

SAMSO

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 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

닭강정

DAK GANGJEONG
Poulet frit

된장찌개 🌶️

DOENJANG JJIGAE
Ragoût de pâte de soja avec bœuf

닭간풍기 🌶️

DAK KKANPUNG-GI
Poulet frit épicé

두부&버섯 탕수육 🥬

DUBU&BEOSEOT TANGSUYUK
Tofu avec champignons aigre-douce frit

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€), bœuf, steak tartare (+2€) au choix

두부 🥬, 닭, 연어 (+2€), 소고기, 육회 (+2€)

뚝배기불고기

TTUKBAEGIBULGOGI
Marmite de bœuf marinée accompagné
de nouilles et légumes à la coréenne

19

찜닭 🌶️ ou 🥬

JJIM DAK
Poulet braisé

19

NOUILLES

Nouilles faites maisons

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.

전 식 ENTRÉES

Viande

돼지탕수육 DWAEJI TANGSUYUK <i>Porc frit aigre-douce</i>	16
닭강정 DAK GANGJEONG <i>Poulet frit à la sauce soja et sauce de maïs</i>	16
닭간풍기 🌶️ DAK KKANPUNG-GI <i>Poulet frit épicé à la sauce chili</i>	16
궁중떡볶이 GUNGJUNG TTEOKBOKKI <i>Tteokbokki Royal</i> Gâteau de riz avec du bœuf	17
육회 YUKHOE <i>Steak tartare mariné</i>	19

Fruits de mer

모듬전 MODEUM JEON <i>Galette de Kimchi, crevettes sautées aux légumes et galette de pommes de terres</i>	15
소라무침 🌶️ SORA MUCHIM <i>Salade de bulots avec la sauce épicée du chef</i>	18
새우간풍기 🌶️ SAEU-KKANPUNG-GI <i>Crevettes frites épicées</i>	18
새우강정 SAEU-GANGJEONG <i>Crevettes frites</i>	18

Classique

잡채 🌱 possible JAPCHAE <i>Nouilles de patates douces sautées avec bœuf et légumes</i>	(Sans bœuf) 14 (Avec bœuf) 15
두부&버섯탕수육 🌱 DUBU & BEOSEOT TANGSUYUK <i>Tofu et champignon frit aigre-douce</i>	16
잡채만두 🌱 JAPCHAE MANDU (6p) <i>Raviolis aux nouilles de patates douces sautées aux légumes</i>	16

본 식 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 accompagné 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 épicé</i>	
해물 순두부찌개 🌶️🌶️	23	찜닭 🌶️ ou 🥬	21
HAEMUL SUN DUBU JJIGAE		JJIM DAK	
<i>Ragoût épicé 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 épicé</i>		<i>Saumon braisé légèrement épicé</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 épicé</i>			
반찬 BANCHAN / 반상 BANSANG :			
<i>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.</i>			
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			

반찬 1벌 Supplément banchan 6€

후 식

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 브뤼레
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 둥굴레차	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 **IO**
소유
Cocktail maison à base de Soju et Yuzu

SOBOK **IO**
소복
Cocktail maison à base de Soju et Bokbunja (framboise noire)

SOPEROL **IO**
소페롤
Cocktail maison à base de Soju et Aperol

KIR CASSIS DE DIJON 6CL **6**
키르

BIÈRE CORÉENNE **6**
한국 맥주

SOJU 35CL **15**
소주
Alcool de riz distillé

MAECHWISUN 6CL/30CL **7/17**
매취순
Liqueur de prune

Sam Sun Highball
삼순 하이볼

OMIJIA HIGHBALL **II**
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 **I2**
삼순 하이볼
A base de Hwayo (41°C)

SANSACHUN 37,5CL **16**
산사춘
Vin de riz à l'aubépine

BOKBUNJA 37,5CL **20**
복분자
Vin de framboises noires

BAEKSEJU 37,5CL **17**
백세주
Vin de longévité à base d'herbes médicinales

MAKGEOLLI 14CL/75CL **6/16**
막걸리
Alcool de riz fermenté

HWAYO 4CL verre/ 500ML **8/56**
화요
Liqueur coréenne, digestif

VINS & CHAMPAGNES

ROUGE 37,5cl/75cl

Bordeaux

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
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

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

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

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€