage.
C'est la Corée de tous les jours que
nous souhaitons vous faire découvrir
lors de votre visite chez nous. Notre
ambition n'est pas seulement de vous
faire goûter et apprécier une cuisine
coréenne traditionnelle et familiale.
Notre désir, notre souhait est de
vous faire voyager ; de partager avec
vous quelques moments autour de
la Corée à partir de ce qui est le plus
universel : une nourriture, saine et
gorgée d'histoire.

Notre engagement est de vous
proposer une nourriture simple,
sincère, fraîche dans une atmosphère
familiale. "



BOISSONS

ALCOOLS COREENS

- CHUNGWGA (300 ml) - Alcool de riz
- BEKSEJU (375 ml) - Alcool de riz gluant
- SOJU (350 ml) - Alcool de patates douces
- SOJU PARFUME (pamplemousse, yuzu, pomme)
- BOKBUNJA (375 ml) - Alcool de framboises noires
- MAESHILJU (375 ml) - Alcool de prune

	7 cl	Bouteille
청하	4 €	12 €
백세주	4 €	16 €
소주	4 €	14 €
소주	4 €	14 €
복분자	5 €	20 €
매실주	5 €	20 €

VINS

- BLANC - RIESLING - AOC
- BLANC - VOUVRAY SEC - AOC
- BLANC - MUSCADET - AOC
- ROSÉ - TAVEL - AOC
- ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE - AOC
- ROUGE - SAUMUR CHAMPIGNY - AOP
- ROUGE - CABARDES - AOP
- ROUGE - HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE - AOP
- ROUGE - ST EMILION GRAND CRU
- PÉTILLANT - VOUVRAY BRUT - AOC
- VIN DE TABLE :
- BLANC
- ROUGE

	15 cl	75 cl
	6 €	29 €
	6 €	29 €
	5 €	26 €
	4 €	20 €
	5 €	26 €
	4 €	20 €
	5 €	26 €
	7 €	35 €
	8 €	40 €
	6 €	29 €
Verre	25 cl	50 cl
BLANC	3 €	5 €
ROUGE	3 €	5 €

BIÈRES CORÉENNES

- HITE - blonde légère 하이트
- CASS - blonde légère

33 cl
4 €
4 €

APÉRITIFS

- CLAN CAMPBELL (4 cl)
- CHIVAS REGAL (4 cl)
- SUZE (4 cl)
- PORTO (4 cl)
- MARTINI (rouge / blanc) (4 cl)
- RICARD
- KIR VIN BLANC
- KIR AU VOUVRAY PÉTILLANT

5 €
8 €
4 €
5 €
4 €
4 €
4 €
5 €
6 €

THÉS

- YUZU - agrume confit - thé sucré - origine Coréenne
- JUJUBE - équivalent de la datte - origine Coréenne
- THÉ VERT de la région de Bosung - Corée
- SARRASIN d'origine Coréenne

4 €

CAFÉ Espresso / Décaféiné

2 €

JUS DE FRUITS orange / mangue / aloe vera

3 €

SODA

- COCA COLA / ORANGINA / SPRITE (33 cl)
- SHIKHAE 식혜 (24 cl) - base de riz
- CINNAMONE PUNCH 수정과 (24 cl) - base de cannelle

3 €

EAUX MINÉRALES

- EVIAN
- SAN PELLEGRINO

	50 cl	1 L
	3 €	5 €
	3 €	5 €



RESTAURANT CORÉEN

137 RUE DE BOURGOGNE 45000 ORLÉANS
TEL : 07 87 97 95 24
MAIL : MEIERFRED67@GMAIL.COM
WWW.KIMME.FR



RESTAURANT CORÉEN



MENUS

TOSHIRAK MENU ◆ 13 €

Servi le midi du mardi au vendredi hors jour férié

ENTRÉES sélectionnées par la cheffe

PLAT PRINCIPAL au choix, servi avec un bol de riz :

B4 BULGOGI - Boeuf mariné dans une sauce soja

B5 TTAK BULGOGI - Poulet mariné dans une sauce soja

🌶️ B6 JAEYUK BOKKUM - Poitrine de porc épicée marinée dans une sauce soja

DESSERT DU JOUR

BIBIMBAP MENU ◆ 19 €

Servi le midi du mardi au vendredi hors jour férié

ENTRÉES sélectionnées par la cheffe

BIBIMBAP TRADITIONNEL

servi dans un grand bol à température ambiante. Au choix :

🌿 C1 Légumes

C2 Bœuf sauté

C3 Poulet sauté

🌿 C4 Saumon

DESSERT DU JOUR

ENTRÉES

- 🌿 A1 TUBU GUI - Tofu grillé servi avec une sauce soja
- 🌿 A2 KIMBAP - Riz servi enroulé dans une feuille d'algue, au choix :
Légumes
Boeuf
Thon
- 🌿 A3 TTEOK GALBI - Boulettes de porc haché dans une marinade à base de sauce de soja, d'ail, de jus de poire et de miel
- 🌿 A4 JAP CHAE - Nouilles de patates douces sautées aux légumes, avec ou sans lamelles de bœuf
- 🌿 A5 GUN MANDU - Ravioli frits (légumes, bœuf mariné, porc au choix)
- 🌿 A6 PAJEON - Crêpe traditionnelle aux légumes de saison
- 🌿 A7 KIMCHI JEON - Galette coréenne avec du Kimchi (chou fermenté épicé)
- 🌿 A8 NOKDU JEON - Galette de haricot mungo
- 🌿 A9 TTAK TUIGIM - Poulet frit

두부구이	5 €
김밥	5 €
	6 €
	6 €
떡갈비	8 €
잡채	8 €
군만두 (야채, 바비큐, 고자)	5 €
과전	6 €
김치전	8 €
녹두전	9 €
닭튀김	8 €

PLATS

Servis avec riz et condiments

- 🌶️ 🌿 B1 KIMCHI JIGAE - Ragoût de chou fermenté
- 🌿 B2 DUENJANG JIGAE - Ragoût de pâte de soja fermentée
- 🌿 B3 MANDU KUK - Soupe de ravioli
- B4 BULGOGI - Boeuf mariné dans une sauce soja
- B5 TTAK BULGOGI - Poulet mariné dans une sauce soja, choix sauce piquante ou non piquante
- 🌶️ 🌿 B6 JAEYUK BOKKUM - Poitrine de porc épicée marinée dans une sauce soja
- 🌶️ 🌿 B7 OJINGHO BOKKUM - Encornets épicés marinés dans une sauce soja
- 🌶️ 🌿 B8 YANGNYUNM TTAK - Poulet frit sauce au miel épicée

김치찌개	13 €
된장찌개	13 €
만두국	13 €
불고기 (쇠고기)	18 €
닭불고기	16 €
재육볶음	16 €
오징어볶음	16 €
양념닭	15 €

BIBIMBAP ou DOLSOT (BOL EN PIERRE) - choix sauce piquante ou non piquante :

- 🌿 C1 BIBIMBAP ou D1 DOLSOT aux légumes
- 🌿 C2 BIBIMBAP ou D2 DOLSOT au bœuf sauté
- 🌿 C3 BIBIMBAP ou D3 DOLSOT au poulet sauté
- 🌿 C4 BIBIMBAP ou D4 DOLSOT au saumon

야채	13,5 € / 15 €
쇠고기	14,5 € / 16 €
닭	13,5 € / 15 €
연어	13,5 € / 15 €

