

런치 콤보

COMBO MIDI 12h-15h
OUVERT 7/7 11H45-22H45
(du lundi au vendredi hors jour ferie)

PLAT seul = 13.9€

PLAT + BOISSON = 15.9€

Coca / Zero / Evian / San Pellegrino / Ice tea / 7up

AU CHOIX:

1. BIBIMBAP

Mix de riz & légumes + protéine (courgettes, soja, épinards..)

Au choix:

- 1. Poulet spicy ●●●●●
- 2. Boeuf style bulgogi ●●●●●
- 3. Tofu frit ●●●●●

2. DEOPBAP

Riz + plat

Salade sauce maison

Au choix:

- 1. Corn cheese dak ●●●●●
- 2. Porc spicy ●●●●●
- 3. Boeuf bulgogi ●●●●●

3. POCHA! SALAD

- 1. Boeuf bulgogi ●●●●●
- 2. Tofu frit ●●●●●



INFOS ET ALLERGENES

- * **Gochujang** : Pâte de piment coréenne fermentée.
- * **Bulgogi** : Marinade de fruits et légumes à base de sauce soja.
- * **Kimchi** : Chou chinois pimenté et fermenté, assaisonné d'épices coréennes selon la recette familiale du Chef.
- * **Yuzu** : Citron d'Asie.

- | | | |
|----------|-------------------|-----------------------------|
| ● Gluten | ● Produit laitier | ● Mollusque |
| ● Oeuf | ● Moutarde | ● Arachide & Fruits à coque |
| ● Soja | ● Sésame | ● Crustacés |

🌶️ Épicé VTN Végétarien VGN Vegan

Céleri et lupin sont des allergènes qui ne font pas partie de notre carte!



POCHA!
KOREAN STREET FOOD

사이드

Sides

밥 Riz blanc	3.00€
김치 Kimchi ●	3.00€
감자튀김 Frites	
• Classiques	4.00€
• POCHA ! style ●	6.00€
(Ail & parmesan)	
 Servi sur plaque chauffante (pour 2 pers.)	

INFOS ET ALLERGENES

*Gochujang : Pâte de piment coréenne fermentée.

*Bulgogi : Marinade de fruits et légumes à base de sauce soja.

*Kimchi : Chou pimenté et fermenté, assaisonné d'épices coréennes selon la recette familiale du Chef.

*Yuzu: Citron d'Asie.

● Gluten ● Sésame
 ● Oeuf ● Mollusque
 ● Soja ● Arachide & Fruits à coque

● Produit laitier ● Crustacés

● Moutarde

 Épicé VTN Végétarien VGN Vegan

Crustacés, céleri et lupin sont des allergènes qui ne font pas partie de notre carte!

안주

Anju (tapas individuels et pour 2 pers.)

만두 Mandu ●●	(6P) 8.00€
raviolis grillés fait maison	
- porc ciboulette	
- poulet ciboulette	
치킨 KFC Korean Fried Chicken (6P) 12.00€	
Au choix (boneless) ●●●●	
- 양념 Yangnyeom (spicy) 	
- 허니간장 Honey soy (soja, ail, miel)	
Servi avec quelques tteokbokki frits	
김치볶음밥 밥 ●●●● VTN (1P) 5.00€	
Kimchi-bokkeumbap bomb	
Arancini, de riz sauté au kimchi et fromage	
김치 파전 Kimchi pancake ●●● 12.00€	
Pancake de kimchi traditionnel	
(est susceptible de prendre plus de temps)	
치즈 떡볶이 ●●●● VTN  10.00€	
Tteokbokki	
Gateaux de riz, gâteau de poisson, oeuf & fromage	
콘치즈 Corn cheese ●●● 12.00€	
Mais et fromage extra cheeeeesy dans une sauce sucré-salé	
치즈돈까스 ●●●● 12.00€	
Korean cheese chicken katsu	
Poulet pané avec du fromage	
소떡소떡 ●●● 5.00€	
So-tteok-So-tteok	
Brochette de pâte de riz fritté et de saucisses avec la sauce pimentée sucrée	

돌솥비빔밥

Bibimbap

Le bibimbap, plat phare de la cuisine coréenne revisité par notre chef kim, du riz, des légumes, une garniture, un œuf et une sauce maison

Bulgogi ●●●● 15.00€	
Bibibap au boeuf sauté, sauce bulgogi*	
Gangjung ●●●●  15.00€	
Bibibap au poulet croustillant, sauce piment doux.	
Dububap ●●●● 15.00€	
Bibibap au tofu caramélisé (VGN sans oeuf)	
Jeyuk ●●●● VTN  15.00€	
Bibibap à l'émincé de poitrine de porc et légumes sautés au gochujang	

한식 비빔밥

Deopbap

Invention originale du chef Kim, à déguster chaud: garniture de viande selon votre choix cuisiné avec la sauce maison et une base de riz

Jeyuk Deopbap ●●●●  15.00€	
Deopbap à l'émincé de poitrine de porc et légumes sautés au gochujang.	
Bulgogi Deopbap ●●●● 15.00€	
Deopbap au boeuf et légumes sautés à la sauce bulgogi.	
Corn cheese dak deopbap ●●●● 15.00€	
Deopbap au poulet et légumes sautés au Gochujang couvert de fromage	



찌개

Ragouts

김치찌개 ●●●🍴 Kimchi Jjigae Ragout spicy avec une base kimchi & tofu	15.00€
순두부찌개 ●●●🍴 Sundubu jjigae Ragout spicy de tofu soyeux, avec porc, champignons, courgettes et oeuf	16.00€
부대찌개 🍲●●●🍴 Budae jjigae Le ragout militaire : bouillon base kimchi, jambon spam, tofu, nouilles, champignons enokis, cheddar	34.00€

공유할 요리!

Pour 2 pers, partagez!
(tous les plats sont servis avec 2 bols de riz)

치즈 닭갈비 🍲●●●🍴 Cheese Dakgalbi (poulet & fromage) Poulet saute spicy avec mix de fromage fondu	36.00€
치즈 돼지갈비 🍲●●●🍴 Cheese Dwaengi-galbi (porc & fromage) Poirine de porc saute spicy avec mix de fromage fondu (servi avec feuilles de laitue)	36.00€
소불고기 🍲●●● Classic beef bulgogi Basse cote de boeuf saute avec vermicelles de patate douce et enokis	36.00€
치즈만도 🍲●●●🍴 Cheese mandu (raviolis maison & fromage) Raviolis fait maison avec mix de fromage Poulet ciboulettes -porc ciboulettes	34.00€
치즈떡볶이 🍲●●●🍴 Cheese rabokki Tteobokki & Ramen sautés avec mix de fromage fondu	34.00€

샐러드

Salade

Bulgogi Salad ●●●●● Salade au boeuf mariné, sauce bulgogi*	15.00€
Dubu Salad ●●●●VTN Salade au tofu caramélisé, sauce mayo' yuzu* (VGN sans oeuf et sans mayo)	15.00€

라면

Ramyeon

Soupe de nouilles Ramen coréen avec garniture au choix

-Bulgogi ramyeon ●●●🍴 Bœuf façon bulgogi	16.00€
-Dak ramyeon ●●●🍴 Chicken spicy	16.00€
-Dubu ramyeon ●●●🍴 Tofu	16.00€

맥주 & 소주

Bieres & Soju

Cass 4,5°	5.50€
GANGNAM 4,5°	5.50€
소맥 Somek set (3 cass + 1 soju)	25.00€
Soju 16,9° Shot	4.00€
	Bouteille 13.00€
Soju <Jinro is back> 16,9°	15.00€
Flavoured Soju 13,5°	14.00€
Peche, pamplemousse, raisin, prune, myrtille, yakult, fraise	

전통 주

Alcool/Vin traditionnel

복분자 Bokbunja 14° Vin a base de framboise noire	37.5cl	20.00€
막걸리 Makgeolli 6° Alcool de riz	75cl	15.00€

카테일 & etc.

Cocktails & etc.

Sokiss Soju + Milkis	9.00€
Sotonic Soju+ Tonic + Lemon	9.00€
Soyou yuzu + sprite coréen	9.00€
Melona with Love ❤️: Soju, Glace « Melona », sprite coréen	12.00€

디저트

Desserts

Glace: thé vert, sésame	3.50€
Mochi: yuzu, mangue, pistache, caramel au beurre salé au sel de Guérande, chocolat noir, vanille	

음료수

Boissons

Evian, San pellegrino	50cl	4.00€
Coca / Coca zéro	33cl	3.50€
Ice Tea	33cl	3.50€
Sprit Coréen	25cl	4.00€
Aloe Vera	18cl	3.50€
Bongbong (raisin)	23.8cl	4.00€
Milkis (yaourt)	25cl	4.00€
The yuzu ❄️/🔥	33cl	5.00€
Thé Coréen		4.00€
Café		2.50€