

SAMSOTM

KOREAN
NOODLES

삼 | 제 | 면 | 소

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 첨 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 avec bœuf

두부&버섯 탕수육

DUBU&BEOSEOT TANGSUYUK
Tofu avec champignons aigre-douce frit

닭강정

DAK GANGJEONG
Poulet frit

닭간풍기

DAK KKANPUNG-GI
Poulet frit épice

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 servi dans un bol en pierre chaud

18

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

두부  ,닭,연어 (+2€),소고기,육회 (+2€)

뚝배기불고기

TTUKBAEGIBULGOGI
Marmite de boeuf marinée accompagnée
de nouilles et légumes à la coréenne

19

찜닭

JJIM DAK
Poulet braisé

19

NOUILLES

Nouilles faites maison

자가제면

짜장면

JJAJANGMYEON

19€

Nouilles sauce noire jjajang aux légumes et boeuf

짬뽕



JJAMPPONG

21€

Nouilles avec soupe pimentée aux fruits de mer

랍스터 짬뽕



HOMARD JJAMPPONG

39€

Nouilles avec moitié de homard et fruits de mer et soupe pimentée

랍스터 반마리

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

DWAEJI TANGSUYUK

Porc frit aigre-douce

닭강정

DAK GANGJEONG

Poulet frit à la sauce soja et sauce de maïs

닭깐풍기

DAK KKANPUNG-GI

Poulet frit épice à la sauce chili

궁중떡볶이

GUNGJUNG TTEOKBOKKI

Tteokbokki Royal

Gâteau de riz avec du bœuf

육회

YUKHOE

Steak tartare mariné

Classique

잡채

possible

JAPCHAE

Nouilles de patates douces sautées avec bœuf et légumes

두부&버섯탕수육

DUBU & BEOSEOT TANGSUYUK

Tofu et champignon frit aigre-douce

잡채만두

JAPCHAE MANDU (6p)

Raviolis aux nouilles de patates douces sautées aux légumes

Fruits de mer

모듬전

MODEUM JEON

Galette de Kimchi, crevettes sautées aux légumes et galette de pommes de terres

소라무침

SORA MUCHIM

Salade de bulots avec la sauce épicee du chef

새우깐풍기

SAEU-KKANPUNG-GI

Crevettes frites épicees

새우강정

SAEU-GANGJEONG

Crevettes frites

I6

I5

I6

I8

I6

I8

I7

I8

I9

(Sans bœuf) I4

(Avec bœuf) I5

I6

I6

본식 PLATS



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

된장찌개 (●)	20	뚝배기불고기	21
DOENJANG JJIGAE		TTUKBAEGIBULGOGI	
<i>Ragoût de pâte de soja avec tofu</i>		<i>Marmite de boeuf marinée accompagnée de nouilles et légumes à la coréenne</i>	
된장찌개 (●)	20	제육볶음 (●)	21
DOENJANG JJIGAE		JEYUKBOKKEUM	
<i>Ragoût de pâte de soja avec boeuf</i>		<i>Porc sauté épice</i>	
해물 순두부찌개 (●)	23	찜닭 (●) ou (○)	21
HAEMUL SUN DUBU JJIGAE		JJIM DAK	
<i>Ragoût épice de tofu soyeux au bouillon de fruit de mer (à l'oeuf)</i>		<i>Poulet braisé</i>	
김치찌개 (●)	22	연어조림 (●) ou (○)	23
KIMCHI JJIGAE		YEONEOJORIM	
<i>Ragoût de kimchi avec porc épice</i>		<i>Saumon braisé légèrement épice</i>	
대구 맑은탕	23	소고기찜	23
MALGEN DAEGUTANG		SOGOGI JJIM	
<i>Ragoût de cabillaud</i>		<i>Bœuf braisé</i>	
대구매운탕 (●)	23		
DAEGU MAEUNTANG			
<i>Ragoût de cabillaud épice</i>			

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.

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

반찬 1벌 Supplément banchan 6€

by SAMSOO
KOREAN NOODLES
삼 | 제 | 면 | 소





후식 DESSERTS

녹차 티라미수

TIRAMISU MATCHA

9

삼순 티라미수

TIRAMISU SAM SUN

9

Tiramisu avec de la poudre de soja grillé et
de l'haricot rouge

검은깨 크림 브륄레

CREME BRULEE SESAME NOIRE

9

호떡 & 아이스크림

HOTTEOK & ICE CREAM

9

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

커피 구르망

CAFE GOURMAND

II

Café ou thé accompagné d'un gâteau au matcha avec
de la glace à la vanille

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
Coktail maison sans alcool	
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

SOYOU 소유	10
Cocktail maison à base de Soju et Yuzu	
SOBOK 소복	10
Cocktail maison à base de Soju et Bokbunja (framboise noire)	
SOPEROL 소페롤	10
Cocktail maison à base de Soju et Aperol	

KIR CASSIS DE DIJON 6CL 키르	6
BIÈRE CORÉENNE 한국 맥주	6
SOJU 35CL 소주	15
Alcool de riz distillé	
MAECHWISUN 6CL/30CL 매취순	7/17
Liqueur de prune	

Sam Sun Highball
삼순 하이볼

OMIJIA HIGHBALL 오미자 하이볼	II
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 삼순 하이볼	12
A base de Hwayo (41°C)	

SANSACHUN 37,5CL 산사춘	16
Vin de riz à l'aubépine	
BOKBUNJA 37,5CL 복분자	20
Vin de framboises noires	
BAEKSEJU 37,5CL 백세주	17
Vin de longévité à base d'herbes médicinales	
MAKGEOLLI 14CL/75CL 막걸리	6/16
Alcool de riz fermenté	
HWAYO 4CL verre / 500ML 화요	8/56
Liqueur coréenne, digestif	

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 épiciées. 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
1er 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 49

VIN AU VERRRE

VIN AU VERRRE		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€

BLANC
37,5cl/75clMuscadet 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

Mercurey 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