

DESSERTS

CRÊPE CORÉENNE

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

호떡 7 €
팥호떡 10 €
참쌀떡 6 €

GLACES

Glaces artisanales
parfums selon saison

2 boules 6 €
3 boules 8 €

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 (Pomme/ Pêche/ Raisin blanc/ Fraise/ Citron)
BOKBUNJA (375 ml) - Alcool de framboises noires
MAESHILJU (375 ml) - Alcool de prune

7 cl Bouteille
청하 5 € 17 €
백세주 5 € 17 €
소주 5 € 17 €
소주 5 € 17 €
복분자 6 € 25 €
매실주 6 € 25 €

VINS

BLANC - RIESLING - AOC
BLANC - VOUVRAY SEC - AOC
BLANC - COTEAUX DU LAYON - AOC
BLANC - MUSCADET - AOC
ROSÉ - TAVEL - AOC
ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE - AOC
ROUGE - SAUMUR CHAMPIGNY - AOP
ROUGE - CABARDES - AOP
ROUGE - HAUTES CÔTES DE BEAUNE / CÔTE DE NUIT - AOP
ROUGE - ST EMILION GRAND CRU
PÉTILLANT - VOUVRAY BRUT - AOC

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
BLANC - RIESLING - AOC	6 €	10 €	20 €	30 €
BLANC - VOUVRAY SEC - AOC	7 €	11 €	21 €	32 €
BLANC - COTEAUX DU LAYON - AOC	7 €	11 €	21 €	32 €
BLANC - MUSCADET - AOC	6 €	10 €	20 €	30 €
ROSÉ - TAVEL - AOC	5 €	8 €	16 €	25 €
ROSÉ - CÔTES DE PROVENCE - AOC	7 €	11 €	21 €	32 €
ROUGE - SAUMUR CHAMPIGNY - AOP	5 €	8 €	16 €	25 €
ROUGE - CABARDES - AOP	6 €	10 €	20 €	30 €
ROUGE - HAUTES CÔTES DE BEAUNE / CÔTE DE NUIT - AOP	8 €	13 €	26 €	40 €
ROUGE - ST EMILION GRAND CRU	8 €	13 €	26 €	40 €
PÉTILLANT - VOUVRAY BRUT - AOC	7 €			32 €

VIN DE TABLE :

	15 cl	25 cl	50 cl
BLANC	3 €	5 €	9 €
ROUGE	3 €	5 €	9 €

BIÈRES

CASS (BIÈRE CORÉENNE) - blonde légère 33 cl 5,50 €

APÉRITIFS

CLAN CAMPBELL (4 cl) 5 €
CHIVAS REGAL (4 cl) 8 €
PORTO (4 cl) 5 €
MARTINI (rouge / blanc) (4 cl) 4 €
RICARD 4 €
KIR VIN BLANC 5 €
KIR AU VOUVRAY PÉTILLANT 6 €

THÉS

YUZU - agrume confit - thé sucré - origine Coréenne 5 €
JUJUBE - équivalent de la datte - origine Coréenne
THÉ VERT de la région de Bosung - Corée
SARRASIN d'origine Coréenne

CAFÉ Espresso / Décaféiné

2 €

JUS DE FRUITS orange / mangue / aloe vera

3,50 €

SODA

COCA COLA / ORANGINA / SPRITE (33 cl) 3 €
SHIKHAE 식혜 (24 cl) - base de riz 4 €
COCOPALM (24 cl) - base raisin blanc coco 4 €
BONGBONG (24 cl) - base raisin blanc 4 €
JUS DE POIRE (24 cl) 4 €
CINNAMONE PUNCH 수정과 (24 cl) - base de cannelle 4 €

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO 50 cl 1 L 3 € 5 €



RESTAURANT CORÉEN

137 RUE DE BOURGOGNE 45000 ORLÉANS

TEL. : 07 87 97 95 24

MAIL : MEIERFREDG7@GMAIL.COM

WWW.KIMME.FR



RESTAURANT CORÉEN



MENUS

TOSHIRAK MENU ◆ 16 €

Servi le midi le vendredi hors jour férié

ENTRÉES sélectionnées par la cheffe

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

- B4 BULGOGI - Boeuf mariné dans une sauce soja
- B5 TAK BULGOGI - Poulet mariné dans une sauce soja
- 🌶️ B6 JAEYUK BOKKUM - Porc épicé mariné dans une sauce soja

DESSERT DU JOUR

BIBIMBAP MENU ◆ 20 €

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 avec légumes et 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 TAK TUIGIM - Poulet frit

- 두부구이 김밥 7 €
- 7 €
- 7 €
- 7 €
- 떡갈비 10 €
- 잡채 10 €
- 군만두 (야채, 바비큐, 고자) 6 €
- 과전 8 €
- 김치전 10 €
- 닭튀김 10 €

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 TAK BULGOGI - Poulet mariné dans une sauce soja - option épicée ou non
- 🌶️ 🌿 B6 JAEYUK BOKKUM - Poitrine de porc épicée marinée dans une sauce soja
- 🌶️ 🌿 B7 OJINGHO BOKKUM - Encornets épicés marinés dans une sauce soja
- 🌶️ 🌿 B8 YANGNYUNM TAK - Poulet frit sauce au miel épicée

- 김치찌개 18 €
- 원장찌개 18 €
- 만두국 18 €
- 불고기 (쇠고기) 20 €
- 닭불고기 19 €
- 제육볶음 19 €
- 오징어볶음 19 €
- 양념닭 19 €

- 🌿 C1 BIBIMBAP ou D1 DOLSOT (bol en pierre) aux légumes, choix sauce piquante ou non piquante 야채 17 € / 18 €
- 🌿 C2 BIBIMBAP ou D2 DOLSOT (bol en pierre) au bœuf sauté, choix sauce piquante ou non piquante 쇠고기 17 € / 18 €
- 🌿 C3 BIBIMBAP ou D3 DOLSOT (bol en pierre) au poulet sauté, choix sauce piquante ou non piquante 닭 17 € / 18 €
- 🌿 C4 BIBIMBAP ou D4 DOLSOT (bol en pierre) au saumon, choix sauce piquante ou non piquante 연어 17 € / 18 €

