



**MASITDA** 

## ENTRÉE 전채

Cheese Tteokbokki 떡볶이   8,9€

Gâteaux de riz coréens dans une sauce pimentée sucrée, avec carotte, oignon, cheddar fondu et demi-œuf.

Mandu 만두 6,8 €

Raviolis frits croustillants, farcis de poulet et de chou blanc. *Version végétarienne disponible*

Dakgangjeong 닭강정 8,9 €

Poulet frit à la coréenne — pilons ou ailes — nappé généreusement d'une *sauce au choix : beurre miel, pimenté sucré, teriyaki, yuzu, chili ou moutarde au miel.*



Dakgangjeong



Gimmari



Cheese Tteokbokki

## Gimmari 김말이

8,5 €

Rouleaux coréens croustillants à base de vermicelles et de légumes, enroulés dans une feuille d'algue puis frits, dorés à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

## Karaage 가라아게

8 €

Morceaux de blanc de poulet marinés au soja, gingembre et ail, puis frits jusqu'à être croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur.

## Kimbap 김밥

9,5 €

Rouleau de riz coréen garni de légumes variés, radis mariné, racine de bardane marinée, thon à la mayonnaise et bœuf sauté. **Version végétarienne disponible**

## PLATS 요리

Kimchi-jjigae 김치찌개 🌶️🌶️ 15,5 €

Soupe coréenne au kimchi bien relevée et épicée, mijotée avec du porc, du tofu et des légumes, aux saveurs profondes et légèrement acidulées, servie bien chaude avec un bol de riz.

Version végétarienne disponible

Doenjang-jjigae 된장찌개 16,5 €

Soupe à la pâte de soja fermentée coréenne, au tofu et aux fruits de mer — moules, crevettes et calamars. Servie avec un bol de riz.

Version végétarienne disponible

Bibimbap 비빔밥 14,5 €

Spécialité coréenne maison. Riz blanc servi dans une marmite brûlante, mélangé à des légumes variés.

Topping au choix : kimchi, bœuf ou porc.

Version végétarienne disponible



Bibimbap



Bulgogi Deopbap 불고기덮밥 15,9 €

Bœuf mariné dans une sauce coréenne maison à base de sauce soja, ail, poivre et sésame, sauté à la poêle et servi sur un lit de riz chaud.



Yukhouei

Yukhouei 육회 15,9€

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, relevé d'une sauce coréenne au gochujang, huile de sésame, sauce soja et pignons de pin. Accompagné d'un bol de riz chaud et d'une touche de salade à la sauce sésame-vinaigre maison.



Dakgangjeong bap

Dakgangjeong bap 14,9€  
닭강정도시락

Assiette de riz blanc avec poulet frit coréen croustillant, 4 raviolis au poulet et des petits légumes. Le poulet est généreusement nappé de la sauce de votre choix : beurre miel, pimenté sucré, teriyaki, yuzu, chili ou moutarde au miel.



Doulouchigi

Doulouchigi 15,9 €  
두루치기 🌶️

Porc sauté au kimchi, légèrement relevé, avec carottes, poireaux et oignons. Servi bien chaud avec du riz blanc. Un plat généreux et plein de saveurs coréennes.

Haemul Sundubu-jjigae

17,9 €

해물순두부찌개 

Soupe coréenne relevée au tofu soyeux, préparée avec du thon et un mélange de fruits de mer. Servie fumante avec un bol de riz.



---

## SUPLÉMENTS

Riz blanc 2 €

Kimchi 3.5 €

Petite salade à la sauce sésame-vinaigre maison 3 €

Ramen pour la fondue 3,5 €

Tteok pour Dakgalbi 3 € / 4 pièces



## Spécialité - Cheese Dakgalbi 🌶️

17€ / personne (À partir de 2 personnes)

Poêlée coréenne légèrement épicée de filets de poulet coupés en morceaux avec tteok (gâteaux de riz), mozzarella et cheddar fondus, servie sur un réchaud pour rester bien chaude.

## Budae-jjigae

18,9€ / personne (À partir de 2 personnes)

Fondue coréenne sur une grande plaque, avec légumes, luncheon coréen, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, bœuf, eomuk (gâteau de poisson), tteok (gâteaux de riz), tofu, vermicelles et nouilles.



## Bulgogi

18.5€ / personne (À partir de 2 personnes)

Entrecôte de bœuf tranchée en fines lamelles et marinée façon bulgogi avec oignons, courgettes et vermicelles, servie crue pour être grillée à table par vos soins, accompagnée de salade fraîche et d'un bol de riz.

## DESSERTS 디저트

### Ice cream Mochi

6,9€

Crèmes glacées enrobées d'une fine pâte de riz, deux parfums au choix entre thé vert, chocolat, litchi, fleur de cerisier et yuzu

### Raviolis aux pommes

7€

Raviolis croustillants garnis de pommes caramélisées, servis avec deux boules de glace vanille.

### Coupe Choco-Matcha

7,5€

Deux boules de glace thé vert matcha et chocolat, garnies de chantilly, nappées de sauce au chocolat et parsemées de topping matcha.



## Café masitda

7,5€

Un assortiment de gâteaux de riz coréens, moelleux et légèrement sucrés, accompagné d'une boule de glace vanille et d'un expresso.



Raviolis aux pommes

## Mini cheese-cake 6,5€

Parfums thé vert, yuzu au choix, servi avec du vin de prune (2cl) et du soju (2cl)

...the first of these is the fact that the ...

...the second of these is the fact that the ...

...the third of these is the fact that the ...

...the fourth of these is the fact that the ...

...the fifth of these is the fact that the ...

...the sixth of these is the fact that the ...

...the seventh of these is the fact that the ...

...the eighth of these is the fact that the ...

...the ninth of these is the fact that the ...

...the tenth of these is the fact that the ...

...the eleventh of these is the fact that the ...

...the twelfth of these is the fact that the ...

...the thirteenth of these is the fact that the ...

...the fourteenth of these is the fact that the ...

...the fifteenth of these is the fact that the ...

...the sixteenth of these is the fact that the ...

...the seventeenth of these is the fact that the ...

...the eighteenth of these is the fact that the ...

...the nineteenth of these is the fact that the ...

...the twentieth of these is the fact that the ...