



**SAM SUN**  
RESTAURANT COREEN

# MENU DE SAISON

39€

*Le Chef OH, fort de ses nombreuses années d'expertise en Corée du Sud et dans des ambassades à l'étranger, propose une cuisine saine et savoureuse à base d'ingrédients naturels.*

## ENTRÉE

**어향새우요리**

OEHYANG SAEU YORI

Crevettes au parfum de la mer

Crevettes cuites à la vapeur  
aux fruits et légumes

OU

**닭강정 (또는) 두부채소탕수육**

DAK GANGJEONG / DUBU CHAESO

TANGSUYUK

Poulet frit ou Légumes frits

Poulet frit sauce soja ou Tofu et légumes frits  
aigre-douce

## PLAT

1 plat au choix servi avec riz et 4 accompagnements choisis selon les saisons

**닭 주물럭**

DAK JUMULLEOK

Barbecue de Poulet épicé mariné

**소고기찜**

SOGOGI JJIM

Mijoté de basse-côte de bœuf

**돼지 목살**

DWAEJI YANGNYEOM MOKSAL

Echine de porc marinée et grillée

**찜닭** ou 

JJIM DAK

Poulet braisé

## DESSERT

**검은깨 크림 브뤼레**

CREME BRULEE SESAME NOIRE

OU

**호떡 & 아이스크림**

HOTTEOK & ICE CREAM

Crêpe coréenne garnie de sucre roux et de  
cacahuètes et décorée  
d'une boule de glace à la vanille et de crème  
chantilly

# MENU


Le Chef OH, fort de ses nombreuses années d'expertise en Corée du Sud et dans des ambassades à l'étranger, propose une cuisine saine et savoureuse à base d'ingrédients naturels.

## 전식 ENTRÉES

### Viande

**돼지탕수육**  
DWAJEI TANGSUYUK  
16  
*Porc frit aigre-douce*

**닭강정**  
DAK GANGJEONG  
16  
*Poulet frit à la sauce soja et sauce de maïs*


**닭간풍기**   
DAK KKANPUNG-GI  
16  
*Poulet frit épicé à la sauce chili*

**궁중떡볶이**  
GUNGJUNG TTEOKBOKKI  
17  
*Tteokbokki Royal*  
**Gâteau de riz avec du bœuf**

**육회**  
YUKHOE  
19  
*Steak tartare mariné*

### Fruits de mer

**모듬전**  
MODEUM JEON  
15  
*Galette de Kimchi, crevettes sautées aux légumes et galette de pommes de terres*

**소라무침**   
SORA MUCHIM  
18  
*Salade de bulots avec la sauce épicée du chef*


**새우간풍기**   
SAEU-KKANPUNG-GI  
18  
*Crevettes frites épicées*

**새우강정**  
SAEU-GANGJEONG  
18  
*Crevettes frites*

### Classique

**잡채**  possible  
JAPCHAE  
14  
*Nouilles de patates douces sautées avec bœuf et légumes* (Sans bœuf)  
15  
*(Avec bœuf)*

**두부&버섯탕수육**   
DUBU & BEOSEOT TANGSUYUK  
16  
*Tofu et champignon frit aigre-douce*

**잡채만두**   
JAPCHAE MANDU (6p)  
16  
*Raviolis aux nouilles de patates douces sautées aux légumes*

# 구 이

## BARBECUE



**BŒUF**

소 불고기 23  
SO BULGOGI  
*Bœuf mariné*

소 양념구이 26  
SO YANGNYEOM DEUNGSIM  
*Entrecôte de bœuf assaisonnée*

**PORC**

돼지 목살 21  
DWAEJI YANGNYEOM MOKSAL  
*Echine de porc marinée et grillée*

삼겹살 22  
SAMGYEOPSAL  
*Poitrine de porc grillée*

**VOLAILLE**

닭 주물럭  20  
DAK JUMULLEOK  
*Poulet épicé mariné*

오리 주물럭  25  
ORI JUMULLEOK  
*Canard épicé mariné*

**AGNEAU**

양 갈비 28  
YANG GALBI  
*Côte d'agneau*



상추 *Supplément batavia* 2,50€  
반찬<sub>1</sub>별 *Supplément banchan* 6€

Tous les plats et les BBQ sont accompagnés de riz & d'assortiments de légumes, dits banchan

# 본 식 PLATS

<b>비빔밥 BIBIMBAP</b> <i>Riz recouvert de légumes et de viande</i>	<b>19</b>
<b>돌솥 비빔밥 DOLSOTBIBIMBAP</b> <i>Riz recouvert de légumes et de viande servis dans un bol en pierre chaud</i>	<b>20</b>
Tofu 🍃, poulet, porc, boeuf, saumon (+2€), steak tartare (+2€) 두부 🍃, 닭, 돼지, 소고기, 연어 (+2€), 육회 (+2€)	

<b>된장찌개</b> 🍃 DOENJANG JJIGAE <i>Ragoût de pâte de soja avec tofu</i>	<b>20</b>	<b>제육볶음</b> 🌶️🌶️ JEYUKBOKKEUM <i>Porc sauté épicé</i>	<b>21</b>
<b>된장찌개</b> 🌶️ DOENJANG JJIGAE <i>Ragoût de pâte de soja au bouillon de boeuf</i>	<b>20</b>	<b>두부조림</b> 🍃🌶️ ou 🚫 DUBU JORIM <i>Tofu braisé légèrement épicé</i>	<b>21</b>
<b>해물 순두부찌개</b> 🌶️🌶️ HAEMUL SUN DUBU JJIGAE <i>Ragoût épicé de tofu soyeux au bouillon de fruit de mer (à l'oeuf)</i>	<b>23</b>	<b>찜닭</b> 🌶️ ou 🚫 JJIM DAK <i>Poulet braisé</i>	<b>21</b>
<b>김치찌개</b> 🌶️🌶️ KIMCHI JJIGAE <i>Ragoût de kimchi avec porc épicé</i>	<b>22</b>	<b>고등어조림</b> 🌶️ ou 🚫 GODEUNGEO JORIM <i>Maquereau braisé légèrement épicé</i>	<b>20</b>
<b>대구 맑은탕</b> MALGEN DAEGUTANG <i>Ragoût de cabillaud</i>	<b>23</b>	<b>연어조림</b> 🌶️ ou 🚫 YEONEOJORIM <i>Saumon braisé légèrement épicé</i>	<b>23</b>
<b>대구매운탕</b> 🌶️🌶️ DAEGU MAEUNTANG <i>Ragoût de cabillaud épicé</i>	<b>23</b>	<b>소고기찜</b> SOGOGI JJIM <i>Bœuf braisé</i>	<b>23</b>
<b>뚝배기불고기</b> TTUKBAEGI BULGOGI <i>Bœuf mariné mijoté dans un pot en terre, légumes et bouillon chaud</i>	<b>21</b>	<b>고등어/돼지고기 김치찜</b> 🌶️🌶️ KIMCHI JJIM <i>Kimchi braisé avec porc ou maquereau</i>	<b>24</b>

**반찬 BANCHAN / 반상 BANSANG :**

*Les banchans, petits plats d'accompagnement partagés, sont au cœur de la tradition coréenne. Hérités de la dynastie Joseon lors des repas du roi et des nobles, ils se déclinent en plusieurs variétés (3, 4 ou 5) que nous avons à cœur de préparer chez SAM SUN.*

**5 첩 반상** 1 plat de votre choix dans la liste ci-dessus + 4 accompagnements seront choisis par nos soins en fonction de la saison + riz



## 음료수 BOISSONS

EVIAN 50cl	6
EVIAN 1L	8
BADOIT 50cl	6
BADOIT 1L	8
COCA 33cl	5
COCA ZERO 33cl	5
ORANGINA 25cl	5
PERRIER 33cl	5
ICE TEA 25cl	4,5
JUS DE FRUIT 25cl 과일주스 (오렌지, 살구) - orange ou abricot	4,5
<b>Coktail maison sans alcool</b>	
ADE FAIT MAISON 에이드 (레몬, 블루) - Citron ou Blue	7
ADE FAIT MAISON 에이드 (유자, 매실) - Yuju ou Prune	7

## BOISSONS CHAUDES / FROIDES

	Hot/cold
CAFE/ALLONGE 커피	2,5
THE AU JASMIN 자스민차	4
THÉ CORÉEN 동굴레차	4
THE VERT 녹차	4
THE OOLONG 우롱차	4
INFUSION DE GINSENG 인삼차	5
INFUSION YUJU AU MIEL 유자차	5/5,5
INFUSION PRUNE AU MIEL 매실차	5/5,5
INFUSION GINGEMBRE AU MIEL 생강차	5/5,5



전식주 . 한국 주류  
**APERITIFS / ALCOOLS CORÉEN**

**Sam Sun Cocktail**  
**삼순 칵테일**

<b>SOYOU</b> 소유 Cocktail maison à base de Soju et Yuzu	<b>10</b>	<b>KIR CASSIS DE DIJON 6CL</b> 키르	<b>6</b>
<b>SOBOK</b> 소복 Cocktail maison à base de Soju et Bokbunja (framboise noire)	<b>10</b>	<b>BIÈRE CORÉENNE</b> 한국 맥주	<b>6</b>
<b>SOPEROL</b> 소페롤 Cocktail maison à base de Soju et Aperol	<b>10</b>	<b>SOJU 35CL</b> 소주 Alcool de riz distillé	<b>15</b>
		<b>MAECHWISUN 6CL/30CL</b> 매취순 Liqueur de prune	<b>7/17</b>
		<b>SANSACHUN 37,5CL</b> 산사춘 Vin de riz à l'aubépine	<b>16</b>
		<b>BOKBUNJA 37,5CL</b> 복분자 Vin de framboises noires	<b>20</b>
		<b>BAEKSEJU 37,5CL</b> 백세주 Vin de longévité à base d'herbes médicinales	<b>17</b>
		<b>MAKGEOLLI 14CL/75CL</b> 막걸리 Alcool de riz fermenté	<b>6/16</b>
		<b>HWAYO 4CL verre/ 500ML</b> 화요 Liqueur coréenne, digestif	<b>8/56</b>

**Sam Sun Highball**  
**삼순 하이볼**

**OMIJIA HIGHBALL** **11**  
 오미자 하이볼  
 A base de Omijia + Hwayo (21°C)

*Omijia est une nouvelle baie rouge qui a 5 saveurs et qui comporte une fonction antioxydante  
 Hwayo est le seul whisky coréen produit à partir de riz*

**SAM SUN HIGHBALL** **12**  
 삼순 하이볼  
 A base de Hwayo (41°C)

# MENU MIDI

Du Lundi au Vendredi sauf les  
jours fériés de 12h à 14h

Le Chef OH, fort de ses nombreuses années d'expertise en Corée du Sud et dans  
des ambassades à l'étranger, propose une cuisine saine et savoureuse à base  
d'ingrédients naturels.

## 1 plat au choix

5 **첩 반상** 1 plat de votre choix dans la liste ci-dessous + 4 accompagnements seront **17**  
choisis par nos soins en fonction de la saison + riz

**된장찌개** 🌱

DOENJANG JJIGAE  
Ragoût de pâte de soja

**된장찌개** 🌶️

DOENJANG JJIGAE  
Ragoût de pâte de soja au bouillon de boeuf

**두부&버섯 탕수육** 🌱

DUBU&BEOSEOT TANGSUYUK  
Tofu avec champignons aigre-douce frit

**닭강정**

DAK GANGJEONG  
Poulet frit

**닭간풍기** 🌶️

DAK KKANPUNG-GI  
Poulet frit épicé

**돼지 탕수육**

DWAEJI TANGSUYUK  
Porc frit

**비빔밥** BIBIMBAP

Riz recouvert de légumes et de viande

**17**

**돌솥 비빔밥** DOLSOTBIBIMBAP

Riz recouvert de légumes et de viande servis dans un bol en pierre chaud

**18**

Tofu 🌱, poulet, saumon (+2€), boeuf, steak tartare (+2€) au choix

두부 🌱, 닭, 연어 (+2€), 소고기, 육회 (+2€)

**뚝배기불고기**

TTUKBAEGI BULGOGI **19**  
Marmite de boeuf marinée accompagné  
de nouilles et légumes à la coréenne

**찜닭** 🌶️ ou 🌱

JJIM DAK **19**  
Poulet braisé



# 후식

## DESSERTS

녹차 티라미수 9  
TIRAMISU MATCHA

삼순 티라미수 9  
TIRAMISU SAM SUN  
Tiramisu avec de la poudre de soja grillé et  
de l'haricot rouge

검은깨 크림 브뤼레 9  
CREME BRULEE SESAME NOIRE

씨앗 호떡 & 아이스크림 9  
HOTTEOK AUX GRAINES & ICE CREAM  
Crêpe coréenne garnie de sucre roux, cacahuètes, graines de tournesol, sésame noir et graines de courge,  
accompagnée d'une boule de glace à la vanille et de crème chantilly

커피 구르망 II  
CAFE GOURMAND  
Café ou thé accompagné d'un gâteau au matcha-choco avec  
de la glace à la vanille



# VINS & CHAMPAGNES

## ROUGE 37,5cl/75cl

### *Bordelais*

Saint-Emilion Grand Cru AOP -  
*La croix Montlabert* 45

*L'assemblage met le Merlot et le Cabernet Franc à l'honneur. Arbore une robe très profonde, d'un beau rubis aux reflets grenat. Exhale des notes de fruits noirs nuancées de chocolat et d'épices*

Médoc AOP - Château  
*Tour Prignac* 19/33

*Magnifique robe pourpre. Nez puissant avec quelques notes de bois de rose. En bouche, l'attaque est intense avec des arômes de cuir blond et de Havane*

Saint-Estèphe AOP -  
*Château Hauteville* 49

*Robe pourpre sombre. Au nez, de beaux fruits rouges, aux arômes de gelée de cassis. En bouche, rondeur et fruité*

Château Talbot AOP 161

*Fragrances florales, fruitées (mûre, figue) et balsamiques. L'attaque est précise et rafraîchissante. Le vin est suave et ne manque pas de caractère*

Château Pape Clément AOP 178  
*Arômes de cuir et de bois légèrement brûlé avec des notes de torréfaction. La beauté du millésime révèle une élégance pour le final*

### *Loire*

Saint-Nicolas de Bourgueil AOP -  
*Domaine Olivier* 13/22

*Robe intense et brillante. Nez frais et en bouche une évolution pleine de fruits*

### *Rhône*

Cairanne AOP -  
*Château Galifay* 17/24

*Joli nez plutôt discret. Belle matière en bouche, assez riche et bien équilibrée avec un léger moelleux et une petite acidité*

### Beaujolais

Morgon AOP -  
*Grand Cras* 28

*Joli nez de cerise-griotte avec nuances de kirsch, tabac blond et une note mentholée. Bouche ample et élégante*

### *Bourgogne*

Gevrey Chambertin AOP -  
*A.Bichot* 57

*Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sur des notes boisées et épicées. En bouche, ce vin est soyeux, charpenté, tannique et bien équilibré*

Pommard BIO AOP -  
*A.Bichot* 60

*Arômes fruités de cerise, de cassis et de figue. La bouche est pleine et ronde sur des tannins bien mûrs. Ce vin est puissant et structuré tout en restant subtil, élégant, soyeux*

Nuits-Saints-Georges  
ier Cru Château-Gris AOP 126  
*A.Bichot*

*Arômes délicats de fruits noirs avec de belles notes florales pour finir avec une belle sensation de fraîcheur*



## VINS & CHAMPAGNES

### ROSE

37,5cl/75cl

#### *Provence*

Bandol AOP -  
Moulin de la roque 32

*Robe roseaux reflets rubis. Nez fin, fruité, avec des notes de framboise et de groseille. Bel équilibre en bouche, harmonieux et une bonne fraîcheur*

Côtes de Provence AOP - Maîtres  
Vignerons de Saint Tropez 14/22

*Finesse, rondeur et bel équilibre avec des notes de fruits rouges. Nez puissant à dominante florale*

#### *Rhône*

Lubéron AOP -  
Pétula Marrenon 25

*Robe rose intense sur une teinte saumonée. Nez de petites baies rouges, une touche Maras des bois et framboise soutenus par les épices.*

### CHAMPAGNE

Champagne AOP Christian  
Diligent Brut 75cl 55

### BLANC

37,5cl/75cl

Muscadet BIO AOP -  
Clos des Orfeuilles 24

*Robe aux reflets jaunes pâles. Nez fin, profond aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche riche, fraîche et structurée*

Menetou Salon AOP -  
Prieure de St-Céols 20/32

*Nez intense et complexe mêlant les notes de genêt et feuille de tomate aux arômes fruités. Arômes de pêche et poire dominant en bouche*

Pouilly Fumé AOP -  
La Rambarde 22/34

*Robe jaune paille aux reflets verts. Notes de buis et genêts au nez. En bouche, arômes d'agrumes*

Mercrey AOP - Domaine Adélie -  
BIO A.Bichot 45

*Arômes de fruits blancs, de vanille, un boisé de merrain bien fondu et discret. Minéral et nerveux, il laisse une belle longueur en bouche*

### VIN AU VERRE

14cl (verre)

Côtes du Rhône AOP	Au bistrot du coin	rouge	7€
IGP Pays d'OC	Au bistrot du coin	Chardonnay blanc	7€
IGP Pays d'OC	Au bistrot du coin	Cinsault rosé	7€