OMMA

MENU SOIR

ENTRÉES

Pajun 10 / 12

Galette coréenne avec oignons, carottes et kimchi (+2 avec fruits de mer)

Korean pancake with spring onions, carrots and kimchi (+2 with seafood)

Ojing aw ° 9

Calmars frits, sauce chili et lime

Deep-fried squid, chili lime sauce

Mandoo 6

4 raviolis faits maison (frits ou vapeur)
Boeuf OU Végé

4 homemade dumplings (steamed or fried)
Beef OR Vege

Dubu twigim 8

Tofu croustillant, sauce soya épicé, oignons verts et sésame

Crispy tofu, spicy soy sauce, green onions, sesame

Dak nalge tigim 10

6 ailes de poulet, sauce au piment coréen

6 crispy chicken wings, Korean chili paste sauce

Chou frisé ° 9

Sauté de chou frisé à la coréenne, sauce à lail et huile de sésame

Korean stir fried kale, garlic and sesame oil sauce

SOUPES

Yukhae ° 15

Tartare de filet mignon de boeuf à la coréenne, poire asiatique, noix de pin

Korean style filet mignon beef tartare, asian pear, pine nuts

Yukaejang 6 / 14

Boeuf épicé, poireaux, champignons shiitake. Servi avec riz.

Spicy beef, leek soup, shiitakes. Served with rice.

Mandoo gook 6 / 14

Bouillon de légumes et shiitake, raviolis végé OU Bouillon de boeuf et raviolis maison boeuf

Vegetable & shiitake broth and vege dumplings OR Beef broth and beef dumplings

SALADES

Omma ° 7 / 12

Salade maison, amandes grillées, vinaigrette gingembre et sésame

House salad, grilled almonds, ginger seame dressing

Salade d'algues ° 9

Algues fraîches, radis, carottes, concombre, vinaigrette sésame épicé

Fresh seaweed, radish, carrots, cucumber, spicy sesame dressing

Tartare de saumon ° 11 / 23

Saumon cru, poivrons rouge et vert, vinaigrette wasabi et herbes

Raw salmon, red & green peppers, wasabi and herb dressing

À-CÔTÉS

Kimchi 3

Chou fermenté épicé avec pâte de crevette

Spicy fermented cabbage with shrimp paste

Kimchi de daïkon 4

Radis fermenté épicé avec pâte de crevette

Spicy fermented radish with shrimp paste

Kimchi combo 6

Kimchi de chou & daïkon

Cabbage and radish kimchi

Légumes marinés 6

Radis et concombres marinés

Pickled radish and cucumber

PLATS PRINCIPAUX

Kyoga saewoo bokum 22

Crevettes sautées, légumes et noix de pin grillées, sauce à la moutarde coréenne

Sauteed shrimps, grilled vegetables and pine nuts, Korean mustard sauce

Riz aux sésames ° 22

Sashimi de saumon, salade frâiche, riz sushi, feuille de sésame, sauce au piment coréen

Salmon sashimi, mixed salad, sushi rice, sesame leaves, Korean chili sauce

Crevettes curry coco 22

Crevettes et légumes sautés, coriandre, sauce curry et lait de coco

Sauteed shrimps and vegetables, cilantro, coconut milk and curry sauce

Poisson OMMA 22

Sole vapeur, shiitake, yu choy, oignons verts, coriandre, sauce gingembre & soya

Steamed sole, shiitake mushrooms, yu choy, green onions, cilantro, soy & ginger sauce

Saumon épicé 23

Saumon grillé, poivrons, carottes, oignons verts, sauce gingembre et piment coréen

Grilled salmon, bell peppers, carrots, green onions, ginger and Korean chili sauce

Thon à la corénne ° 30

Steak de thon mariné et légèrement saisi, légumes grillés, feuille de sésame

Seared marinated tuna steak, grilled vegetables, sesame leaves

Dol sot bibimbap 17

Riz croquant, légumes marinés, oeuf cru. Servi dans un bol en pierre chaud

*boeuf, poulet, tofu ou pieuvre (+6)

Crispy rice, marinated vegetables, raw egg in a hot stone bowl

*beef, chicken, tofu or octopus (+6)

Grillades bulgogi 20

Boeuf ou poulet mariné, servi sur un plat en fonte chaud avec kimchi, laitue et riz

Sizzling beef or chicken, served on a cast iron plate with rice, kimchi and lettuce

Filet mignon bulgogi ° 30

Filet mignon de boeuf style BBQ coréen, servi avec légumes grillés, salade et riz

Korean style BBQ beef filet mignon, served with vegetables, salad and rice

Poulet curry rouge coco ° 22

Poitrine de poulet, légumes sautés, basilic thaï, sauce curry rouge et lait de coco

Chicken breast, sauteed vegetables, Thai basil, red curry and coconut sauce

Donkasu 17

Porc pané au panko, salade de chou, concombres marinés, sauce aigre-douce

Deep fried panko pork, fresh cabbage salad, pickled cucumber, sweet and sour sauce

Kimchi jigae ° 16

Ragoût de kimchi épicé, gâteaux de riz, côtes de porc, serci avec riz

Spicy kimchi and rice cake stew with sliced pork ribs, served wih rice

EXTRAS ETC.

Bol de riz blanc 2

Riz brun +2

Extra boeuf, poulet ou tofu +5

Version sans gluten disponible : °

• • • • • • • • • • • • • •

White rice bowl 2

Brown rice +2

Extra beef, chicken or tofu +5

Gluten free version available : °

Soondooboo jigae ° 16

Ragoût de tofu, courgettes, carottes et champignons, servi avec riz

Spicy tofu, zucchini, carrots and mushrooms stew, served with rice

Yachae bokum ° 16

Sauté de vermicelles de patates douces et légumes, sauce sésame et soya

Sweet potato noodles stir fry with vegetables, sesame & soy sauce

Tok bokki OMMA 15

Sauté de légumes et gâteaux de riz, sauce soya épicée et huile de sésame

Rice cakes stir fried with vegetables in a spicy sesame soy dressing