



PIERRE SANG

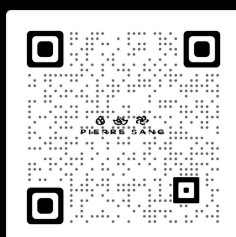
Le Chef vous propose un plat gourmand de la Fast Good. Un bibimbap aussi beau que bon !

Soucieux de répondre à toutes vos attentes, le Chef Pierre Sang Boyer a créé une offre de restauration rapide autour d'un de ses plats signatures.

Le Bibimbap est le plat typique de la cuisine coréenne : un mélange de riz, lentilles et quinoa accompagné de viande, poisson ou mélange végétarien selon vos envies.

“BIBIM” signifie mélanger et “BAP” signifie le riz.

Pierre Sang Boyer vous invite à découvrir sa cuisine à la croisée des chemins entre la France et la Corée.



**FLASH THE QR CODE TO ACCESS OTHER
MENU LANGUAGES**

Prix en euro, taxes et service inclus

PETITS-DÉJEUNERS

de 9h30 à 11h

Formule Viennoiserie 13,50€

Croissant, pain au chocolat, pancake avec marmelade citron-yuzu, espresso & jus d'orange ou de pamplemousse frais.

Avocado Toast 16€

Pain grillé doré, fromage frais & oeuf parfait.

Pancake Pierre Sang 15€

Pancake aéré, marmelade citron yuzu & glace du moment.

Pajeon Kimchi 6,50€

Fine crêpe de légumes coréenne et kimchi épicé.

Saumon fumé de Norvège 15€

COKTAILS

London Mule 14€

Spritz 14€

Gin Tonic 14€

BIÈRES

Bière pression Heineken, 25cl 6€

Bière pression Heineken, 50cl 10€

Originale Pale Ale, 33cl 7€

IPA Canopée Bio, 33cl 7€

PAUSE SUCRÉE

Mousse au chocolat & fleur de sel 8€

Crumble aux pommes 8€

Noisettes & caramel.

Pancake Pierre Sang 11€

Pancake aéré, marmelade citron yuzu & glace du moment.

Tiramisu au sésame noir 8€

Glace du moment 6,50€

Salade de fruits de saison 9€

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Décaféiné 3.50€

Noisette 4€

Café allongé 4€

Double espresso 5€

Cappuccino / Latte 6€

Thé coréen 5€

Chocolat Chaud 6€

À NE PAS MANQUER

Ramen 20€

Nouilles, curry rouge, coriandre, oeuf parfait & poulet croustillant coréen.

Burger 19€

Poulet croustillant coréen, kimchi & cheddar accompagné de potatoes.

BOISSONS FRAÎCHES

Evian, 25cl 4€

Badoit, 25cl 4€

Coca-Cola, 33cl 4.50€

Coca-Cola Zéro, 33cl 4.50€

Thé glacé Jomo Pêche Hibiscus
ou Menthe Citron, 35cl 6€

Citronnade Gingembre Jomo, 35cl 6€

Jus d'orange ou
de pamplemousse frais 6.50€



PIERRE SANG

BIBIMBAPS

Le chef Pierre Sang vous invite à découvrir sa cuisine autour de son plat coréen préféré, le Bibimbap.

Sur un mélange de riz, lentilles du Puy et quinoa, découvrez nos différentes déclinaisons accompagnées de leur salade de saison :



SAUMON FUMÉ 18€

Saumon fumé, oignons
grelots, coulis sauce
Piquillos maison.



BOEUF BULGOGI 17€

Bœuf haché, caramel de soja
maison, champignons, œuf
parfait, sauce Ssamjang.



VÉGÉTARIEN CURRY 15€

Golden curry de courgettes,
champignons, œuf parfait, sauce
Ssamjang.

Supplément œuf +1,90€

Supplément Sauce Ssamjang +1,50€

Option BBB XXL +3€

ALL DAY LONG

de 9h30 à 21h30

Gyoza

10€

Ravioles croustillantes coréennes farcies de poulet
& légumes de saison.

Korean fried Chicken

14€

Poulet croustillant à la coréenne et sauce aigre
douce.

Bao poulet

19€

3 pains vapeur farcis au poulet.

Croque Kimchi-Cheddar

12€

Croque au kimchi et cheddar.

Saumon fumé de Norvège

15€

Soupe miso

7,50€

Tofu fumé & nori.

Avocado toast

16€

Pain grillé doré, fromage frais & oeuf parfait.

Pajeon Kimchi

6,5€

Fine crêpe de légumes coréenne et kimchi épicé.

Kimchi

8€

Chou chinois fermenté.



PIERRE SANG

VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC Meursault, Domaine Buisson Battault "Les Criots" 2018

165€

RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône, Maison Jaboulet-Aîné « Parallèle 45 » 2024

10€

42€

AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon 2021

129€

BORDEAUX

AOC Pessac-Léognan, Château Carbonnieux "La Croix de Carbonnieux" 2023 (37,5cl)

49€

LOIRE

AOC Touraine Sauvignon, Complices de Loire "Pointe d'Agrumes" 2023

11€

50€

VIN BLANC MOELLEUX

SUD-OUEST

AOC Monbazillac, Château les Hauts de Caillevet "Les Brumes" 2022

11€

59€

VIN ROSÉ

PROVENCE

IGP Méditerranée, "Rosé Blend Création n°7" 2023

10€

39€

VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC Côteaux-Bourguignons, Dominique Laurent 2022

11€

59€

RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône, Maison Jaboulet-Aîné "Parallèle 45" 2023 (37,5cl)

30€

AOC Saint-Joseph, Domaine Bernard Grippa "Le Berceau" 2021

112€

SUD-OUEST

AOC Cahors, Château Combet-la-Serre "Le Pur Fruit du Causse" 2022

10€

49€

BORDEAUX

AOC Pomerol, Château Beaugard 2017

260€

PÉTILLANTS

CHAMPAGNE

AOC Champagne, Laurent Perrier Brut "La Cuvée" N.M

79€

AOC Champagne, Laurent Perrier Brut "Rosé" N.M

16€

99€





PIERRE SANG

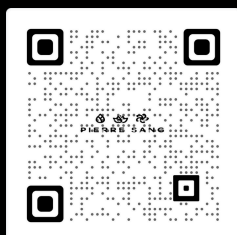
The Chef offers you a delicious Fast Good dish. Bibimbap is as beautiful as it is tasty!

Keen to meet all your expectations, Chef Pierre Sang Boyer has created a fast-food offering around one of his signature dishes.

Bibimbap is a typical dish from Korean cuisine: a mix of rice, lentils, and quinoa, accompanied by meat, fish, or a vegetarian option, according to your preferences.

“BIBIM” means to mix and “BAP” means rice.

Pierre Sang Boyer invites you to discover his cuisine at the crossroads of France and Korea.



FLASH THE QR CODE TO ACCESS OTHER
MENU LANGUAGES

Prices are in euros, taxes and service included.

BREAKFAST

from 9:30 am to 11 am

Viennoiserie Set 13,50€

Croissant, pain au chocolat, pancake with lemon-yuzu marmalade, espresso & fresh orange or grapefruit juice.

Avocado Toast

Golden toasted bread, fresh cheese & egg parfait. 16€

Pancake Pierre Sang

Fluffy pancake, lemon yuzu marmalade & ice cream of the day. 15€

Kimchi Pajeon 6,50€

Thin Korean vegetable pancake with spicy kimchi.

Norwegian Smoked Salmon 15€

COKTAILS

London Mule 14€

Spritz 14€

Gin Tonic 14€

BEERS

Heineken Draft Beer, 25cl 6€

Heineken Draft Beer, 50cl 10€

Original Pale Ale, 33cl 7€

Canopée Organic IPA, 33cl 7€

SWEET BREAK

Chocolate mousse & sea salt 8€

Apple crumble 8€

Hazelnuts & caramel

Pierre Sang Pancake 11€

Fluffy pancake, lemon yuzu marmalade & ice cream of the day.

Black sesame tiramisu 8€

Ice cream of the day 6,50€

Seasonal fruit salad 9€

HOT DRINKS

Espresso / Decaffeinated 3.50€

Hazelnut Coffee 4€

Long Coffee 4€

Double Espresso 5€

Cappuccino / Latte 6€

Korean Tea 5€

Hot Chocolate 6€

NOT TO MISS OUT

Ramen 20€

Noodles, red curry, coriander, perfect egg & crispy Korean chicken.

Burger 19€

Crispy Korean chicken, kimchi & cheddar, served with potatoes.

COLD DRINKS

Evian, 25cl 4€

Badoit, 25cl 4€

Coca-Cola, 33cl 4.50€

Coca-Cola Zero, 33cl 4.50€

Jomo Iced Tea Peach Hibiscus or Mint Lemon, 35cl 6€

Jomo Ginger Lemonade, 35cl 6€

Fresh Orange or Grapefruit Juice 6.50€



PIERRE SANG

BIBIMBAPS

Chef Pierre Sang invites you to discover his cuisine centered around his favorite Korean dish, Bibimbap.

On a blend of rice, Puy lentils, and quinoa, explore our different variations served with a seasonal salad:



SMOKED SALMON 18€

Smoked salmon, onions, homemade Piquillos sauce.



BULGOGI BEEF 17€

Ground beef, homemade soy caramel, mushrooms, egg parfait, Ssamjang sauce.



VEGETARIAN CURRY 15€

Golden curry with zucchini, mushrooms, egg parfait, Ssamjang sauce.

ALL DAY LONG

from 9:30 am to 9:30 pm

Gyoza 10€

Crispy Korean dumplings filled with chicken & seasonal vegetables.

Korean Fried Chicken 14€

Crispy Korean-style chicken with sweet and sour sauce.

Bao Chicken 19€

3 steamed buns filled with chicken.

Kimchi-Cheddar Croque 12€

Croque with kimchi and cheddar.

Norwegian Smoked Salmon 15€

Miso Soup 7,50€

Smoked tofu & nori

Avocado toast 16€

Golden toasted bread, fresh cheese & egg parfait.

Kimchi Pajeon 6,5€

Thin Korean vegetable pancake with spicy kimchi.

Kimchi 8€

Fermented Chinese cabbage.



PIERRE SANG

WINES

Glass 12cl Bottle 37,5cl / 75cl

WHITE WINES

BOURGOGNE

AOC Meursault, Domaine Buisson Battault “Les Criots” 2018

RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône, Maison Jaboulet-Aîné « Parallèle 45 » 2024

AOC Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon 2021

BORDEAUX

AOC Pessac-Léognan, Château Carbonnieux “La Croix de Carbonnieux” 2023 (37,5cl)

LOIRE

AOC Touraine Sauvignon, Complices de Loire “Pointe d’Agrumes” 2023

SWEET WHITE WINE

SUD-OUEST

AOC Monbazillac, Château les Hauts de Caillevel “Les Brumes” 2022

ROSÉ WINE

PROVENCE

IGP Méditerranée, “Rosé Blend Création n°7” 2023

RED WINES

BOURGOGNE

AOC Côteaux-Bourguignons, Dominique Laurent 2022

RHÔNE

AOC Côtes-du-Rhône, Maison Jaboulet-Aîné “Parallèle 45” 2023 (37,5cl)

AOC Saint-Joseph, Domaine Bernard Grippa “Le Berceau” 2021

SUD-OUEST

AOC Cahors, Château Combet-la-Serre “Le Pur Fruit du Causse” 2022

BORDEAUX

AOC Pomerol, Château Beauregard 2017

SPARKLING WINES

CHAMPAGNE

AOC Champagne, Laurent Perrier Brut “La Cuvée” N.M

AOC Champagne, Laurent Perrier Brut “Rosé” N.M

Our wines may contain sulfites, egg-based products and dairy products.