



RESTAURANT

HANOK

par MiSSO

Évocation des *hanok* (한옥), habitations coréennes traditionnelles en bois, chaleureuses et ouvertes sur la nature, le restaurant du musée Guimet vous propose une pause hors du temps dans un cadre sobre et élégant.

Derrière la porte dont les motifs reprennent ceux du palais royal de Gyeongbok à Séoul, la cuisine de Misso célèbre l'authenticité des saveurs coréennes, avec des plats qui éveillent les sens, invitent au voyage et racontent l'histoire d'une gastronomie millénaire.

Créé en 2006 par la cheffe coréenne Young Kyoung Lee, Misso (qui signifie «sourire») propose une cuisine traditionnelle et familiale, inspirée des recettes ancestrales transmises par sa mère.

Enjoy a break at the restaurant of the Guimet - National Museum of Asian Arts and in a calm and elegant decor reminiscent of the *hanok* (한옥), the traditional Korean wooden home known for its warmth and closeness with nature.

Behind a sculpted wood inspired by a design from the Gyeongbok Royal Palace in Seoul, Misso's cuisine celebrates the authenticity of Korean flavors with tasty dishes rooted in a millennia-old culinary tradition.

Created in 2006 by Korean chef Young Kyoung Lee, Misso (which means "smile") offers traditional, family-style cuisine, inspired by ancestral recipes handed down by her mother.

전식

Entrées

Starters

1. 핫도그 Hotdog coréen (1p) 8€
Bâtonnet de saucisse enrobé de pâte à frire
Battered sausage stick

2. 소떡소떡 Sotteok-sotteok 9€
Brochette de saucisses et gâteaux de riz
Sausage skewers and rice cakes

3. 튀김만두 Twigim mandu (6p) 10€
Raviolis frits aux légumes
Fried vegetable dumplings

4. 키토김밥 Kito kimbap 13€
Rouleau de riz et d'algues aux légumes
Kito diet vegetable kimbap

5. 계란찜 Kieran jjim 13€
œufs soufflés à la vapeur
Steamed eggs

6. 두부야채샐러드 Salade dubuyachae 15€
Salade de légumes au tofu
Vegetable salad with tofu

7. 잡채 Japchae 16€
Vermicelles de patate douce
sautés aux légumes
Sweet potato vermicelli sauteed with
vegetables

8. 두부김치 Dubu kimchi 16€
Sauté de porc au kimchi et au tofu
Stir-fried kimchi and pork with tofu

9. 모듬튀김 Modeum twigim 17€
Assortiment de beignets :
crevettes, calamars, légumes, kimari
Assorted fried food :
shrimp, squid, vegetable, kimari

10. 닭 튀김 Dak twigim 17€
Poulet frit coréen accompagné
de radis mariné
Fried chicken with marinated radish

11. 모듬전 Modeum jeon 18€
Assortiment de galettes coréennes
Assortment of Korean pancakes

12. 문어 초무침 Mun-eo chomouchim 18€
Poulpe assaisonné avec
une sauce vinaigrée
Octopus seasoned with
vinegared sauce

13. 버섯탕수 Beoseot-tangsu 20 €
Champignons et aubergines
à la sauce aigre-douce
Sweet and sour mushrooms
and eggplants

14. 보쌈 Dwaеji Bossam 20€
Tranche de poitrine de porc cuite
à l'étouffée avec feuille de chou chinois
Boiled pork belly with Chinese cabbage

본식

Plats

Main dishes



e

1. **뚝배기 Bulgogi servi dans un bol en pierre accompagné d'un bol de riz et de légumes variés**

Bulgogi served in a stone bowl and with a bowl of rice and vegetables

- | | |
|---|-----------|
| a. 소불고기 So bulgogi
Bœuf mariné à la sauce soja
Marinated beef with soy sauce | 19 € |
| Supplément vermicelles
Extra vermicelli | +3 € |
| b. 돼지불고기 Dwaegi bulgogi
Porc mariné à la sauce pimentée
Marinated pork with spicy sauce | 19 €
🍴 |
| c. 오징어불고기 Ojing-eo bulgogi
Calamars marinés à la sauce pimentée
Marinated squid with spicy sauce | 20 €
🍴 |
| d. 오삼불고기 Osam bulgogi
Porc et calamars marinés
à la sauce pimentée
Marinated pork and squid
with spicy sauce | 20 €
🍴 |
| e. 닭불고기 Dak bulgogi
Poulet mariné à la sauce soja
avec pommes de terre
et pâtes de riz
Soy sauce marinated chicken
with potato and rice dough noodles | 20 € |
| f. 두부 Tofu
Tofu mariné avec une sauce pimentée
Marinated tofu with spicy sauce | 19 €
🍴 |



2



3



4



5



6



7



8



9



10

2. 비빔밥 Bibimbap 19€
Riz garni de légumes marinés
avec un œuf au plat
Rice topped with marinated
vegetables and a fried egg
Supplément boeuf, porc,
calamars, poulet, tofu +3€
Extra beef, pork, squid, chicken, tofu

3. 만두국 Mandu-guk 17€
Soupe de raviolis aux légumes
Vegetable ravioli soup
Supplément pâte de riz +3€
Extra rice noodles

4. 가락국수 Garak-guksu 17€
Soupe de nouilles aux légumes
Vegetable and noodle soup

5. 김치찌개 Kimchi jjigae 19€
Ragoût de kimchi au porc
Pork kimchi stew

6. 육개장 Yukgaejang 19€
Soupe de boeuf épicée
Spicy beef soup

7. 갈비탕 Galbi-tang 23€
Soupe au bouillon de côtes
de boeuf
Beef rib soup
Supplément vermicelles +3€
Extra vermicelli

8. 고등어구이 Godeungeo-gui 19€
Maquereau grillé
Grilled mackerel

9. 장어구이 Jangeo-gui 22€
Anguille grillée
Grilled eel

10. 떡갈비 Tteok-galbi 23€
Steak haché au porc et au bœuf
Ground beef and pork steak

Suppléments
Extras

Œuf / Egg	+1€	Riz / Rice	+3€
Soupe à la pâte de soja / Soybean paste soup	+3€	Algue / Seaweed	+3€
		Kimchi	+5€

후식

Desserts

Desserts

1. **빙수 Bingsu** 10 €
Glace pilée aux fruits,
crème et haricots rouges
Milk-based shaved ice dessert
with fruits, cream and red beans

2. **호떡 Hotteok** 10 €
Pancake coréen au sucre
et à la cannelle servi avec une boule
de glace vanille et de la chantilly
Sweet and cinnamon filled Korean pancakes
with vanilla ice cream and whipped cream

3. **경단 Gyeongdan** 8 €
Gâteaux à base de riz gluant
Rice ball cakes

4. **아이스크림 Glaces** 8 €
2 boules au choix :
vanille, yuja (citron coréen), gingembre,
thé vert, sésame noir
Ice cream – 2 scoops :
vanilla, yuja (Korean lemon),
ginger, green tea, black sesame

5. **티라미수 Tiramisu** 10 €



6. **찰쌀아이스 Mochi glacé** 8 €
2 mochi au choix :
vanille, thé vert, litchi , mangue, chocolat
Iced mochis – 2 flavors :
vanilla, green tea, mango, chocolate

7. **카페/차 구르망** 13 €
Café ou thé gourmand avec assortiment
de biscuits coréens
Coffee or tea gourmet assorted
with korean biscuits

한국 음료

Boissons coréennes

Korean drinks

Thés et tisanes

— Teas and infusions

	chaud hot	glacé iced
녹차 Thé vert coréen Korean green tea	4,5€	5€
등굴레 차 Thé Sceaux de Salomon Solomon's Seal tea	4,5€	5€
유자차 Thé à la gelée de yuja (citron coréen) Yuja (Korean lemon) marmalade tea	5€	6€
생강차 Thé à la gelée de gingembre Ginger marmalade tea	5€	6€
수정과 Thé à la cannelle Cinnamon tea	4,5€	
인삼차 Thé au ginseng Ginseng tea	4,5€	
쌍화차 Ssanghwa-cha Tisane aux herbes médicinales Korean medicinal herbal tea	6€	

Spécialités

— Specialties

커피믹스 Café coréen Café, poudre de lait, sucre Korean coffee (coffee, sugar and milk powder)	4,5€	5,5€
미숫가루 Misu-garu Boisson coréenne à base de poudre de céréales Korean multi-grain powder drink		10€
밀크쉐이크 팝콘 Milk shake pop-corn Pop-corn milk-shake		10€

Softs

칠성사이다 Chilsung cider 25cl Limonade coréenne au citron et citron vert Korean lemon and lime soda		5€
포도봉봉 Bong Bong 28cl Jus de raisin Grape juice drink		5€
알로에 주스 Aloe vera 50cl		6€

Lattés — Lattes

	chaud hot	glacé iced
커피 Café Coffee	6€	6,5€
말차 Matcha Thé vert en poudre Green tea powder	7€	7,5€
흑임자 Sésame noir Black sesame	7€	7,5€
망고 Mangue Mango		7€
딸기 Fraise Strawberry		7€
흑임자 Sésame noir	7€	7,5€
쌍화차 Ssanghwa-cha latte	8€	8,5€
Supplément lait d'avoine Oat milk		+1€

Ade

Boissons gazeuses aromatisées aux fruits
Sparkling fruit flavored drinks

블루레몬 Citron bleu Blue lemon	블루베리 Myrtille Blueberry
계피 Cannelle Cinnamon	매실 Prune Plum
석류 Grenadine Grenadine	배 Poire Pear

한국의 술

Alcools coréens

Korean alcoholic drinks

Cocktails

소콜라 So-Cola Soju et Coca Cola Soju and Cola	7€
소맥 So-Mek Soju et bière Soju and beer	8€
빠나쎄 Panaché Bière et sprite Beer and sprite	8€
소주 솔티도그 Soju Salty Dog Soju, jus de pamplemousse et tonic Soju, grapefruit juice, tonic	9€
막스티 Makstea Makgeolli, Ice tea, Sprite	9€
막쉐이크 Mak-Shake Makgeolli et lait Makgeolli and milk	9€
모히또 Korean Mojito Makgeolli ou soju Makgeolli or soju	9€
한국키르 Kir coréen Vin blanc et bokbunja à la framboise Korean kir - white wine and korean bokbunja raspberry wine	8€
상그리아 Sangria Vin rouge et jus d'orange Red wine and orange juice	9€
하이볼 High Ball Whisky, citron et tonic Whisky, lemon and tonic	9€
조선 하이볼 Joseon High Ball Bekseju, citron et tonic Bekseju, lemon and tonic	9€

Spécialités — Korean specialties

	verre glass	bouteille bottle
소주 Soju Spiritueux coréen à base de riz Rice Korean alcohol	4€	16€
과일맛소주 Soju aromatisé Fraise, pamplemousse, raisin Flavored soju Strawberry, grapefruit, grape	5€	17€
막걸리 Makgeolli Boisson de riz fermentée légèrement pétillante et laiteuse Fermented milky sparkling rice wine	4€	13€
복분자 Bokbunja Vin de fruits rouges Korean raspberry wine	5€	19€
백세주 Bekseju Boisson issue de la fermentation du riz gluant et d'une sélection de 12 plantes Korean glutinous rice-based fermented alcoholic beverage flavored with 12 herbs	5€	19€

클래식 음료

Boissons

Drinks

		Cafés — Coffee (Illy)		Vins — Wines			
		petit small	grand large	bouteille bottle 75 cl			
Café / Décaféiné Coffee / Decaffeinated		3€	4€	Vin blanc Rock M'Roll Chenin blanc Val de Loire		25€	
Capuccino		6€	6,5€	Vin rouge Bio El Pinot Pinot noir, Saget la Perrière		25€	
Café viennois Viennese coffee		6€		Vin rosé Gris d'Argens Grenache Cinsault Souvenir du Var		25€	
Chocolat chaud Hot chocolate		6€		Vin du mois		18€	
Softs				verre glass		bouteille bottle 25cl	
Eau (minérale, gazeuse) 50cl Water (still, sparkling)			5€	Vin Blanc Chardonnay Grand Sud		5€ 9€	
Coca/Coca zéro 33cl Sprite 33cl Orangina 25cl Ice Tea 33cl			5€	Vin Rouge Merlot Grand Sud		5€ 9€	
Jus (ananas, mangue, litchi) 25cl Juice (pineapple, mango, lychee)			5€	Vin Rosé Merlot Grand Sud		5€ 9€	
Thés Mariage Frères — Teas		6€		Bières et cidre — Beers and ciders		25 cl 33 cl 50 cl	
Thé vert japonais Fuji-Yama		Jasmin Mandarin		Bière pression Draft beer		6€ 9€	
Sakura Sakura Fleur de cerisier Cherry blossom		Darjeeling Himalaya		Cass (bière coréenne) Korean beer		6€	
Empereur Chen Nung Fumé Smoky		Earl Grey Impérial Bergamote Bergamot orange		Cidre Cider		7€	
Marco Polo Fruité, vanillé Fruits, vanilla		Chai Chandernagor Épices Spices		Champagne		coupe glass	bouteille bottle
		Thé sur le Nil Citron Lemon		Champagne Joseph Desruets		11€ 60€	