

점점 KUPBAP

Partagez votre expérience sur les réseaux sociaux avec #KupbapMoments et laissez-nous un avis Google. Merci pour votre soutien!



@kupbapfr



Kupbap

NOTRE HISTOIRE

KUPBAP est né de l'histoire d'un jeune chef, désireux de renouer avec ses origines coréennes transmises par sa maman. Animé par l'envie de partager cette culture culinaire riche et savoureuse, il a créé une cuisine qui marie authenticité, modernité, et simplicité.

Le “cupbap”, notre star du menu, réinvente la street food coréenne.

Ce plat emblématique des rues de Corée est revisité pour vous offrir une expérience unique et personnalisée.

Composez votre repas selon vos goûts et découvrez un équilibre parfait entre saveurs authentiques et modernité.

Une carte au rythme des saisons.

Chaque plat est conçu pour marier créativité, tradition et gourmandise. En travaillant avec des produits de saison, nous vous proposons des créations originales qui mettent en avant le meilleur de la gastronomie coréenne.

Notre souhait est simple : que chaque bouchée soit une découverte et vous donne envie d'explorer davantage la culture du pays du Matin Calme.

Laissez-vous tenter et embarquez pour un voyage culinaire unique avec KUPBAP.

Ouvert du lundi au vendredi
12h-14h30 / 19h-22h
Dimanche
19h-22h

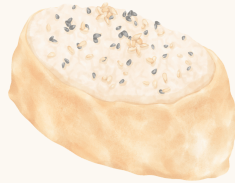
ENTRÉES - 전채

YUBUCHOBAP 유부초밥

7.5

2 poches de tofu fourrées avec riz et une recette au choix :

- porc grillé 🌶️
- bœuf grillé
- kimchi 🌶️



MANDU 만두

6 raviolis coréens croustillants au poulet et légumes



6.

TTEOKBOKKI 떡볶이 🌶️🌶️

Célèbre plat de la street-food coréenne

Gâteaux de riz et de poisson cuit dans une sauce très pimenté



8.

JAPCHAE 잡채

Vermicelles de patate douce au bœuf & légumes
(option vegan avec des champignons à la place 🌿)



7.



POULET FRIT CORÉEN

치킨



1 sauce maison au choix:

- Yangnyeom 🌶️ (aigre doux)
- Ganjang (soja sucrée)
- Mayoli (mayo à l'ail)

S
5 pcs



7.

M
12 pcs

15.

EXTRAS

Riz	3.
K-coleslaw	2.5
Banchan	3.
Kimchi	2.

FORMULE CHIBAP **치밥**

14.

Taille S + 1 K-coleslaw + 1 riz + 1 soda classique (+1€ jus coréen)

FORMULE CHIMAEK **치맥**

En Corée, le poulet frit s'accompagne toujours avec une bière :

- Taille S + 1 K-coleslaw + 1 riz + 1 bière Asahi (25cl)
- Taille M + 1 bière Asahi (25cl)

16.

18.

MENU ENFANT (-12 ans)

10.

5 pcs poulet frit ou 3 pcs tempura crevettes
+ 1 bol de riz
+ 1 jus de fruit (orange ou ananas)



SPÉCIALITÉ DE LA SAISON: NOUILLES EN SOUPE – 국수

11.

Parfait pour vous réchauffer pendant l'hiver.

Des nouilles de blé coréenne servit dans un
bouillon maison léger et végétarien



SUPPLÉMENTS

Boeuf bulgogi	3.
Œuf mariné	2.
Riz	3.
Banchan	3.
Kimchi 🌶️	2.



NOTRE CONCEPT : CUPBAP À COMPOSER

나만의 컵밥 만들기

Découvrez la cuisine coréenne en créant votre bowl sur mesure selon vos envies

14.

ETAPE 1 : CHOISISSEZ 1 BASE - 베이스

Salade romaine ❄️
Duo de riz blanc & noir 🔥

Vermicelles de patate douce 🔥 (+1€)
Combo : choisissez 2 bases (+1€)

ETAPE 2 : CHOISISSEZ 1 PROTÉINE - 단백질

🍖 Porc mariné (jeyuk) 🌶️
🌿 Tofu sauce aigre-doux 🌶️ / sauce soja sucrée / mayo-ail

Supplément de +1€:

🥩 Boeuf mariné à la coréenne (bulgogi)
🍤 Tempura crevettes sauce aigre-doux 🌶️ / sauce soja sucrée / mayo-ail
🍗 Poulet frit coréen sauce aigre-doux pimenté 🌶️ / sauce soja sucrée / mayo-ail

+3€ : King 🏰: pour les gourmands, une 2e protéine au choix

ETAPE 3 : CHOISISSEZ 3 LÉGUMES - 채소

(Les légumes peuvent changer selon les arrivages de la saison)

Carotte sautée
Courgette sautée
Choux rouge
Poivron rouge sauté
Pickles d'oignons coréen
Mu (pickles de radis blanc)

Supplément de 0.50€ :

Kimchi 🌶️
Soja à la coréenne
Champignon coréen Eryngii sauté
Concombre mariné à la coréenne

EXTRAS

FROMAGE MOZZA	2.
OEUF MARINÉ MAYAK	2.
ALGUES GRILLÉES	2.

🌿: VEGAN 🌶️: PIQUANT

KUPBAP CRÉATIONS

Faites confiance aux créations du chef qui revisite les classiques de la cuisine coréenne

JAPCHAE-BAP

15.

Le mariage parfait entre les vermicelles de patate douce au **bœuf** et le riz (option vegan: champignon eryngii à la place du boeuf 🌿)

CHEESE DAKGALBI-BAP 🌶️

15.

Du riz accompagné de poulet tendre mariné aux épices, sauté avec du chou blanc, le tout recouvert de mozzarella fondante. Une véritable explosion de saveurs et de délices !

KARE-BAP 🍌 🌶️

16.

Riz avec des tempura de crevettes croustillantes et légumes fondants mijotés dans un curry coréen délicatement épicé.

Le plat réconfortant parfait pour réchauffer vos journées d'hiver !



NOS FORMULES MIDI

Hors week-end et jours fériés

1 BOISSON :

- Coca (classique/zéro/ cherry) / Ice Tea pêche / Schweppes Agrumes / Evian / Sanpellegrino
- +1€: Jus de raisin / poire / aloe vera / soda citron coréen Chilsung

OU

1 ENTRÉE :

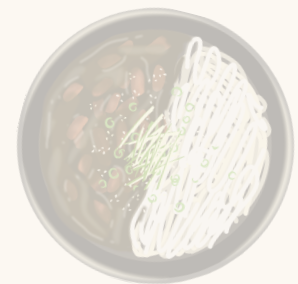
- 3 pcs MANDU (raviolis au poulet)
- K-COLESLAW (choux rouge avec sauce maison)

+

1 PLAT :

Kupbap Créations :

Kare-bap (+1€)
Japchae-bap
Cheese Dakgalbi-bap 🌶️



16.

OU

Chibap :

1 petit bol de riz + 5 pièces de poulet frit



12.

1 sauce au choix : aigre-doux 🌶️, soja sucrée ou mayo à l'ail

DESSERT - 디저트

CHEESECAKE - 치즈케이크

Coulis sésame noir, thé vert matcha ou chocolat



6.

GYEONGDAN - 경단



5 bouchées coréennes moelleuses à base de riz gluant avec un intérieur à la pâte d'haricot rouge sucrée. Un délice à savourer !

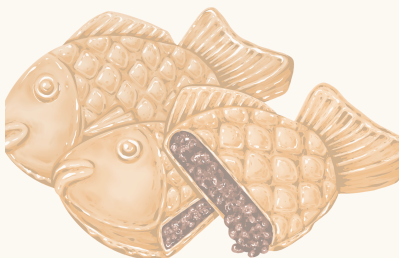
7.

BUNGEOPPANG - 붕어빵

L'indispensable douceur des marchés nocturnes en hiver !
2 adorables gaufres en forme de poisson, fourrées avec un parfum :

- Haricot rouge sucré
- Confiture de yuja (citron coréen)
- Nutella.

(Peut demander environ 10 min d'attente)



6.5



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES – 커차



ESPRESSO / ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ

2.2

LATTE CHAUD – 라떼

4.

Boisson au lait, savoureuse et onctueuse avec un parfum au choix :

Matcha ou **Sésame noir** (sans café)

THÉ VERT CORÉEN

4.

Mélange délicat de thé vert et de riz grillé, offrant des notes herbacées et noisettées.

INFUSION CORÉENNE AUX FRUITS

5.

Réconfortante et gourmande, à base de miel et de fruits. Au choix :

- yuja (citron coréen)
- omija (baie coréenne aux 5 saveurs)
- gingembre
- prune verte

BOISSONS SANS ALCOOL – 음료



SOFTS & SODAS

2.5

Evian / San Pellegrino / Coca,zéro,cherry / Ice tea pêche / Schweppes

JUS CORÉENS

3.5

Poire / raisin / prune / aloe vera / soda coréenne au citron (chilsung)

ADE – LIMONADE CORÉENNE (25CL)

5.

BIÈRES & VIN - 맥주 & 포도주

ASAHI PRESSION

25cl

33cl

50cl

4.5



8.5

GOUDALE IPA PRESSION

5.

9.5

BIÈRE CORÉENNE CASS (BOUTEILLE)

5.5

VIN

Verre

1/2 pichet

Rouge (Merlot) / rosé (Côtes de Provence) / blanc (Chardonnay)

4.



9.

ALCOOLS CORÉENS - 술

SOMAEK

1 shot de soju + bière (33cl)

8.5

SOJU (12%)

Classique (Jinro) ou aromatisé myrtille / pêche / raisin

Shot

Bouteille

4.

13.

MAKGEOLLI (6%)

Vin de riz traditionnel, doux, pétillant et légèrement crémeux

6.

15.

BOKBUNJA (15%)

Vin traditionnel à la framboise noire, très fruité et légèrement sucré se rapproche d'un vin sec

5.

19.



MOCKTAILS

7.

OMI PUNCH

Jus d'ananas, mangue, citron vert, omija,

MUNGUNG

Jus d'orange, hibiscus, prune coréenne

YUJA SEOULITO

Yuja, menthe, citron vert limonade



COCKTAILS

9.

SOJULITO

Soju, rhum, yuzu, menthe, limonade, citron vert

TROPICAL SOJU

Soju, mangue, citron vert hibiscus

MAKGEOLADA

Makgeolli, liqueur de coco, jus d'ananas

OMIJA HANEUL

Vodka, jus d'orange, curaçao, omija