www.samchic.fr

2024년 해외우수한식당 지정

THE TASTE OF KOREA

HANSIK

농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

KFPI 한식진흥원

SAM CHIC

RESTAURANT
CORÉEN

한식당 삼식

Consultez le menu en ligne

11 rue rameau 75002 Paris

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

Information allergènes

● Contient ○ Possible

음식	PLAT	Gluten	Soja	Œuf	Poisson	Crustacés	Mollusque	Sésame	Moutarde	Arachides	Fruit à coque	Céleri	Lupin	Lait	Anhydride
전식	**ENTRÉE**														
닭만두/야채만두	Raviolis coréens au poulet ou aux légumes	●	●	●				●			○				
해물파전	Galette de fruits de mer et poireaux	●		●		●	●	●			○				
김치전	Galette de Kimchi	●		●				●			○				
오징어 무침	Salade de calamar et sa sauce piquante						●	●							
새우 깐풍기	Crevettes frites et sa sauce maison	●				●									
닭 깐풍기	Ailes de poulet frit et sa sauce maison	●		●				●							
오징어 볶음	Calamar sauté avec ses légumes						●	●							
육회	Steak tartare			●				●							
잡채	Vermicelles sautés avec boeuf et légumes	●						●			○				
떡볶이	Tteok et Eomuk à la sauce pimentée	●		●	●						●				
구이	**BARBECUE**														
소 양념 갈비	Plat de côte de boeuf marinée		●					●							
소 양념 구이	Entrecôte de boeuf marinée		●					●							
불고기	Basse côte de boeuf mariné		●					●							
우설	Langue de bœuf							●							
양념 돼지 갈비	Travers de porc mariné		●					●							
양념 돼지 목살	Échine de porc marinée		●					●							
생 삼겹살	Poitrine de porc							●							
양 양념 구이	Gigot d'agneau sans os mariné		●					●							
닭 양념 구이	Poulet sans os mariné		●					●							
본식	**PLAT**														
대구매운탕	Ragoût épicé de cabillaud		●		●		●								
김치찌개	Ragoût épicé de kimchi au porc		●												
육개장	Ragoût épicé de poireaux au bœuf														
된장찌개	Ragoût de pâte de soja fermentée au bœuf		●												
순두부찌개	Ragoût épicé de tofu soyeux aux palourdes		●	●			●	●							
연어구이	Pavé de saumon				●										
돌솥비빔밥	Bibimbap (bœuf/saumon/tartare/tofu/poulet/porc/végétarien)		●	●	○			●							
물냉면	Nouilles froides et son bouillon de boeuf	○		●				●			●				
비빔냉면	Nouilles froides et sa sauce piquante	○		●				●			●				
전골	**FONDUE**														
해물전골	Fondue aux fruits de mer				●	●	●	●							
쇠고기버섯전골	Fondue aux champignons et au boeuf							●							
후식	**DESSERT**														
빙수	Bingsu	●						○		●				●	
찹쌀떡	Chapssaltteok	●						○		●	○			○	
경단	Gyeongdan	●						○		●	○			●	
메로나 구르망	Melona Gourmand	●						○		○				●	
아이스크림	Boules de glace	●						○		○				●	
호떡&아이스크림	Hotteok & ice cream	●						○		●				●	
커피 구르망	Café gourmand	●						○		○				●	
붕어싸만코 구르망	Ssamanko Gourmand	●						○		○				●	
기타	**AUTRES**														
반찬	Accompagnement	○	●			○		●							
간장	Sauce de soja (Doenjang)		●					●							
고추장	Sauce pimentée (Gochujang)		●					●							

(**Viande d'origine française** : Basse-côte, entrecôte, Poitrine de porc, traver de porc, échine de porc, aile de poulet, cuisse de poulet / **Viande d'origine irlandaise** : Entrecôte Halal, Gigot d'agneau)

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

Vraie cuisine maison
Real home cooking

전식 *Entrée*

닭만두 (또는) **야채만두** (8개)
Dak Mandu · Yachae Mandu **12**
Raviolis coréens au poulet
ou aux légumes (8 pièces)
Dumplings (Chicken or Vegetables), 8p
餃子(鶏肉・野菜)・饺子(鸡・蔬菜)

해물파전
Haemul pajeon **14**
Galette de fruits de mer et poireaux
Seafood and Green Onion Pancake
海鮮とねぎのチヂミ・海鲜葱煎饼

김치전
Kimchi jeon **14**
Galette de Kimchi
Kimchi Pancake
キムチのチヂミ・泡菜煎饼

오징어 무침
Ojing-eo muchim **15**
Salade fraîche de calamar
à la sauce pimentée
Squid Salad
イカの和え物・凉拌鱿鱼

오징어 볶음
Ojing-eo bokkeum **15**
Calamars sautés aux légumes
Stir-fried Squid
イカ炒め・辣炒鱿鱼

닭 깐풍기 (7개)
Dak kkanpung-gi **16**
Ailes de poulet frit et
sa sauce maison (8 pièces)
Sweet and Sour Braised Chicken, 8p
韓国風鶏肉の唐揚げ・韩式炸鸡翅

새우 깐풍기 (6개)
Sae-u kkanpung-gi **18**
Crevettes frites et sa sauce maison (6 pièces)
Deep-fried Shrimps, 6p
韓国風エビの唐揚げ・韩式炸大虾

육회
Yukhae **20**
Steak tartare frais
Beef Tartare・ユッケ・生拌牛肉

잡채 possible (sans boeuf) **15**
Japchae (avec boeuf) **16**
Vermicelles sautées aux légumes
Stir-fried Glass Noodles and Vegetables
チャプチェ・炒粉丝

떡볶이 possible
Tteokbokki **14**
(+치즈토핑・+fromage *cheese toping* **+2,5€)**
Tteok (Gâteaux de riz) et Eomuk
(Pâte de poisson) à la sauce pimentée
Stir-fried Rice Cake (Tteok)
トッポッキ・辣炒年糕

: plat végétarien plat (légèrement) épicé
possible : à préciser aux serveurs

Vraie cuisine maison
Real home cooking

구이 Barbecue

Prix pour 1 personne · 1인분 기준 가격

Cuisson de la viande : Notre équipe vous accompagne pour la cuisson de chaque viande tout au long de votre repas. Mais si vous préférez le faire vous-même, nous vous remercions de bien vouloir en informer nos serveurs.

소 양념 갈비
So yangnyeom galbi **27**
Plat de côtes de bœuf marinées
Marinated Grilled Beef Ribs
味付け牛カルビ・调味牛排骨
Parties choisies avec soin
각별히 엄선된 부위 사용

소 양념 구이
So yangnyeom gui **25**
Entrecôte de bœuf marinée
Marinated Grilled Beef Steak Ribs
味付け牛サーロイン・调味烤牛排

불고기
Bulgogi **23**
Basse côte de bœuf marinée
Marinated Low Beef Ribs
プルゴギ・调味烤牛肉

양 양념 갈비
Yang yangnyeom galbi **28**
Côte d'agneau · *Marinated Lamb Ribs*
羊のタレ焼きカルビ · 酱烤羊排

양 양념 구이
Yang yangnyeom gui **24**
Gigot d'agneau sans os mariné
Marinated Lamb Leg
味付け仔羊もも肉・调味烤羊肉

양념 돼지 갈비
Yangnyeom Dwaeji galbi gui **21**
Travers de porc marinés
Marinated Grilled Spare Ribs
豚カルビ焼き・调味烤猪排

양념 돼지 목살
Yangnyeom dwaeji moksal **21**
Échine de porc marinée
Marinated Pork Neck
味付け豚ロース・调味烤猪颈肉

벌집 생 삼겹살
Saeng Samgyeopsal **21**
Poitrine de porc à griller ·
Grilled Pork Belly
サムギョプサル・烤五花肉
Servi avec salade de poireaux, ail, sauce à l'huile de sésame 파절임, 마늘, 참기름장 곁들임

닭 양념 구이
Dak yangnyeom gui **21**
Cuisses de poulet sans os marinées
Marinated Boneless Chicken
味付け鶏もも肉・调味烤鸡肉
Cuisses de poulet · 엄선된 닭다리 부위 사용

오리 양념 구이
Ori yangnyeom gui **25**
Magret de canard mariné
Marinated Duck
鴨のタレ焼き・烤酱鸭

추가 Suppléments

상추 Batavia **2,0**
Extra Lettuce サンチュ追加

반찬1벌 (1 ensemble de *Banchan*) **6,0**
Extra Set of Side dishes (Banchan)
加米饭/添加配菜

Tous les plats et les BBQ sont accompagnés de riz & d'assortiments de légumes, dits *banchan* (반찬).

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

본식 Plat

대구매운탕 (ou)
Daegu maeun tang 21
Ragoût épicé de cabillaud
Spicy Codfish Stew
たらの辛味スープ・鮮辣鱈魚汤

김치찌개
Kimchi jjigae 21
Ragoût épicé de kimchi
au bouillon de porc *Kimchi Pork Stew*
キムチチゲ・泡菜汤(猪肉)

육개장
Yukgaejang 19
Ragoût épicé de poireaux
au bouillon de bœuf *Spicy Beef & Leek Soup*
ユッケジャン・香辣牛肉汤

된장찌개 possible
Doenjang jjigae 19
Ragoût de pâte de soja fermentée au boeuf
avec son bouillon de boeuf *Soybean Paste Stew*
テンジャンチゲ・大酱汤(牛肉)

순두부찌개 possible
Sundubu jjigae (계란/oeuf) 20
Ragoût épicé de tofu soyeux
au bouillon de palourdes (à l'oeuf)
Soft Tofu Stew with Seafood and Egg
スンドゥブチゲ・嫩豆腐汤

연어구이
Yeoneo gui 21
Pavé de saumon
Grilled Salmon · 焼き鮭・烤三文鱼

돌솥비빔밥 possible
Dolsot bibimbap 19
Bibimbap au bœuf, tofu, poulet, porc, saumon(+1€), tartare(+1€), ou végétarien au choix
Hot Stone Pot Bibimbap (Beef or Salmon(+1€) or Tartare(+1€) or Tofu or Chicken or Pork or Vegetarian)
石焼きビビンバ・石锅拌饭 (中选一)

물냉면 possible
Mul naengmyeon 19
Nouilles froides et son bouillon de bœuf
Cold Buckwheat Noodles
水冷麺・水冷面

비빔냉면
Bibim naengmyeon 19
Nouilles froides et sa sauce piquante
Spicy Buckwheat Noodles
混ぜ冷麺・拌冷面

2인메뉴 Plat pour 2

Prix pour 2 personnes · 2인분 기준 가격

매운철판구이 (2인분)
(오징어/돼지고기/닭고기 중 택1, 치즈토핑)
Mae-un cheolpan gui 42
Barbecue très épicée avec fromage
(calamar, porc, poulet au choix)
Very spicy barbecue with cheese toping
チーズトッピングの鉄板焼き・辣味铁板烧

해물전골 (2인분)
Haemul jeongol 43
Fondue coréenne épicée aux fruits de mer
(Crabe, cabillaud, palourdes, calamar) (2 prs)
Seafood Hot Pot
海鮮の寄せ鍋・海鲜锅 (大头鳕, 螃蟹, 蛤, 鱿鱼)

쇠고기버섯전골 (2인분)
Sogogi beoseot jeongol 43
Fondue coréenne aux champignons
et au bœuf (180g) (2 prs)
Mushroom and Beef Hot Pot
牛肉ときのこの寄せ鍋・蘑菇牛肉锅

Sogogi beoseot jeongol

Dolsot bibimbap

추가 Suppléments

밥 Riz (1 bol) **3,0**
Extra Rice ご飯追加
반찬1벌 (1 ensemble de *Banchan*) **6,0**
Extra Set of Side dishes (Banchan)
加米饭/添加配菜

Vraie cuisine maison
Real home cooking

plat végétarien · plat (légèrement) épicé
possible : à préciser aux serveurs

SAM CHIC
RESTAURANT COREEN
한식당 삼식

Vraie cuisine maison
Real home cooking

Plats Halal
Halal Food

전식 *Entrée*

야채만두 (8개)
Yachae Mandu **12**
Raviolis coréens aux légumes (8 pièces)
Dumplings Vegetables), 8p
野菜餃子・蔬菜饺子

해물파전
Haemul pajeon **14**
Galette de fruits de mer et poireaux
Seafood and Green Onion Pancake
海鮮とねぎのチヂミ・海鲜葱煎饼

김치전
Kimchi jeon **14**
Galette de Kimchi
Kimchi Pancake
キムチのチヂミ・泡菜煎饼

오징어 무침
Ojing-eo muchim **15**
Salade fraîche de calamar à la sauce pimentée
Squid Salad
イカの和え物・凉拌鱿鱼

오징어 볶음
Ojing-eo bokkeum **15**
Calamars sautés aux légumes
Stir-fried Squid
イカ炒め・辣炒鱿鱼

닭 깐풍기 (7개)
Dak kkanpung-gi **16**
Ailes de poulet frit à la sauce maison (8 pièces)
Sweet and Sour Braised Chicken, 8p
韓国風鶏肉の唐揚げ・韩式炸鸡翅

새우 깐풍기 (6개)
Sae-u kkanpung-gi **18**
Crevettes frites à la sauce maison (6 pièces)
Deep-fried Shrimps, 6p
韓国風エビの唐揚げ・韩式炸大虾

야채잡채
Yachae Japchae (sans boeuf) **15**
Vermicelles sautés aux légumes
Stir-fried Glass Noodles and Vegetables
チャプチェ・炒粉丝

떡볶이 possible
Tteokbokki **14**
(+치즈토핑・+fromage *cheese toping* **+2,5€)**
Tteok (Gâteaux de riz) et Eomuk
(Pâte de poisson) à la sauce pimentée
Stir-fried Rice Cake (Tteok)
トッポッキ・辣炒年糕

구이 *Barbecue*

소 양념 구이
So yangnyeom gui **25**
Entrecôte de bœuf marinée
Marinated Grilled Beef Steak Ribs
味付け牛サーロイン・调味烤牛排
Parties choisies avec soin
각별히 엄선된 부위 사용

양 양념 구이
Yang yangnyeom gui **24**
Gigot d'agneau sans os mariné
Marinated Lamb Leg
味付け仔羊もも肉・调味烤羊肉

양 양념 갈비
Yang yangnyeom galbi **28**
Côte d'agneau・*Marinated Lamb Ribs*
羊のタレ焼きカルビ・酱烤羊排

닭 양념 구이
Dak yangnyeom gui **24**
Cuisses de poulet sans os marinées
Marinated Boneless Chicken
味付け鶏もも肉・调味烤鸡肉
Cuisses de poulet・엄선된 닭다리 부위 사용

추가 Suppléments

밥 Riz (1 bol) **3,0**
Extra Rice ご飯追加
반찬1벌 (1 ensemble de *Banchan*) **6,0**
Extra Set of Side dishes (Banchan)
加米饭/添加配菜

: plat végétarien
possible : à préciser aux serveurs
: plat (légèrement) épicé

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

Plats Halal
Halal Food

Vraie cuisine maison
Real home cooking

본식 *Plat*

추가 Suppléments

밥 Riz (1 bol)	**3,0**
Extra Rice ご飯追加	
반찬1벌 (1 ensemble de *Banchan*)	**6,0**
Extra Set of Side dishes (Banchan)	
加米饭/添加配菜	

대구매운탕 (ou)
Daegu maeun tang **21**
Ragoût épicé de cabillaud
Spicy Codfish Stew
たらの辛味スープ・鮮辣鳕鱼汤

된장찌개
Doenjang jjigae **19**
Ragoût de pâte de soja fermentée au boeuf
Soybean Paste Stew
テンジャンチゲ・大酱汤

순두부찌개 possible
Sundubu jjigae (계란/oeuf) **20**
Ragoût épicé de tofu soyeux
au bouillon de palourdes (à l'oeuf)
Soft Tofu Stew with Seafood and Egg
スンドゥブチゲ・嫩豆腐汤

연어구이
Yeoneo gui **21**
Pavé de saumon
Grilled Salmon・焼き鮭・烤三文鱼

돌솥비빔밥 possible
Dolsot bibimbap **19**
Bibimbap au tofu, saumon(+1€),
poulet ou végétarien au choix
Hot Stone Pot Bibimbap (Salmon(+1€) or Tofu or Chicken or Vegetarian)
石焼きビビンバ・石锅拌饭 (中选一)

비빔냉면
Bibim naengmyeon **19**
Nouilles froides et sa sauce piquante
Spicy Buckwheat Noodles・混ぜ冷麺・拌冷面

물냉면 possible
Mul naengmyeon **19**
Nouilles froides et son bouillon de bœuf
Cold Buckwheat Noodles・水冷麺・水冷面

2인메뉴 *Plat pour 2*
Prix pour 2 personnes · 2인분 기준 가격

해물전골 (2인분)
Haemul jeongol **43**
Fondue coréenne épicée aux fruits de mer
(Crabe, cabillaud, palourdes, calamar) (2 prs)
Seafood Hot Pot
海鮮の寄せ鍋・海鲜锅 (大头鳕, 螃蟹, 蛤, 鱿鱼)

매운철판구이 (2인분)
(오징어/닭고기 중 택1, 치즈토핑)
Mae-un cheolpan gui **42**
Barbecue très épicée avec fromage (2 prs)
(poulet ou calamar au choix)
Very spicy barbecue with cheese toping
チーズトッピングの鉄板焼き・辣味铁板烧

Tous les plats et les BBQ sont accompagnés de
riz & d'assortiments de légumes, dits *banchan* (반찬).

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

온음료 *Boissons chaudes*

커피
Espresso · Café allongé 3
Coffee・コーヒー・咖啡

인삼차
Infusion de ginseng 5
Ginseng Tea
高麗人参茶・人参茶

냉/온음료 *Boissons chaudes/froides*

Hot/Cool

자스민차
Infusion au jasmin 3,5
Jasmin Tea
ジャスミンティー・茉莉花茶

녹차
Thé vert 3,5
Green Tea・緑茶・绿茶

우롱차
Thé Oolong 3,5
Oolong Tea・ウーロン茶・乌龙茶

둥굴레차
Infusion coréenne 3,5
Salomon's Seal Tea
韓国風ハーブティー・韩国茶

꿀유자차
Infusion de yuzu au miel 5
Honey Yuja Tea
蜂蜜ゆず茶・蜂蜜柚子茶

꿀매실차
Infusion de prunes au miel 5
Honey Plum Tea
蜂蜜梅茶・蜂蜜梅子茶

꿀생강차
Infusion de gingembre au miel 5
Honey Ginger Tea
蜂蜜ジンジャーティー・蜂蜜姜茶

Ade fait maison

냉음료 *Boissons fraîches*

Eaux minérales

Evian · Badoit 50cl 5

Evian · Badoit 100cl 8

Perrier 33cl 4,5

Boissons sans alcool

Coca-cola · Zéro 33cl 4,5

Orangina 25cl 4,5

Ice tea 25cl 4,5

Jus de fruits 25cl 4,5
(Abricot, Orange)
과일주스 (오랜지, 살구)
Fruit Juice (Apricot, Orange)
ジュース (アプリコット.オレンジ)
杏饮料・橙子饮料

Ade fait maison

Cocktail maison sans alcool
Home-made Cocktail Without Alcohol

레몬 에이드
Limonade 35cl 6,5
Cocktail maison à base de sirop de citron
Lemonade
レモンエイド・柠檬Ade

블루 에이드
Blue-ade 35cl 6,5
Cocktail maison sans alcool à base de sirop de sucre bleu
Blue Sugar Cocktail
ブルーエイド・蓝Ade

유자 에이드
Yuja-ade 35cl 7
Cocktail maison à base de yuzu
Yuja-flavored Cocktail
ゆずエイド・柚子Ade

매실 에이드
Maesil-ade 35cl 7
Cocktail maison à base de prune
Plum-flavored Cocktail
梅エイド・梅子Ade

SAM CHIC
RESTAURANT CORÉEN
한식당 삼식

전식주 *Apéritifs*

키르
Kir au vin blanc (12°) 6cl **5,5**
(au cassis de Dijon)

히카르 **Ricard** (45°) 4cl **5**

마르티니 (레드 또는 화이트)
Martini (rouge ou blanc) (14,4°) 6cl **5**

꼬냑 **Cognac** (40°) 4cl **7**

위스키 **Whisky** (40°) 4cl **7**

소주 칵테일 *Cockail de Soju (fait maison)*

블루-소키스
Bleu-sokis (4,5°) 35cl **9**
Cocktail maison à base de Soju
et Milkis (soda au lait et au yaourt)
Homemade cocktail made with Soju and Milkis (milk and yoghurt soda)

소유 **Soyu** (4,5°) 35cl **9**
Cocktail maison
à base de Soju et Yuju
House cocktail with Soju and Yuju

소복 **Sobok** (5,5°) 35cl **9**
Cocktail maison à base de
Soju et Bokbunja (framboise noir)
House cocktail with Soju and Bokbunja (black raspberry)

소코팜 **Socopalm** (4,5°) 35cl **9**
Cocktail maison
à base de Soju et Cocopalm
(boisson de raisin et noix de coco)
House cocktail made with Soju and Cocopalm (grape and coconut drink)

소페롤 **Soperol** (7°) 35cl **9**
Cocktail maison
à base de Soju et Aperol
House cocktail with Soju and Aperol

한국주류 *Alcools coréens*

소주 **Soju** (16,5°) 6cl (verre) **4,5**
Alcool de riz distillé 35cl **16**
(오리지날, 복숭아, 청포도, 자몽)
(Classique, Pêche, Raisin, Pamplemousse)
Korean Distilled Rice Alcohol
(Classic, Peach, Grape, Grapefruit)
ソジュ・韓国白酒

화요 **Hwayo** (41°) 4cl (verre) **8**
Liqueur coréenne, digestif
Hwayo, Korean Liqueur, digestive
ファヨ

한국 맥주
Bière coréenne (4,5°) 33cl **6**
Korean Beer
韓国ビール・韩国啤酒

생맥주
Asahi Super Dry (5°) 25cl **5**
Bière pression 50cl **9**
Draft beer
アサヒ生ビール・扎啤酒

복분자
Bokbunja (14°) 37,5cl **21**
Vin de framboises noires
Korean Black Raspberry Wine
覆盆子

매취순
Maechwisun (14°) 6cl(verre) **7**
Liqueur de prunes 30cl **17**
Korean Plum Liquorr
梅翠純

산사춘 **Sansachun** (13°) 37,5cl **16**
Vin de riz à l'aubépine
Korean rice wine flavored with hawthorn fruit
山査春

백세주 **Baekseju** (13°) 37,5cl **17**
"*Vin de longévité*" à base
d'herbes médicinales
Korean Medicinal Wine
百歳酒

막걸리 **Makkeolli** (6°) 14cl(verre) **5**
Alcool de riz fermenté 75cl **15**
Fermented Rice Alcohol
マッコリ・韩国米酒

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Vins Rouges

Bordelais

	37,5cl	75cl
Bordeaux AOP Château La Chapelle Maillard BIO Très belle couleur pourpre. Joli nez fruité aux arômes de fruits mûrs. En bouche, très belle matière, le vin se montre plaisant par sa rondeur et sa souplesse velouté. La finale est soyeuse avec une bonne persistance aromatique. Un vin de bordeaux bien typé.	-	22,0
Saint-Emilion AOP Grande Sommellerie Robe rouge, rubis, nez franc avec des notes de fruits mûrs et d'épices. La bouche a une attaque franche et nette.	19,0	30,0
Margaux AOP Château Laroque Nez intense et puissant de fruits rouges, avec des notes vanillées et torréfiées. L'attaque souple débouche sur une structure équilibrée, ronde et généreuse.	-	49,0

Vallée du Rhône

Côte-du-Rhône Villages Laudun AOP Terre Vitae BIO Belle robe rubis aux reflets violets. Nez avec des arômes de raisins frais et de réglisse. Vin tout en souplesse, légèrement épicé (poivre), aromatique et rond.	-	21,0

Crus du Beaujolais

Brouilly AOP Maison Louis Girard Un bouquet complexe de fruits rouges et noirs confiturés. Concentré en bouche, ce vin offre une belle structure aux tannins soyeux relevée d'arômes charmeurs de fruits mûrs.	-	22,0

Vallée de la Loire

Chinon AOP Vignerons J.M. Raffault Ce vin est typiquement l'expression d'un Chinon traditionnel, alliant à la fois un nez de fruits rouges, de cassis à une belle structure bien mûr et bouche.	14,0	24,0

Bourgogne

Bourgogne AOP Cave de Lugny Robe couleur rubis, brillante et intense. Ce vin léger offre une palette d'arômes de petits fruits rouges, en particulier framboise et cassis, des notes épicées, et de réglisse, avec une structure souple et une finale de bouche tout en fraicheur.	24,0	35,0
Givry 1er cru AOP Clos Servoisine Ce vin est d'une couleur rouge rubis. Au nez, il développe des arômes de fruits rouges frais à noyau (note de cerise et griotte) soutenus par la chair framboise. En bouche, il est ample et fin, élégant et racé.	-	60,0

Champagnes AOP

	75cl
Champagne AOP Canard Duchene Cuvée Léonie Brut Des 300 crus de la Champagne, la Maison en la sélectionné une soixantaine, mariant Pinot et Chardonnay, rondeur et structure, couleur et fruit. Un vin élégant, racé.	65,0

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nos vins contiennet des sulfites, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

SAM CHIC
RESTAURANT COREEN
한식당 삼식

Vins Blancs

Alsace

	37,5cl	75cl
Alsace AOP Cave de Turckheim Riesling BIO Bouquet d'une grande finesse, nez frais citronné, avec de subtiles notes florales. Vin sec, vif, très élégant avec une très belle persistance aromatique.	-	25,0

Vallée de la Loire

Pouilly-Fumé AOP La Rambarde Assemblage de différents terroirs (marnes, calcaires et silex). Avec sa robe jaune paille aux reflets verts, se fait désirable dès l'approche du nez, typique du savignon blanc : note de buis et de genêts. La bouche, sur des arômes d'agrumes est vive et d'un bel équilibre.	21,0	36,0
Sancerre AOP Les Rochettes Révèle des notes de fruits exotiques, avec des nuances florales et minérales agrémentées d'une touche végérale sur une belle fraîcheur olfactive. En bouche : chaleur et vivacité équilibrée.	24,0	38,0

Bourgogne

Chablis AOP Domaine du Colombier Ce Chablis présente un nez aux notes sucrées pâtes de fruits, entre le coing et la poire Willimans. Après aération, une touche minérale silex. En bouche légèrement acidulée, saveurs florales et une finale épices poivrée.	25,0	39,0

Vins Rosés

Côtes de Provence

Côtes de Provence AOP Maître Vignerons de Saint Tropez Finesse, rondeur et bel équilibre avec des notes de fruits rouges. Nez puissant à dominante florale.	15,0	24,0

Vallée du Rhône

Tavel AOP Château de Manissy Rosé BIO Une puissance maîtrisée soutient des arômes de fruits rouges et vifs, que l'on retrouve en bouche avec une longueur persistante et élégante, dans une armonie acidité/rondeur.	18,0	27,0

Vins au verre & en carafe

		14 cl (verre)	25 cl	50 cl
Côtes du Rhône AOP Au bistro du coin	rouge	5,0	9,0	16,0
IGP Pays d'Oc Au bistro du coin Chardonnay	blanc	5,0	9,0	16,0
IGP Pays d'Oc Au bistro du coin Cinsault	rosé	5,0	9,0	16,0

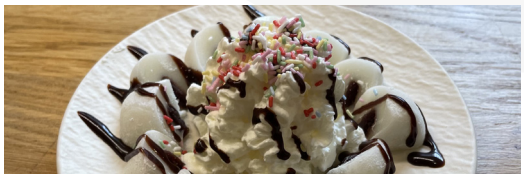
□ AOP : Appellation d'origine protégée / □ IGP : Indication géographique protégée
Prix nets en euros, taxes et service compris. Nos vins contiennet des sulfites, sauf mention contraire.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

후식 *Desserts*

경단 (계피, 흑임자, 녹차, 깨, 옥수수맛)
Gyeongdan **7**
Gâteau de riz coréen fourré
à la pâte d'haricots rouges et aromatisé
(5 parfums : cannelle, sésames noires,
thé vert, sésames, maïs)
Korean Rice Ball Cake made with rice dought
& red bean paste, coated with colorful powders
(5 flavors : Cinnamon, black sesame,
green tea, sesame and sweetcorn)

티라미수 ('삼식'티라미수 또는 녹차티라미수)
Tiramisu fait maison **9**
(Tiramisu *'Samchic'* ou au thé vert)
Home made Tiramisu
(Samchic Tiramisu or Green Tea)

찹쌀떡
Chapssaltteok **7**
Gâteau coréen à base de farine de riz
et fourré à la pâte de haricots rouges
Korean-Style Mochi made with
glutinous rice and red bean paste



아이스크림 (녹차, 흑임자, 팥, 바닐라)
2 ou 3 boules de glace **5,5/7**
(Thé vert, sésame noire, haricot rouge
ou vanille au choix)
Two or Three Scoops of Ice Cream
(Green Tea, Black Sesame, Red Bean or Vanilla)

호떡* **& 아이스크림** (*땅콩, 계피 첨가)
Hotteok & ice cream **9**
Crêpe coréenne fourrée de sucre roux
et de cacahuètes décorée d'une boule
de glace (au choix**) et de crème Chantilly
Korean Pancake filled with brown sugar
and peanuts with one scoop of ice cream
(of your choice) and whipped cream
(** 녹차, 흑임자, 팥, 바닐라 중 택1)
(** Thé vert, sésame noire, haricot rouge ou vanille au choix)
*(** Grean Tea, Black Sesame, Red Bean or Vanilla)*

빙수 (녹차빙수, 오레오빙수, 팥빙수)
Bingsu **10**
Dessert coréen à base de glace
finement pilée comme des flocons
de neige agrémentée de matcha,
d'oreo ou de haricot rouge (au choix)
Korean Shaved Ice Dessert with
Green Tea or Oreo or Red Bean topping

커피 구르망
Café gourmand **11**
Café ou thé accompagné d'un gâteau à
base de thé vert fait maison, une boule de
glace et un *chapssaltteok* (gâteau de riz
coréen fourré à la pâte de haricots rouges)
A Cup of Coffee or Tea with Green Tea-based
House-made Cake, one scoop of ice cream and
Chapssaltteok (Korean Rice Ball Cake)

SAM CHIC

RESTAURANT
CORÉEN

한식당 삼식

www.samchic.fr

sam_chic_paris

menu samchic

Pour votre prochain rendez-vous,
privilégiez notre site internet :
www.samchic.fr

11 rue rameau 75002 Paris