

SÉTOPA

CUISINE CORÉENNE MODERNE

SÉTOPA MIDI

LE PLAT SEUL 20

ENTRÉE + PLAT 25

PLAT + DESSERT 25

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30

VIN DU JOUR AU VERRE 6

ENTRÉE AU CHOIX

JULGUIKONG NAMUL 8

Haricot vert, doenjang, sésame, noix du Brésil

BÉTCHU SEON 8

Chou farci au poulet, légumes de saison divers, cuisson vapeur

CHÉSO TANG SU 8

Racine de lotus, tofu et patate douce frits, sauce aigre-douce au yuja

NENGCHÉ 8

Crevette, fruits de saison, légumes de saison, crème de pignon

SÉOU GANGJEONG 8

Crevette frite, salade, sauce soja citronnée

PLAT AU CHOIX

Tous nos plats sont servis avec du gotjoli (kimchi fait minute)

DAKGALBI BAB 20

Poulet grillé, chou blanc, sauce gochujang, riz

BOSOT TOPPOKI BAB 20

Pâtes de riz, champignons de saison, sauce soja maison, riz

SOJULGUI BAB 20

Ragoût de boeuf à la sauce soja, haricots verts assaisonnés, riz

DAKGANGJEONG BAB 20

Poulet frit, piment de Padron, petits anchois coréens, riz

BAEK SÉOU BOKUMBAB 20

Riz sauté, crevette, ail confit, baek kimchi, sauce gochujang

DESSERT AU CHOIX

AISSU CRÈME 6

Boule de glace et caramel au soja

CHAPSALTOK 6

Mochi châtaigne, ssuk

SÉTOPA

CUISINE CORÉENNE MODERNE

AMUSE-BOUCHES

JULGUIKONG NAMUL 6

Haricot vert, doenjang, sésame, noix du Brésil

DOENJANG PÂTÉ (2PCS) 6

Pâté de foie de poulet, doenjang, yuja, pain toasté

KONGMMUS 6

Pois chiche, doenjang, huile de sésame, huile d'olive, légumes divers

LES ENTREES

GOOL MANDU (4PCS) 16

Raviole d'huître, tofu, sauce soja citronnée

NENGCHÉ 20

Crevette, fruits de saison, légumes de saison, crème de pignon

JEON ET JANGAJJI 16

Galette de ciboule, crevette et jangajji de légumes de saison

HYODO DAK 16

Poulet frit, piment de Padron, petits anchois coréens

YEONGUN SAND 15

Racine de lotus, tofu, légumes divers, sauce soja au yuja

BÉTCHU SEON 14

Chou farci, poulet, courgette, cuit à la vapeur

LES PLATS

SÉTOPA CHICKEN (2PERS) 54

Poulet, doenjang, ciboule, sauce soja maison, 2 sauces, riz à l'ail

OH! SO JJIM 38

Osso bucco, queue de boeuf, légumes de saison, sauce soja maison, riz

DAK GALBI (2PERS) 48

Poulet, sauce gochujang maison, légumes de saison, 2 sauces, riz

HÉMULDOUBUTANG 26

Bouillon de poulet, tofu, légumes divers, crevette, huître, piment, riz

SATCHAL DUBOU 24

Pavé de tofu, champignons de saison, sauce soja aux morilles, riz

GOCHUJANG SÉOU 29

Crevette grillée, sauce gochujang, légumes de saison, riz

SUPPLEMENTS

BAEK KIMCHI 8

Kimchi blanc

GOTJOLI 5

Kimchi fait minute, sauce aux anchois, piment

BAB 5

Riz blanc

SÉTOPA

CUISINE CORÉENNE MODERNE

LES DESSERTS

JANG CRÈME BRÛLÉE 9

Crème brûlée, Doenjang (soja jaune)

AISSU CRÈME 8

Boule de glace et caramel au soja

CHAPSALTOK 7

Mochi châtaigne, ssuk

LES THÉ

VERT PUR DE CORÉE 6

SARRASIN (SANS THÉINE) 6

LES CAFÉ

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ 3

ALLONGÉ 4

COCKTAILS

UMESHU GIMLET 11

Umeshu Sparkling Sake, Gin & Eucalyptus Syrup

TOPA MARY 11

Soju, Tomato, Gochujang, Citrus, Pepper

BTRR SPRITZ (0%) 11

BTRR Spritz, Honey, Grapefruit

GINGER SPRITZ (0%) 11

Ginger & Yuzu Spritz, Honey, Ginger Beer

SEOUL 75 13

Merlet cognac, Soju, yuzu liqueur, Champagne

OLD FASHIONED 14

Nikka, Salted Caramel Soy & Florentine Bitters

MARTINIS

YUZU MARTINI 12

Yuzu, Liqueur, Soju, Vodka

SOJU MARTINI 12

Vodka, Vermouth, Soju

MARTINEZ 12

Cassis, Gin, Soju, Lavender Syrup

RICKIES

SÉTOPA HIGHBALL 11

Nikka, Soda & Salt

SPRITZ LUÈTECE 11

Lutèce, Umeshu Sake, Soda Water & Crément

SPRITZ NIKKA 11

Nikka, St Germain, Soda Water & Crément

6 RUE DUPUYTREN 75006 PARIS FRANCE