



사이드

Sides

밥 Riz blanc	3.00€
김치 Kimchi ●	3.00€
감자튀김 Frites	
• Classiques	4.00€
• POCHA ! style ●	6.00€
(Ail & parmesan)	

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!

🔥 Servi sur plaque chauffante (pour 2 pers.)

안주

Anju (tapas individuels et pour 2 pers.)

만두 Mandu ●● (6P) 8.00€ raviolis grillés fait maison -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 saute 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, oeuf & fromage
콘치즈 Corn cheese ●●● 12.00€ Mais et fromage extra cheeeeeeasy 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 frit et de saucisses avec la sauce pimentée sucrée

돌솥비빔밥

Bibimbap / (Dolsot Bibimbap+2€)

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 ●●●● VTN 15.00€ Bibibap au tofu caramélisé (VGN sans oeuf)
Jeyuk ●●●●🌶️ 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, avec porc	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 Dwaegi-galbi (porc & fromage) Poitrine 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	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*. (VTN sans oeuf et sans mayo)	15.00€

한국식 핫팟 BEASEOT JEONGOL

Korean Hotpot

Servie avec 2 riz/Served with 2 rice
Chou chinois, poivron rouge, chrysanthème, oignon, carotte, courgette et 3 variétés de champignons
Chinese cabbage, red peppers, chrysanthemum, onion, carrot, zucchini and 3 varieties of mushrooms

마리네된 소고기 핫팟 ●●●●● Boeuf mariné Marinated beef hotpot	38.00€
마리네된 닭고기 핫팟 ●●●●● Poulet mariné Marinated chicken hotpot	38.00€
두부 핫팟 VTN ●●●●● Tofu Tofu Hotpot	38.00€

라면 Ramyeon

Soupe de nouilles Ramen coréen avec garniture au choix

-Bulgogi ramyeon ●●●●●	16.00€
-Dak ramyeon ●●●●●	16.00€
-Dubu ramyeon ●●●●●	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	
	25cl 50cl
Pression Asahi	4.90€ 8.00€
Pression goudale	4.90€ 8.00€

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€



와인 Wine (Vins)

RED	15cl	25cl	75cl
Bordeaux AOP Agneau rouge 2022	5.00€	9.00€	24.00€
Saint-Émilion AOP Château Saint-Pierre 2019	6.00€	12.00€	28.00€
WHITE	15cl	25cl	75cl
Bordeaux AOP Agneau blanc 2022	5.00€	9.00€	24.00€
Chardonnay Petit Chablis Simonnet Febvre	7.00€	15.00€	39.00€

칵테일 & 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	
Bingsu: thé vert, sésame, mangue	9.00€

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€

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 / Sprite

AU CHOIX:

1. BIBIMBAP / Dolsot bibimbap + 1€

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