

BULDAK BOX 10 €

VERY SPICY 🌶️🌶️🌶️

*Buldak ramen, riz noir, dak gangjung
(piment doux), mu-mu.*



Trinquiez à l'été avec notre nouveau cocktail !

JAMONG SUNRISE 24cl 6€

VIN ROSÉ CINSAULT LE PARADOU x BIBIBAP
JUS DE PAMPLEMOUSSE / YUZU CONFIT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



비비밥 BIBIBAP

KOREAN FOOD

INFOS ET ALLERGENES

Crustacés, céleri et lupin sont des allergènes qui ne font pas partie de notre carte !

***Gochujang** : Pâte de piment coréenne fermentée.

***Bulgogi** : Marinade de fruits et légumes à base de sauce soja.

- Gluten
- Oeuf
- Soja
- Produit laitier

- Moutarde
- Sésame
- Mollusque
- Arachide & Fruits à coque

***Kimchi** : Chou chinois pimenté et fermenté, assaisonné d'épices coréennes selon la recette familiale du Chef.

***Yuzu** : Citron d'Asie.

- ✂ Épicé
- VTN Végétarien
- VGN Vegan

Site internet
www.bibibap.fr

Facebook
[@bibibapbordeaux](https://www.facebook.com/bibibapbordeaux)

Instagram
[@bibibap_korean_food](https://www.instagram.com/bibibap_korean_food)

BIBIBAP 14€

Le Bibimbap, plat phare de la cuisine coréenne revisité par le chef Huiman, à déguster tiède : du riz noir signature, des légumes marinés, une garniture, un œuf et une sauce dont on garde le secret.

Bulgogi ●●●●●●
Bibibap au bœuf sauté, sauce bulgogi*.

Gangjung ●●●●●●●●
Bibibap au poulet croustillant, sauce piment doux.

Kong Gogi ●●●●●●●● VTN
Bibibap au steak (haché) de soja poêlé à la sauce soja.
(VGN sans œuf)

Dububap ●●●●●●●● VTN
Bibibap au tofu caramélisé.
(VGN sans œuf)

Jeyuk ●●●●●●
Bibibap à l'émincé de poitrine de porc et légumes sautés au gochujang.

DEOPBAP

Invention originale du Chef Huiman, à déguster chaud : garniture de viande ou de poisson selon votre choix, une base de notre riz noir signature, une sauce maison.

Jjajjang Bap ●●●●●● 12€
Deopbap à la pâte de soja noire fermentée accompagné de poulet sauté, oignons, courgettes et chou blanc.

Chicken Deopbap ●●●●●●●● 14€
Deopbap au poulet croustillant, sauce mayo' coréenne.

Chicken Deopbap Spicy ●●●●●●●●●● 14€
Deopbap au poulet croustillant, kimchi*, sauce mayo' coréenne pimentée.

Fish Deopbap ●●●●●●●● 14€
Deopbap au cabillaud pané, sauce tartare au yuzu*.

Fish Deopbap Spicy ●●●●●●●●●● 14€
Deopbap au cabillaud pané, sauce mayo' coréenne pimentée.

Jeyuk Deopbap ●●●●●● 15€
Deopbap à l'émincé de poitrine de porc et légumes sautés au gochujang.

Bulgogi Deopbap ●●●●●● 15€
Deopbap au bœuf et légumes sautés à la sauce bulgogi.

BABYBAP 8€

Réservé au moins de 10 ans !
La version miniature de nos Deopbap.

Chicken Baby ●●●●●●●●
Petit Deopbap au poulet croustillant, sauce mayo' coréenne.

Fish Baby ●●●●●●●●
Petit Deopbap au cabillaud pané, sauce tartare au yuzu*.

SALAD 14€

Nos Bibibap revisités façon salades garnies de bœuf ou de tofu caramélisé, un œuf, salade mesclun, purée & légumes marinés.

Bulgogi Salad ●●●●●●●●
Salade au bœuf mariné, sauce bulgogi*.

Dubu Salad ●●●●●●●● VTN
Salade au tofu caramélisé, sauce mayo' yuzu*.
(VGN sans œuf et sans mayo')

SIDES

Tteok Bokkeum (Dispo : 01/03 au 31/08) ●●●●●● VGN 7€
Gâteaux de riz, frites de patate douce, sauce piment doux.

Ttebokki (Dispo : 01/09 au 28/02) ●●●●●● VGN 7€
Gâteaux de riz fondants sautés, sauce traditionnelle au piment coréen.
(Supplément fromage + 1€, Uniquement sur place)

Dubu Jorim - 4 pièces ●●●●●● VGN 7€
Tofu frit & caramélisé.

Fish Tartar - 5 pièces ●●●●●● 7€
Fingers de cabillaud pané, sauce tartare au yuzu*.

Sogogi Tacos - 2 pièces ●●●●●● 7€
Tacos coréens au bœuf & kimchi*.

Japchae ●●●●●● VGN 7€
Vermicelles de patate douce, légumes sautés.

So tteok so tteok ●●●●●●●● 8€
Deux brochettes de saucisse de porc et tteok croustillant. (Sauce aux choix piment doux ou mayo yuza)

Bibim Mandoo - 4 pièces ●●●●●● 8€
Raviolis frits au bœuf/porc & légumes, salade de chou pimenté.

Dak Gangjung ●●●●●●●● 9€
(sauce piment doux ou soja sucrée)
Poulet croustillant aux amandes façon coréenne.

Kimchi jijim ●●●●●● 9€
Crêpe aux légumes et kimchi.

Cheese Dak ●●●●●●●● 11€
Poulet croustillant, gratiné au fromage, kimchi* & maïs. (Uniquement sur place)

EXTRAS

Riz Noir Signature ● VGN 2,5€
Kimchi* 3€
Mu-mu - Pickles de navets blancs VGN 3€
Œuf ●●●●● VTN 2€
Purée de patate douce et pomme de terre ●● 3€
Doggy bag 0,50€

DESSERTS

Dang Geun Keikeu ●●●●●● 5€
Carrot cake à la coréenne, nappage au cream cheese et coulis yuzu*.

Mochis Glacés - 2 pièces ●●●●●● 6,5€
Parfum du moment.

Man-go Syabete ●●●●●● 6,5€
Sorbet Mangue, sorbet Passion Vanille, confit au poivre de Sichuan et biscuit moelleux coco.

Chokolite Museu ●●●●●● 6,5€
Mousse légère au chocolat, crémeux caramel fleur de sel, Brownie noisette.

Yuza Museu ●●●●●● 6,5€
Mousse légère au Yuza, confit au Yuza, streusel sésame noir, crémeux sésame noir.

Nogcha Taleuteu ●●●●●● 6,5€
Fond de tarte au riz soufflé/chocolat blanc/matcha, avec un gel yuzu, un gel matcha, un crémeux yuzu et une ganache montée à la vanille de Papouasie.

BOISSONS ALCOOLISEES

ALKOOL / ALCOOLS CORÉENS

Bière Coréenne 5€
Bière blonde - 33 cl

Makkoli Pêche 6€
Alcool de riz parfumé à la pêche - 35 cl - 3°

Makkoli Banane 6€
Alcool de riz parfumé à la banane - 35 cl - 4°

Makkoli 12€
Alcool de riz - 75 cl - 6°

Soju 14€
Alcool traditionnel coréen - 35 cl - 17,5°

Soju Parfumé 14€
Alcool de patate douce parfumé (selon les parfums disponible) - 35 cl - 14°

Bok Bun Ja 22€
Vin de framboises - 37,5 cl - 15°

KAGTEIL / COCKTAILS D'INSPIRATION CORÉENNE

So Maek 7€
Bière blonde & shooter de soju (alcool de patate douce)

Bok Bun Ja Mojito 9€
Vin de framboise, menthe, limonade, citron.

O-ui Mojito 9€
Soju (alcool de patate douce), limonade, concombre, citron.

Yuzu* Feeze 9€
Makkoli (alcool de riz), yuzu* confit, eau pétillante, jus de citron.

Seoul on the Beach 9€
Jus de pamplemousse, soju, crème de cassis.

PODOJU / VINS 4€/18€

Bordeaux - Rouge - Cap Royal x Bibibap

Bordeaux - Blanc - Cap Royal x Bibibap

Cinsault - Rosé - Le Paradou x Bibibap

BINGSU 8€

Notre interprétation de ce dessert traditionnel coréen : une glace finement pilée, recouverte d'une variété de toppings.

Ppat ●●●●●●
Haricot rouge, poudre de céréales, amandes grillées et lait condensé.

Cham Kai ●●●●●●
Crème de sésame fouettée et éclats de sésame grillé.

Yuzu ●●●●●●
Nappage maison au yuzu* & agrumes de saison.

BOISSONS NON ALCOOLISEES

SOFTS CORÉENS

Bongbong 4€
Boisson au raisin blanc - 23,8 cl

Cider 4€
Limonade coréenne - 25 cl

Bèh 4€
Boisson à la poire - 23,8 cl

Aloe Vera 4€
(Servi dans un verre) - 30 cl

Kookoo Pam 4€
Boisson au raisin et coco - 23,8 cl

Su Bak Soda 5€
Soda à la pastèque - 35 cl

SOFTS CLASSIQUES

Pepsi - 33 cl 3€

Pepsi Max - 33 cl 3€

Orangina - 33 cl 3€

Fuze Tea - 33 cl 3€

Eau Evian (plate) ou Badoit (gazeuse) - 50 cl 3€

AI SEUTI / THÉS FROIDS

Thé au Yuzu* 5€

Thé au Yuzu* Pétillant 5,5€

Thé au Gingembre 5€

Thé au Gingembre Pétillant 5,5€

Thé Acidulé à la Prune 5€

Thé Acidulé à la Prune Pétillant 5,5€

CHA / THÉS CHAUDS

Thé au Riz Complet 3€

Thé au Maïs Soufflé 3€

Thé au Yuzu* 5€

Thé au Gingembre 5€

KEOPI / CAFÉS

Espresso 2€

Bibi Keopi - chaud ou froid 5€
Latte sucré à la coréenne

비비밥 BIBIBAP

KOREAN FOOD

ALLERGIES AND INFOS

Shellfish, celery and lupine are allergens that are not part of our menu!

***Gochujang** : Fermented Korean chili paste.

***Bulgogi** : A marinade made with fruit and vegetables on a soy sauce base.

● Gluten
● Egg
● Soy
● Milk

● Mustard
● Sesame
● Mollusc
● Peanuts and nuts

***Kimchi** : Fermented spicy chinese cabbage, Korean spices, based on the traditional family recipe of our Chef.

***Yuzu** : Asian lemon.

🌿 Spicy
VTN Vegetarian
VGN Vegan

Website
www.bibibap.fr

Facebook
[@bibibapbordeaux](https://www.facebook.com/bibibapbordeaux)

Instagram
[@bibibap_korean_food](https://www.instagram.com/bibibap_korean_food)

BIBIBAP 14€

The Bibimbap, a traditional korean dish has been reinterpreted by Chef Huiman, served warm : our signature black rice, marinated vegetables, meat of choice, an egg and a sauce that is kept secret within our kitchens.

Bulgogi ●●●●●
Sauted beef bibibap, bulgogi sauce*.

Gangjung ●●●●●
Crispy fried chicken bibibap, spicy sweet sauce.

Kong Gogi ●●●●● VTN
Bibibap with fried soy steak (chopped) in soy sauce.
(VGN without egg)

Dububap ●●●●● VTN
Caramelized fried tofu bibibap.
(VGN without the egg)

Jeyuk ●●●●●
Bibibap with minced pork belly and sauteed vegetables in gochujang sauce.

DEOPBAP

Created especially by Chef Huiman, served hot : meat or fish garnish according to your choice, our signature black rice, a homemade sauce.

Jjajjang Bap ●●●●● 12€
Deopbap with fermented black soy paste accompanied with stir-fry chicken, onions, zucchini and white cabbage.

Chicken Deopbap ●●●●● 14€
Crispy chicken, korean mayo'.

Chicken Deopbap Spicy ●●●●● 14€
Crispy chicken, kimchi, spicy korean mayo'.

Fish Deopbap ●●●●● 14€
Crispy fried fish, yuzu tartar sauce*.

Fish Deopbap Spicy ●●●●● 14€
Crispy fried fish, spicy korean mayo'.

Jeyuk Deopbap ●●●●● 15€
Deopbap with minced pork belly and sauteed vegetables in gochujang sauce.

Bulgogi Deopbap ●●●●● 15€
Sauted beef and vegetables with bulgogi sauce.

BABYBAP 8€

Reserved for less than 10 years old!
The miniature version of our Deopbap.

Chicken Baby ●●●●●
Small crispy chicken deobap, korean mayo'.

Fish Baby ●●●●●
Small crispy fried fish deobap, yuzu tartar sauce*.

SALAD 14€

Our Bibibap revisited as salads garnished with beef or caramelized tofu, an egg, mesclun salad, mashed potatoes & Pickled vegetables.

Bulgogi Salad ●●●●●
Sauted beef salad, bulgogi sauce*.

Dubu Salad ●●●●● VTN
Caramelized fried tofu salad, yuzu korean mayo*.
(VGN without the egg and without mayo')

SIDES

Tteok Bokkeum (Avalaible: 01/03 to 31/08) ●●●●● VGN 7€
Rice cake, sweet potato fries, sweet pepper sauce.

Ttebokki (Avalaible: 01/09 to 28/02) ●●●●● VGN 7€
Sauted fondant rice cake, traditional korean spicy sauce. (Add cheese + 1€, Only on site)

Dubu Jorim - 4 pieces ●●●●● VGN 7€
Fried and caramelized tofu.

Fish Tartar - 5 pieces ●●●●● 7€
Cod fish fingers, yuzu tartar sauce*.

Sogogi Tacos - 2 pieces ●●●●● 7€
Korean beef tacos & kimchi*.

Japchae ●●●●● VGN 7€
Sweet potato vermicelli, sauteed vegetables

So tteok so tteok ●●●●● 8€
Two skewers of pork sausages and crispy tteok (sauce of your choice: sweet pepper or yuza mayo)

Bibim Mandoo - 4 pieces ●●●●● 8€
Fried beef/porc & vegetables korean dumplings, spicy cabbage salad.

Dak Gangjung ●●●●● 9€
(Sweet pepper sauce or sweet soy sauce)
Korean style fried chicken with almonds.

Kimchi jijim ●●●●● 9€
Vegetable and kimchi pancake.

Cheese Dak ●●●●● 11€
Crispy chicken cheese gratin, kimchi & corn.
(only on site)

EXTRAS

Signature black rice ● VGN 2,5€

Kimchi* 3€

Mu-mu - Pickled white radish VGN 3€

Egg ●●●●● VTN 2€

Mashed sweet potato and potato ●● 3€

Doggy bag 0,50€

DESSERTS

Dang Geun Keikeu ●●●●● 5€
Korean carrot cake, cream cheese glaze, yuzu coulis*.

Ice cream mochi - 2 pieces ●●●●● 6,5€
Seasonal flavor.

Man-go Syabete ●●●●● 6,5€
Mango sorbet, Passion Vanilla sorbet, candied with Sichuan pepper and soft coconut biscuit.

Chokolite Museu ●●●●● 6,5€
Light chocolate mousse, creamy caramel flower salt, hazelnut brownie.

Yuza Museu ●●●●● 6,5€
Light Yuzu mousse, Yuzu confit, black sesame streusel, black sesame cream.

Nogcha Taleuteu ●●●●● 6,5€
Puffed rice/white chocolate/matcha tart base, with yuzu gel, matcha gel, yuzu cream and a ganache whipped with Papuan vanilla.

DRINKS WITH ALCOHOL

ALKOOL / KOREAN ALCOHOLS

Korean beer 5€

Blond beer - 33 cl

Makkoli peach 6€

Peach flavored korean rice alcohol - 35 cl - 3°

Makkoli Banana 6€

Banana flavored korean rice alcohol - 35 cl - 4°

Makkoli 12€

Korean rice alcohol - 75 cl - 6°

Soju 14€

Traditional korean alcohol - 35 cl - 17,5°

Flavored Soju 14€

Sweet potato alcohol,
(depending on the flavors available) - 35 cl - 14°

Bok Bun Ja 22€

Raspberry wine - 37,5 cl - 15°

KAGTEIL / INSPIRED KOREAN COCKTAILS

So Maek 7€

Blond beer, one shot of soju (sweet potato alcohol)

Bok Bun Ja Mojito 9€

Raspberry wine, mint, sparkling lemonade, lemon

O-ui Mojito 9€

Soju (sweet potato alcohol), sparkling lemonade, lemon juice

Yuzu* Feeze 9€

Makkoli (rice alcohol), yuzu* confit, sparkling water, lemon juice.

Seoul on the Beach 9€

Grapefruit juice, soju, blackcurrant liqueur.

PODOJU / WINES 4€/18€

Bordeaux - Red - Cap Royal x Bibibap

Bordeaux - White - Cap Royal x Bibibap

Cinsault - Rosé - Le Paradou x Bibibap

BINGSU 8€

Our interpretation of this traditional dessert
Korean: finely crushed ice cream, covered
of a variety of toppings.

Ppat ●●●●●
Red bean, grain powder, grilled almonds,
condensed milk.

Cham Kai ●●●●●
Black sesame whipped cream, grillesesame seeds.

Yuzu ●
Homemade topping with yuzu* & seasonal
citrus fruits.

SOFT DRINKS

KOREAN SOFTS

Bongbong 4€

White grape soda - 23,8 cl

Cider 4€

Sparkling korean lemonade - 25 cl

Bèh 4€

Korean pear soda - 23,8 cl

Aloe Vera 4€

(served in a glass) - 30 cl

Kookoo Pam 4€

Grape and coconut soda - 23,8 cl

Su Bak Soda 5€

Watermelon soda - 35 cl

CLASSIC SOFTS

Pepsi - 33 cl 3€

Pepsi Max - 33 cl 3€

Orangina - 33 cl 3€

Fuze Tea - 33 cl 3€

Evian water (still) or Badoit (sparkling) - 50 cl 3€

AI SEUTI / ICED TEAS

Yuzu tea* 5€

Sparkling yuzu tea* 5,5€

Ginger tea 5€

Sparkling ginger tea 5,5€

Sour plum tea 5€

Sparkling sour plum tea 5,5€

CHA / HOT TEAS

Roasted rice green tea 3€

Silkcorn green tea 3€

Yuzu tea* 5€

Ginger tea 5€

KEOPI / COFFEE

Espresso 2€

Bibi Keopi - Hot or cold 5€
Korean sweet latte