

Eleene



Informations de Contact

Adresse: 6 Rue de l'Hôpital, 76000 Rouen, France

Téléphone: +33 9 83 75 04 80

Horaires d'Ouverture

Mercredi	10:30–19:00
Jeudi	Fermé
Vendredi	10:30–19:00
Samedi	10:30–19:00
Dimanche	Fermé
Lundi	14:00–19:00
Mardi	10:30–19:00

Notre Menu

Plats coréens

Bibimbap**13,50 €**

Un plat typiquement coréen appelé Bibimbap, garni de riz, de différents légumes variés, d'œuf. Servi dans un bol traditionnel, il se déguste avec une sauce piment (gochujang) ou une sauce soja faite maison. Un grand classique de la cuisine coréenne, équilibré et savoureux.

Kimbap végétarien**13,50 €**

Rouleaux de riz coréens en algue nori garnis de légumes variés. Une version fraîche et légère du kimbap, idéale pour les végétariens.

Kimbap au thon**13,50 €**

Kimbap classique garni de riz, légumes et thon, roulé dans une feuille d'algue. Un plat coréen populaire, savoureux et équilibré.

Kimbap au Bœuf**13,50 €**

Rouleaux coréens composés de riz, légumes croquants et bœuf mariné, enroulés dans une feuille d'algue. Gourmand et authentique.

Japchae**13,50 €**

Plat traditionnel coréen à base de nouilles de patate douce sautées au sauce soja maison avec des légumes variés et de l'omelette. Parfumé à l'huile de sésame, équilibré et savoureux.

Desserts coréens

Bingsu à la poudre de soja (Injeolmi)**12,00 €**

Bingsu coréen traditionnel à la poudre de soja grillé, appelé Injeolmi. Servi avec pâte de haricots rouges sucrés (anko) et un mochi fondant. Un dessert authentique, emblématique de la Corée.

Bingsu au Matcha**12,00 €**

Glace pilée coréenne parfumée au thé vert matcha, servie avec pâte de haricots rouges sucrés (anko) et un mochi fondant. Un dessert coréen raffiné, frais et gourmand.

Bingsu à l'Oreo**12,00 €**

Un bingsu coréen gourmand et amusant : glace pilée recouverte de morceaux d'Oreo croustillants, avec une boule de glace en forme de panda. Un dessert original, croquant et parfait pour partager un moment unique.

Bingsu à la Mangue**12,00 €**

Glace pilée coréenne servie avec mangue fraîche et lait concentré sucré. Un dessert rafraîchissant, gourmand et incontournable de la cuisine coréenne.

Bungeo-ppang (gaufre coréenne)**5,00 €**

Dessert de street food coréenne typique : une gaufre en forme de poisson, crouillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Garnie au choix de Nutella ou de pâte de haricots rouges (anko). Aussi connue sous le nom de Taiyaki au Japon, cette spécialité gourmande est à savourer à Rouen.

Mochi (lot de 2)**6,00 €**

Mochis traditionnels coréens à base de riz gluant, fourrés d'une pâte de haricots rouges sucrés (anko). Servis frais, ils sont moelleux, fondants et représentent une douceur incontournable de la tradition coréenne.