


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.

14,50 €



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.

16,50 €



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.

17,50 €

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>	20,50 €	17,50 €	22,50 €
<u>BOEUF</u>	22,50 €	19,50 €	24,50 €
<u>SAUMON</u>	23,50 €	20,50 €	25,50 €



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>	17€	
Duck Roll, salade folle <i>2 Brioches dorées garnies de canard fumé accompagnées de sauce Ssamjang, sauce signature du Chef</i>	19€	11€
Burger de bœuf effiloché à la coréenne <i>Gourmand et réconfortant, servi avec de la pomme de terre aux herbes</i>	20€	
Bao de poulet rôti au caramel de soja, sauce césar herbacée <i>3 Petits pains vapeur garnis, moelleux et délicieux</i>	20€	8€
Grilled Cheese sandwich façon Pierre Sang  <i>Cheddar aux épices coréennes, simple et bon</i> <i>Options : jambon (+3€) œuf (+1,50€)</i>	15€	
Kimchi coleslaw	8€	
Cacahuètes au furikake	4€	

SNACKS



PIERRE SANG

[Express]

Vins

Verre 12,5cl | Bouteille 75cl

Blanc

Chablis Domaine de Biéville 2019	10,50 €	47 €
Sancerre Château la Rabotine 2021	11,90 €	55 €
Meursault Domaine Buisson-Battault 2018		90 €
Pouilly-Fumé Domaine Didier Dagueneau 'Silex' 2015		269 €

Rosé

IGP Méditerranée Maison Meï "Rosé Blend Création No.7" 2022	9,50 €	37 €
---	--------	------

Rouge

Morgon Domaine Joubert 2019	10,50 €	49 €
Saint-Emilion Grand Cru Château de Fonbel 2015	11,50 €	54 €
Pomerol Château Beauregard 2017		110 €
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	12 €	72 €
Laurent Perrier Rosé Brut N.V	16 €	98 €

Liqueur

Verre 5cl

Plante Coiron Jaune Eygubelle-Ælred	
(liqueur à base d'une cinquantaine de plantes, fleurs, écorces et épices infusées et macérées, puis distillées dans un alambic par un Maître Distillateur)	10 €

Boissons Chaudes

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

Boissons Fraîches

Evian 50 ml	4 €
Badoit 50 cl	4 €
Coca-cola / Zéro 33 cl	4,50 €
Thé Glacé UMA 25 cl	6 €
<i>Thé Vert Citron-Basilic, Thé Noir</i>	
<i>Gingembre, Rooibos à la Peche de Vigne</i>	
Bière BapBap 33 cl	7€
<i>Originale Pale ou Ale IPA Canopée BIO</i>	7€
Bière Pression 50cl	10 €

BOISSONS



PIERRE SANG
[Express]

Mojito Fusion: un cocktail emblématique à base de rhum, feuilles de menthe fraîche, citron vert, cassonade et eau pétillante revisité en trois recettes:

Gingembre & Yuzu

Acidulé – Aromatique – Pétillant

Rafraîchissant et revigorant avec une acidité bien marquée alliant le gingembre et le yuzu

Verre 34cl
15€

Omija & Grenade

Acidulé – Sucré – Pétillant

Sucré et acidulé, un mélange composé de grenade et d'omija, "la baie aux cinq saveurs" tout droit venu de Corée du Sud à la fois sucrée, amère, acide salée et épicée

Verre 34cl
15€

Kumquat & Passion

Acidulé – Gourmand – Pétillant

Ce mélange gourmand et exotique alliant l'acidité du kumquat et la douceur du fruit de la passion

Verre 34cl
15€

Moscow Mule (Cockorico): Vodka – Citron vert- Gingembre

Acidulé – Rafraichissant – Pétillant

Le Moscow Mule est né d'un excédent de ginger beer et de vodka durant les années de prohibition

Verre 14cl
14€

Aperol Spritz: Aperol – Prosecco – Eau Pétillante

Tendance – Pétillant – Long Drink

Né à Venise, l'Aperol 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'Aperol en ajoutant de l'eau gazeuse

Verre 24cl
14€

Gin Tonic: Gin Mare – Tonic Mediterranean Fever Tree

Rafraichissant – Herbacé – Provençal

D'origine espagnol, le Gin Mare est produit à partir de nombreux aromates provenant des pays longeant la mer Méditerranée.

Verre 24cl
16€