



: signifie en coréen un repas nomade.
 : est un plateau simple, mais varié, équilibré et sain, une ode au plaisir tant gastronomique que visuel.
 : rappelle aux Coréens le voyage, l'excursion et le moment festif.
 : est une préparation soignée quotidienne, comme les «petits plats» de notre maman.



Liste d'allergènes



ENTRÉES

Mandoo _ Raviolis grillés aux crevettes	7 €
Salade de Tofu	7 €
Saeng Tofu _ Tofu nature à la sauce soja ou sauce épicée	7 €
Japchae _ Sauté de vermicelle aux légumes	8 €
Dak gagent _ Ailes de poulet caramélisées	8 €
Odjinhô tcho moutchim _ Salade de calamar piquante	8 €



PLATS & BIBIMBAPS

14,5 €

> Un bol de Riz blanc > Les condiments

PLATS	* Jeyuk bokkeum _ Porc sauté à la sauce piquante
	* Dak bokkeum _ Poulet sauté à la sauce piquante
	* Odjinhô bokkeum _ Calamar sauté à la sauce piquante
	* Bulgogi _ Bœuf mariné à la sauce soja
	* Tofu jorim _ Tofu mijoté à la sauce soja
	Yonô jorim _ Saumon mijoté à la sauce soja (+1€)
	Codenhô jorim _ Maquereau mijoté à la sauce soja (+1€)
	Kimchi tsigué _ Ragoût au kimchi et porc avec tofu (+1€)
	Soun Tofu tsigué _ Ragoût au tofu soyeux avec fruits de mer (+1€)

BIBIMBAP Bœuf / Porc avec kimchi / Poulet / Fruits de mer
 Tofu / Légumes / Fromage (Emmental)

Bibimbap : Riz couvert de légumes variés, d'œuf et d'une garniture principale au choix, à mélanger avec la sauce soja ou sauce épicée selon vos envies. Les bibimbaps sont servis dans un bol en pierre brûlant uniquement sur place.

- La maison n'accepte pas les chèques
 - 2 tickets restaurants par personne

- Prix nets, taxes et services compris
 - Nos viandes de poulet sont Halal



MENUS

> Soupe du jour > Un bol de Riz blanc ou Riz noir
 > Les condiments > 1€ supplémentaire pour plat indiqué (+1€)

MENU DOCHILAK 16,5 €

Entrée + Plat ou Bibimbap
 Plat ou Bibimbap + Dessert

MENU DOCHILAK ROYAL 20,5 €

Entrée + Plat ou Bibimbap + Dessert

MENU DÉGUSTATION 18 €

Petit « *Plat » + Bibimbap

MENU DÉGUSTATION ROYAL 23 €

Petit « *Plat » + Bibimbap + Dessert



DESSERTS

Mousse au fromage blanc (gelée passion, crumble)	6 €
Tiramisu au thé vert	7 €
Fondant au chocolat Citron-Yuzu	7 €
Cheesecake Citron-Gingembre	7 €
Glaces (2 boules au choix : Thé vert, Sésame noir, Pétale de rose)	7 €
Délice fruits rouges (Biscuit amande, mousse fruits rouges et passion, chocolat au lait)	7,5 €



RIZ & ACCOMPAGNEMENTS

Bol de riz blanc / Bol de riz noir / Soupe du jour	3 €
Kimchi / Salade de concombre	4 €
Pommes de terre émincées façon coréenne	4 €



BIÈRES & ALCOOLS CORÉENS

MaekJu Bière coréenne 33cl 5,5€ **Soju** Alcool national de la Corée. 17% 36cl 16€
1664 33cl 5 €



VINS

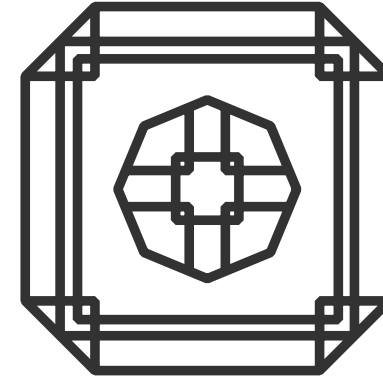
Verre Bout.

- ROSÉ** Coteaux d'Aix en Provence aoc / Dom. St-Julien les Vignes 2016/17 **BIO** 5,5 € 22 €
Croquante et fraîche, avec une finale sur des notes d'aubépine.
- Côtes de Provence aoc / Château Tour Saint Anne 2016/17 26 €
Plein et charnu, au nez de fruits confits et de réglisse.
- BLANC** Chardonnay «Ecoterra» 2016/17 **BIO** 5 € 20 €
Plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul.
- Touraine aoc / Touraine Chenin, Domaine A Deux 2016/17 26 €
Complexe et minérale, un nez d'amandes grillées.
- ROUGE** Côtes du Rhône aoc / Les trois garçons 2016/17 **BIO** 5 € 20 €
Croquant et frais, aux tannins légers, au nez très gourmand et de fruits frais.
- Blaye - Côtes de Bordeaux aoc / Château Gazin Montaigu 2015/16 5,5 € 21 €
Rond, plein et velouté, aux tannins bien fondus, sur une belle trame de fraîcheur.
- Chinon aoc / Couly-Dutheil « Les Chatelières» 2016 26 €
Souple et frais, croquant en bouche et fruité, au nez de petites baies rouges.



BOISSONS CHAUDES & FROIDES

- Evian 50cl / Perrier 33cl / Badoit 50cl 4 €
- Coca-Cola, Zéro / Orangina 4 €
- Jus **BIO** Meneau 25cl (Orange, Pêche, Pomme, Abricot, Thé vert glacé thym-citron) 6,5 €
- Café «Terres de café» Moka d'Ethiopie / Café Décaféiné du Mexique 3 €
- Thé vert, Thé racines de muguet 3 €
- Thé citron-miel, Thé gingembre-miel 4 €
- Thé Ginseng 5 €



Dochilak

Restaurant & Traiteur Coréen

