


PIERRE SANG
[Express]

Le chef Pierre Sang vous invite à découvrir sa cuisine autour d'un de ses plats préférés qui représente nos valeurs principales: la gourmandise, le partage, et la convivialité ! Le Bibimbap est un plat typiquement coréen à base de riz chaud. 3 déclinaisons possible, le tout recouvert d'une salade de saison, fraîche et croustillante.



Bibimbap Végétarien
Curry 



La base de riz recouverte d'un golden curry de courgettes et champignons, un oeuf parfait et accompagné de sauce Ssamjang signature de la maison.

12,50 €



Bibimbap Boeuf Bulgogi



Le préféré du chef ! Avec du boeuf haché et champignons mijotés avec du caramel soja, un œuf parfait et accompagné de sauce Ssamjang, signature de la maison.

15,00 €



Bibimbap Saumon Fumé



Une mélange de légèreté et de fraîcheur. Avec du saumon fumé, pickles d'oignon, grelots et assaisonné d'un coulis de piquillos fait maison.

16,50 €

BIBIMBAPS


PIERRE SANG
[Express]

Retrouvez l'ensemble de nos Bibimbaps en formule pour parfaire votre repas.

	BIBIMBAP + DESSERT	BIBIMBAP + BOISSON	BIBIMBAP + BOISSON + DESSERT
<u>VÉGÉTARIEN</u>	17,00 €	15,00 €	20,00 €
<u>BOEUF</u>	19,50 €	17,50 €	22,50 €
<u>SAUMON</u>	21,00 €	19,00 €	24,00 €



DESSERTS

Crumble pommes-noisettes
Mousse au chocolat, fleur de sel

BOISSONS

Evian / Badoit / Coca-cola / Coca Cola Zero
The Coréen / Espresso / Allongé
Thé Glacé Vert Noir ou Rooibos + 2 €
Bière Pale Ale ou IPA **BIO** + 3 €


FORMULES


PIERRE SANG
[Express]

Le Chef Pierre Sang vous propose son plat signature : Le Tartare de Thon et un ensemble de snacks, toujours avec une touche coréenne, origine du chef.

Menu Snacking

UNITÉ | PAR PIÈCE

Tartare de thon, gel citron soja, mayonnaise à la truffe, petit pois au wasabi <i>Recette signature du chef Pierre Sang</i>	15€	
Duck Roll, salade folle <i>2 Brioches dorées garnies de canard fumé accompagnées de sauce Ssamjang, sauce signature du Chef</i>	16€	9€
Burger de bœuf effiloché à la coréenne <i>Gourmand et réconfortant, servi avec de la pomme de terre aux herbes</i>	18€	
Bao de poulet rôti au caramel de soja, sauce césar herbacée <i>3 Petits pains vapeur garnis, moelleux et délicieux</i>	15€	6€
Grilled Cheese sandwich façon Pierre Sang  <i>Cheddar aux épices coréennes, simple et bon</i> <i>Options : jambon (+3€) œuf (+1,50€)</i>	11€	
Cacahuètes au furikake	3,5€	

SNACKS



PIERRE SANG
[Express]

Vins

Verre 12,5cl | Bouteille 75cl

Blanc

Monbazillac Château les Hauts de Caillevet "Les Brumes" 2021 (Moelleux)	8 €	47 €
Chablis Domaine de Biéville 2019	7,50 €	45 €
Sancerre Château la Rabotine 2021	9,50 €	52 €
Meursault Domaine Buisson-Battault 2018		89 €
Pouilly-Fumé Domaine Didier Dagueneau "Silex" 2015		269 €

Rosé

IGP Méditerranée Maison Mei "Rosé Blend Création No.7" 2022	7,50 €	35 €
---	--------	------

Rouge

Morgon Domaine Joubert 2019		47 €
Saint-Emilion Grand Cru Château de Fonbel 2015	8 €	72 €
Pomerol Château Beauregard 2017	11,50 €	109 €
Châteauneuf du Pape Dom. Rotem et Mounir Saouma "Omnia" 2015		155 €
Echezeaux Grand Cru Domaine Dujac 2015		729 €

Champagne

Verre 10cl | Bouteille 75cl

Laurent Perrier La Cuvée Brut N.V	10,50 €	72 €
Laurent Perrier Rosé Brut N.V	14 €	98 €

Liqueur

Verre 5cl

Plante Coiron Jaune Eygubelle-Ælred	9 €
-------------------------------------	-----

(liqueur à base d'une cinquantaine de plantes, fleurs, écorces et épices infusées et macérées, puis distillées dans un alambic par un Maître Distillateur)

Boissons Chaudes

Espresso	3,50 €
Allongé	4 €
Double Espresso	5 €
Noisette	4 €
Latté / Cappuccino	5,50 €
Thé Vert du Riz Complet	4 €
Thé Sceau de Salomon	4 €
Chocolat Chaud	6 €
Café Glacé	+1 €

Boissons

Evian 50 ml	3,50 €
Badoit 50 cl	3,50 €
Coca-cola / Zéro 33 cl	3,50 €
Thé Glacé UMA 25 cl	5,50 €
<i>Thé Vert Citron-Basilic, Thé Noir Gingembre, Rooibos à la Peche de Vigne</i>	
Bière BapBap 33 cl	6,50 €
<i>Originale Pale ou Ale IPA Canopée BIO</i>	
Bière Pression 50cl	8 €

DRINKS



PIERRE SANG
[Express]

Negroni (Cockorico) : Gin – Campari – Vermouth rouge Verre 6cl
9€
 Amer – Sec – Short Drink
Le Negroni a été conçu pour être un cocktail à boire avant le dîner pour stimuler l'appétit

Garden Smash (Cockorico): Gin – Agrume – Extrait de Basilic Verre 8cl
10€
 Herbacé – Acidulé - Gourmand
*Le smash a été initialement créé avec de la menthe et du whisky.
 C'est en Allemagne, qu'un barman a simplement remplacé ces ingrédients par du basilic et du gin pour apporter plus de fraîcheur.*

Moscow Mule (Cockorico): Vodka – Citron vert- Gingembre Verre 14cl
10€
 Acidulé – Rafrachissant – Pétillant
Le Moscow Mule est né d'un excédent de ginger beer et de vodka durant les années de prohibition

Aperol Spritz: Aperol – Prosecco – Eau Pétillante Verre 24cl
12€
 Tendance – Pétillant – Long Drink
Né à Venise, l'Apérol Spritz a été initié par une tendance autrichienne. Au XIXème siècle, le nord de l'Italie est alors occupé par les autrichien, qui coupait l'amertume de l'Apérol en ajoutant de l'eau gazeuse

Gin Tonic: Gin Mare – Tonic Mediterranean Fever Tree Verre 24cl
15€
 Rafrachissant – Herbacé – Provençal
D'origine espagnol, le Gin Mare est produit à partir de nombreux aromates provenant des pays longeant la mer Méditerranée.

Livre Best-Of Pierre Sang	14€
Livre "Secret de cuisinier"	35€
Limonadier	10€
Spatule	5€
Tote-bag	10€
Tablier	18€