

더운

D E O U N

BIARRITZ

Qu'est-ce que le KOREAN BBQ ?

Le barbecue coréen (ou Korean BBQ) est une méthode de cuisson conviviale très populaire en Corée, où la viande est grillée directement à table.

Les clients cuisent eux-mêmes la viande sur le grill intégré à la table.

Voici quelques éléments clés du BBQ coréen :

1. **Types de viande** : Le plus souvent, on utilise du **boeuf** (comme le **bulgogi**, tranches fines marinées) ou du **samgyeopsal** (poitrine de porc non marinée). Certains morceaux sont marinés dans des sauces à base de soja, de sucre, d'ail et de gingembre, tandis que d'autres sont servis nature.
2. **Accompagnements (banchan)** : Le BBQ coréen est toujours servi avec une variété de petits plats d'accompagnement appelés **banchan**. Parmi eux, on retrouve le **kimchi** (chou fermenté épicé), des légumes marinés, des salades, et d'autres condiments.
3. **Mode de consommation** : Les morceaux de viande grillés sont souvent enroulés dans des feuilles de salade ou de sésame, accompagnés de riz, d'ail, et de **ssamjang** (pâte épicée à base de soja fermenté).
4. **Interaction sociale** : Le BBQ coréen est une expérience très sociale où chacun participe à la cuisson et partage la nourriture.

C'est un repas chaleureux et festif qui fait partie intégrante de la culture culinaire coréenne

더운

Provenance des viandes U.E.

Les prix sont en Euros.

Taxes et services compris.

Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets Restaurant.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à la demande ; n'hésitez pas à nous informer de vos allergies.

더운

D E O U N

BIARRITZ

MENU DEGUSTATION KOREAN BBQ (pour 2 personnes)

2 cocktails, 4 Tapas, Barbecue Mix avec Wagyu, 2 desserts, 2 cafés, 2 Soju
165€

KOREAN BBQ (pour 2 personnes)

Tous nos BBQ sont accompagnés de quelques légumes et condiments de saison ainsi que de riz

Kalbi porc Manex (400g)	55
Assortiment de bœuf de Galice (300g)	70
Assortiment bœuf de Galice mariné Bulgogi (300g)	75
Magret de canard des Landes entier, mariné Bulgogi	70
Assortiment de boeuf Wagyu (300g)	85
Mix Découverte (500g)	95

(Suppléments)

Riz	4
Assortiment de kimchi	7
Assortiment de champignon (Paris brun, Enoki, Shimeji) + Légumes de saison	8
Kalbi porc	27
Assortiment de bœuf	35
Bœuf mariné Bulgogi	37
½ Magret de canard mariné Bulgogi	35
Bœuf Wagyu	40

더운

Provenance des viandes U.E.

Les prix sont en Euros.

Taxes et services compris.

Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets Restaurant.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à la demande ; n'hésitez pas à nous informer de vos allergies.

더운

D E O U N

MIDI UNIQUEMENT

PLATS

Bibimbap bulgogi	18
(Boeuf mariné, riz, épinard, haricot mungo, daikon, courgette, shiitake, carotte, concombre, oeuf)	
Bibimbap VG	18
(Enoki, riz, épinard, haricot mungo, daikon, courgette, shiitake, carotte, concombre, oeuf)	
Deopbap	18
(Porc mariné, riz, cebette, carotte, poireau, champignons, sésame, huile sésame, pulpe Kimchi)	

MENU

TAPAS

Mayak Gyeran (Oeuf mariné au soja)	3
Aubergines sauce ssamjang	9
Japchae VG (Nouilles de féculé de patate douce avec légumes)	11
Japchae Bulgogi (Nouilles de féculé de patate douce avec légumes + Boeuf)	15
Tteokbokki (Gâteau de riz pimenté)	10
KFC (Poulet coréen frit)	13

DESSERTS

Ganache chocolat blanc / shiso, crumble cacao, tuiles chocolat au lait cacahouètes et framboises	10
Tartelette sésame et yuzu et meringue	9
Tapioca au lait de coco et tonka, caramel beurre salé, fruits secs caramélisés	9

GLACES

Framboise, Vanille, Sésame noir, Yuzu, Cacahuète	4/boule
<i>Glacé artisanale</i>	

더운

Les prix sont en Euros.

Taxes et services compris.

Nous n'acceptons pas les chèques ni les tickets Restaurant.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible à la demande ; n'hésitez pas à nous informer de vos allergies.

LE SSAM

Le Ssam (쌈) est un style de dégustation typique de la cuisine coréenne, où des aliments sont enveloppés dans des feuilles de laitue. Le terme "ssam" signifie littéralement "envelopper" ou "rouler" en coréen. Le Ssam est populaire pour sa façon interactive et conviviale de manger, et il permet de combiner diverses saveurs et textures en une seule bouchée délicieuse. C'est aussi un excellent moyen d'apprécier des plats grillés ou marinés sublimés par la fraîcheur de la laitue.



1. Base : On commence par prendre une grande feuille de salade



2. Protéine : On y ajoute un morceau de viande grillée, comme du samgyeopsal (poitrine de porc grillée), du kalbi (porc mariné) ou du bulgogi (bœuf mariné)



3. Accompagnement : On y dépose ensuite du riz et des légumes marinés (bachan, kimchi)

4. Assaisonnement : On ajoute des condiments comme la sauce ssamjang, un mélange épicé et savoureux à base de pâte de piment (gochujang) et de pâte de soja (doenjang)

5. Dégustation : On enroule la feuille de salade et on déguste la bouchée