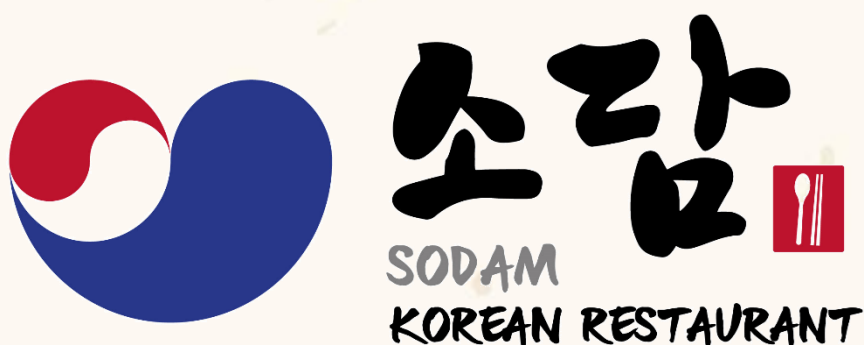




**"SODAM" is a Korean
"nientiful and**

Chez SODAM, nous cherchons toujours la meilleure façon de
vous apporter une nouvelle expérience culinaire.

*At SODAM's, we are always looking of ways to bring you
a new dining experience.*

Informations sur les allergènes

Si vous avez une allergie, veuillez-nous en informer lors de votre réservation et informer un membre du personnel lors de votre commande. N'hésitez pas à demander de l'aide pour le menu et des informations sur les ingrédients. Nous ne pouvons répondre aux allergies graves que lorsqu'elles sont notifiées à l'avance pour nous laisser le temps de préparer une zone de préparation sécuritaire. La liste des allergies se trouve sur la dernière page du menu.

If you have an allergy please notify us when making your reservation & inform a member of staff when ordering your food. Please ask for menu assistance & ingredient information. We can only cater for severe allergies when notified in advance to allow us time to prepare a safe preparation area. The list of allergy is on the last page of menu.

저시 Small Plates and



- A1. **군만두** / Gun-Mandu _ Poulet(5 pcs) 7.5 €
 _ Végétarien (5 pcs) 7.5 €

Raviolis coréens poêlés au poulet ou aux légumes

Pan-Fried Korean dumplings consist of a savory filling wrapped in thin wrappers. (1.6.11)



- A2. **찐만두** / Jjin-Mandu _ à la vapeur (4 pcs) 14 €

Raviolis coréens cuits à la vapeur composés d'une garniture savoureuse avec du porc et du celeri. Fais maison.

Steamed Korean dumplings with a savory filling with pork and celery, wrapped in thin wrappers. Homemade. (1.6.9)



- A3. **떡볶이** / Tteokbokki 🌶️🌶️🌶️ 22.5 €

Plat le plus populaire de la K-Street, gâteaux de riz mouelleux et pâtes de poissons avec une sauce sucrée, oignon doux et chou.

The most popular K-Street food, chewy rice cake stir-fried with sweet-tteokbokki sauce accompanied by fish cake, sweet onion and cabbage. (1.3.4.6)



- A4. **궁중떡볶이** / Gungjung Tteokbokki, Royal Court Rice Cake 22.5 €

This traditional version of Tteokbokki is seasoned with a soy sauce based sauce with beef and vegetables. It's also called Ganjang(soy sauce, 간장) Tteokbokki. (1.6.11)



- A5. **잡채** / Japchae Boeuf 21 €
 A6. **잡채** / Japchae Végétarien 20 €

Vermicelles sautés aux légumes et boeuf.

Stir-fried glass noodles with vegetables & beef. (1.6.11)

**M1. 불고기 / Bulgogi avec riz****25 €**

*Émincé de boeuf mariné, assaisonné de sauce soja et de légumes variés.
Sliced marinated beef seasoned with soy sauce and mixed vegetables.
(6.10.11)*

**M2. 제육 볶음 / Jeyuk Bokkeum avec riz****23 €**

*Porc sauté mariné dans un assaisonnement épicé à base de Gochujang
(pâte de piment) fruits et légumes moulus servis avec riz
Stir-fried pork marinated in spicy Gochujang(chilli paste) -based seasoning
vegetables served with rice. (6.11)*

**M3. 순두부 찌개 / Sundubu Jigae (Soupe) avec riz****25 €**

*Ragoût épicé contenant du tofu mou et du porc, servi avec du riz.
Spicy stew containing soft tofu and pork served with rice. (3.6.11.14)*

**M4. 비빔밥 / Bibimbap _ Boeuf ou Tofu****23 €****M5. _ Végétarien****21 €**

*Riz garni de divers légumes, un oeuf au plat et du boeuf ou du tofu, servi
avec Gochujang (pâte de piment rouge).
Rice topped with various vegetables plus a fried egg and beef or tofu, served
with Gochujang (red chili paste).
(6.11)*

**M6. 불고기 전골 / Bulgogi JeonGol _ 1 pers. avec riz****27 €****M7. _ 2 pers. avec riz****52 €**

*Fondue coréenne avec bulgogi, vermicelles et divers légumes.
Korean Hot Pot consisting of deliciously marinated bulgogi, soup stock,
glass noodle and various vegetables, served with rice (6.11)*



- C1. 후라이드 치킨 / Original Fried Chicken _ (10 pc) 20 €
C2. _ (20 pc) 38 €

*Le célèbre poulet frit coréen aux épices coréennes, servi avec du riz.
The famous Korean Crispy fried chicken with Korean spices, served with rice. (1) NO sauce !!!*



- C3. 양념 치킨 / Fried Yangnyum Chicken _ (10 pc) 22 €
C4. _ (20 pc) 40 €

*Le célèbre poulet frit coréen aux épices coréennes, servi avec du riz.
Fried Crispy chicken tossed with sweet Korean sauce (Yangnyum 양념), served with rice. (1.6.11)*



- C5. 반반 치킨 / BanBan
Moitié Original (10 pcs) & moitié Yangnyum(10 pcs) 39 €
Half Original (10 pcs) & Half Yangnyum (10pcs) 39 €
*servi avec du riz pour 2 personnes.
Served with 2 servings of rice.(1.6.11)*



- C6. 데리야끼 치킨 / Poulet Teriyaki 23 €

*Poulet tendre sauce teriyaki, servi avec du riz.
Tender chicken with a deep, rich flavor from simple marination, served with rice. (6)*



- C7. 닭갈비 / Poulet sauté épicé (Dak-Galbi) 24 €
C8. 치즈닭갈비 / Poulet sauté épicé avec du fromage 26 €

Dak-galbi (닭갈비), or spicy stir-fried chicken made by stir-frying marinated chicken in a gochujang-based sauce with vegetables, served with rice. (1.6.11)



- B1. 김밥 / Kimbab roll _ Boeuf 20 €
B2. _ Végétarien 19 €

Rouleau coréen à base de riz et divers ingrédients tels que des légumes, et viandes roulées dans du gim (feuilles d'algues séchées).

Korean roll made from cooked rice and ingredients such as vegetables, and meats that are rolled in gim (dried sheets of seaweed). (3.6.10.11)



- B3. 라면 / Ramyeon _ Végétarien 🌱🌶️ 15 €

Nouilles typiques coréennes dans un bouillon de légumes, dressées avec un oeuf. Évadez-vous !

Springy Ramyeon in broth topped with a vegetable and finished with eggs. Slurp away! (1.3.11)



- B4. 짜장면 / Jajangmyeon 20 €

Plat de nouilles chinoises, style coréen garni d'une sauce épaisse à base de sauce noire aux haricots et au porc.

Korean-style Chinese noodle dish topped with a thick sauce made of Black Bean Sauce with pork. (1.6)



- B5. 탕수육 / Tangsuyuk 27 €

Porc frit, sauce aigre-douce. Le bol de riz n'est pas inclus.

Deep fried pork with sweet & sour sauce. Rice bowl is not served. (6)



- B6. 두부강정 / Dubu Gangjung (Tofu braisé) 🌱🌶️ 25 €

Tofu braisé à la sauce soja, servi avec du riz.

A tofu dish that's braised in a simple soy sauce-based sauce, served with rice. (6.11)



Q1. 삼겹살 / Samgyeopsal

Pour 2 pers. 400g

54 €

Deuxième ajout de légumes :

3 €

Second Veggie add-on :

3 €

Barbecue coréen, poitrine de porc à griller et à déguster avec une sauce et du riz pour 2pers.

Sliced grilled pork belly prepared in a table grill, Served with 2 servings of rice.

(sauce 6.)

Side Dish



D1. 계란말이 / Gyeran Mari (Omelette roulée)

18 €

Korean-style rolled omelette made with chopped carrot and scallion (3)



D2. 김치 / Kimchi traditionnel coréen

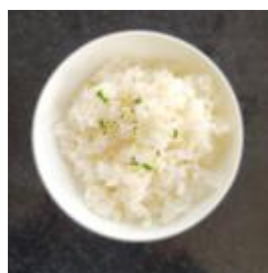


— 200g

9 €

Terme général pour les plats de légumes qui ont été salés, assaisonnés et fermenté.

Collective term for vegetable dishes that have been salted, seasoned, and fermented.



D5. 공기밥 / Riz

3 €

Bol de riz.

Cooked rice prepared by boiling rice

KOREAN LIQUOR

S1. So-ju / 소주 360ml 16.5% / 20.1% 17 €

Alcool populaire coréen, clear and colourless Korean distilled alcoholic beverage.

S1.1. Soju parfumé: Fraise/Raisin/Pamplemousse 과일소주 360ml 13% 15 €

Fruit So-ju Flavors (Strawberry 딸기/Grape 포도/Grapefruit 자몽)

S2. Makgeolli / 막걸리 750ml 6% 15 €

Makkoli is a Korean rice wine, it is a milky, off-white, and lightly sparkling rice wine that has a slight viscosity, and tastes slightly sweet, tangy, bitter, and astringent

S3. Bokbunja-ju / 복분자주 375ml 19.6% 32 €

Bokbunjaju also called bokbunja wine, is a Korean fruit wine made from Korean black wild raspberries. It is believed to be healthful and to promote male sexual stamina.

S4. Cheong-ju / 청주(예담) 700ml 13% 30 €

Cheongju is a clear, refined rice wine of Korean. Cheongju is similar to other East Asian rice wine counterparts such as the Japanese sake.

S5. Insam-ju / 인삼주 375ml 19% 38 €

*Insam-ju also called **ginseng liquor**, is an alcoholic beverage made of ginseng.*

S6/ S7. HWAYO / 화요 375ml 25% / 41% 50 € / 85 €

S8. HWAYO / 화요 (50ml, Glass) 41% 12 €

HWAYO is a leading traditional Korean premium Soju crafted from the purest rice. The rediscovered, pure taste of Korean distilled spirits with 700-year tradition.

BEER & COCKTAIL

S9. CASS (Bière Coréenne) 330ml 5% 5 €

S10. BOFFERDING 330ml 4.8% 4 €

S11. BATTIN 330ml 5.2% 4.5 €

S12. Picon Beer 7.5 €

S13. Campari spritz (Sec / Orange / Tonic) 10.99 €

S14. Aperol spritz (Crémant / Orange / Tonic) 10.99 €

HOUSE WINE

S15. Red wine (150ml, Glass) 6 €

S16. White wine (150ml, Glass) 6 €

S17. Rosé wine (150ml, Glass) 6 €

S18. Crémant du Luxembourg(200ml) 7.8 €

SOFT DRINKS

E1. Eau plate Mineral water, 500 ml	4.5 €
E2. Eau plate Mineral water, 1000 ml	8 €
E3. Eau gazeuse Sparkling water, 500 ml	4.5 €
E4. Eau gazeuse Sparkling water, 1000 ml	8 €
E5. Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Fanta, Apple juice, Ice tea 200 ml	3.5 €

KOREAN SOFT DRINKS

E6. BongBong(grape juice) 봉봉 / Pear puree drink 갈아 만든 배 238 ml	3.5 €
E7. Sparkling Watermelon 수박 소다 / Sparkling Plum 자두 소다 / Sparkling Melon 멜론 소다 / Sparkling Mango 망고 소다 / Sparkling Calamansi 스파클링 깔라만시 / Welch's Strawberry 웰치스 딸기, 350ml DemiSoda 데미소다 - Apple 사과 / Green Grape 청포도 / Peach 복숭아, 250ml	5 €
E9. Aloevera 알로에베라, 500 ml	6 €

CAFÉ & TEA

E10. Café Normal / Espresso / Thé / Café Coréen (<i>Doux et crémeux</i>)	3.5 €
E11. Double Espresso (Double Espresso)	4.5 €
E12. Thé Sucré au Yuzu/au Gingembre (Chaud ou Glacé) Sweet Yuza tea /Sweet Ginger tea (Hot or Ice)	5 €

DESSERTS

E13. Sorbet (Mangue / Citron / Framboise) (3,6,7,8,12)	5.5 €
E14. Glace (Vanille/ Chocolat) Ice Cream (vanilla / chocolate) (3,6,7,8)	5.5 €



E15. Bâtonnet glace au melon/à la Mangue/à la Noix de Coco 메로나, 망고맛, 코코넛맛 (Melon/ Mango/Coconut flavored ice cream bar) (6,7)	3.5 €
---	-------



E16. Chapssal tteok (Glutinous rice cake) 찰쌀떡	3 €
---	-----

Chapssal-tteok is a compound noun consisting of chapssal (찰쌀), meaning "glutinous rice," and tteok (떡), meaning "rice cake." Some Japanese mochi varieties are very similar to certain chapssal-tteok varieties. Both may be made by steaming and pounding soaked glutinous rice. (1,6)

Si vous avez des allergies alimentaires ou des intolérances,
merci d'en informer notre personnel.



Here are some Korean phrases you can use!

Bon Appétit

잘먹겠습니다.

(jal meok get seum ni da)

Delicious

맛있습니다

(mah sit seum ni da)

Thank you!

감사 합니다

(gam sa ham ni da)

I will come back soon!

또 올게요!

(ddo ol ggae yo)

Now have a go at saying it to our staff!!