

Menu

DOSHROCK Korean Restaurant Coréen

15742 Boul. de Pierrefonds, Pierrefonds, QC H9H 3X6, Canada | (579) 423-5742

Most Ordered



Gimbap (Maki Coréen / Korean Maki)

CA\$9.99

Sliced Korean maki filled with rice, vegetables, and fish, wrapped in seaweed, sprinkled with sesame seeds.



Kimchi

CA\$4.99

Fermented napa cabbage seasoned with a spicy and tangy mix of chili pepper, garlic, ginger, and scallions.



Bulgogi Doshrock

CA\$21.99

Le Bulgogi Doshrock est un délicieux repas coréen, une boîte-repas traditionnelle contenant du Bulgogi, du riz, des légumes marinés, et parfois des accompagnements supplémentaires. Le Bulgogi est une viande de bœuf finement tranchée et marinée, offrant une combinaison de saveurs sucrées et salées. C'est un repas équilibré et pratique qui offre une expérience culinaire variée en une seule boîte. Bulgogi Doshrock is a delicious Korean meal, a traditional lunch box containing Bulgogi, rice, marinated vegetables, and sometimes additional side dishes. Bulgogi is thinly sliced and marinated beef, offering a combination of sweet and savory flavors. It's a balanced and convenient meal that provides a diverse culinary experience in a single box.



Chickenkatsu Doshrock

CA\$21.99

Doshrock au poulet. / Doshrock with chicken.



Bulgogi Bibimbap

CA\$21.99

Le Bulgogi Bibimbap est une délicieuse variante coréenne du bibimbap traditionnel. Il met en vedette le Bulgogi, une viande de bœuf finement tranchée et marinée, en plus des légumes frais et marinés, des œufs et de la sauce pimentée. Le tout est disposé sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant un mélange délicieux et équilibré de saveurs et de textures dans chaque bouchée. Bulgogi Bibimbap is a delicious Korean variation of the traditional bibimbap. It features Bulgogi, thinly sliced and marinated beef, along with fresh and marinated vegetables, eggs, and spicy sauce. All of this is arranged on a bed of steamed rice, creating a delightful and balanced blend of flavors and textures in every bite.



Dak-gangjng (Poulet Sucré & Épicé / Sweet & Spicy Chicken)

CA\$19.99

Korean-style fried chicken glazed in a sweet and spicy sauce, garnished with sesame seeds.

Menu DOSHROCK Korean Restaurant Coréen



Gim-mari (rouleaux d'algues frits) / Gim-Mari (Seaweed Roll Fries) **CA\$7.99**

Crispy seaweed rolls filled with a savory mixture, presented as a bite-sized appetizer.



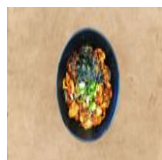
Bulgogi Japchae **CA\$18.99**

Le Bulgogi Japchae est une délicieuse variante coréenne du Japchae traditionnel. Cette savoureuse salade de légumes frais et de champignons sautés est agrémentée de Bulgogi, du bœuf finement tranché et mariné. Les ingrédients sont rehaussés d'une sauce sucrée et salée à base de soja, d'huile de sésame et d'ail, créant une symphonie de saveurs délicates et exquises. Servi avec des légumes colorés, ce plat offre une expérience culinaire équilibrée et délectable pour les amateurs de cuisine coréenne. Bulgogi Japchae is a delicious Korean variation of the traditional Japchae. This flavorful salad made with fresh vegetables and mushrooms is enriched with Bulgogi, thinly sliced and marinated beef. The ingredients are enhanced with a savory sauce made from soy sauce, sesame oil, and garlic, creating a symphony of delicate and exquisite flavors. Served with colorful vegetables, this dish offers a balanced and delightful culinary experience for Korean cuisine enthusiasts.



Kimchi Jjigae **CA\$19.99**

Le Kimchi Jjigae est un délicieux plat coréen, une soupe épicée et réconfortante à base de Kimchi fermenté, de porc ou de tofu, et agrémentée de légumes tels que des oignons verts et des champignons. Les épices et les saveurs riches du Kimchi se mélangent pour créer une expérience culinaire satisfaisante et chaleureuse. Kimchi Jjigae is a delicious Korean dish, a spicy and comforting soup made with fermented Kimchi, pork or tofu, and enriched with vegetables such as green onions and mushrooms. The spices and rich flavors of the Kimchi come together to create a satisfying and heartwarming culinary experience.



Jeyuk Dupbap **CA\$17.99**

Le Jeyuk Dupbap est un délicieux plat coréen qui met en valeur du porc épicé et savoureux, accompagné de légumes frais et d'une sauce spéciale. Le tout est servi sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant une harmonie de saveurs exquises et une texture agréable dans chaque bouchée. Jeyuk Dupbap is a delicious Korean dish that features spicy and flavorful pork accompanied by fresh vegetables and a special sauce. It is served on a bed of steamed rice, creating a harmony of exquisite flavors and a pleasant texture in every bite.

Boisson / Drink



Eska **CA\$2.49**

Clear, still bottled water with a clean taste.



Coca Cola **CA\$2.99**

A classic carbonated soft drink with a distinct cola flavor.

Menu DOSHROCK Korean Restaurant Coréen

Diet Coke

CA\$2.99

A no-calorie cola offering a light and crisp taste, typically served as a refreshing beverage.



7 Up

CA\$2.99

Crisp, refreshing lemon-lime soda, perfectly carbonated for a delightful sip.



Milkis

CA\$3.99

Carbonated milk and yogurt flavored beverage, offering a unique twist on traditional soft drinks.

Amuse-bouche / Appetizer



Dak-gangjng (Poulet Sucré & Épicé / Sweet & Spicy Chicken)

CA\$19.99

Korean-style fried chicken glazed in a sweet and spicy sauce, garnished with sesame seeds.



Dumplings (Légume / Vegetable)

CA\$7.99

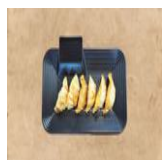
Pan-seared vegetable dumplings with a delicate, translucent wrapper and a savory filling, accompanied by a dipping sauce.



Kimchi

CA\$4.99

Fermented napa cabbage seasoned with a spicy and tangy mix of chili pepper, garlic, ginger, and scallions.



Dumplings (Poulet / Chicken)

CA\$7.99

Succulent chicken-filled dumplings, golden and crisp, served with a savory dipping sauce.



Gim-mari (rouleaux d'algues frits) / Gim-Mari (Seaweed Roll Fries)

CA\$7.99

Crispy seaweed rolls filled with a savory mixture, presented as a bite-sized appetizer.



Pommes frites / French Fries

CA\$7.99

Golden and crispy French fries served with a side of ketchup.



Salade d'algues / Seaweed Salad

CA\$4.99

A vibrant mix of seaweed garnished with a sprinkle of sesame seeds, offering a fresh and crisp beginning to your meal.



Riz / Rice

CA\$4.29

Steamed white rice, a simple and classic start to your meal.



Ganjang Chicken (à la Sauce Soja / Soy-sauced)

CA\$19.99

Ganjang chicken, également connu sous le nom de "poulet style Gyocheon", est un plat coréen populaire qui met en vedette du poulet croustillant frit enrobé d'un délicieux glaçage principalement préparé à base de ganjang, une sorte de sauce soja coréenne. Le poulet est généralement mariné dans un mélange de sauce soja, d'ail, de gingembre et d'autres assaisonnements pour lui donner des saveurs riches. Après la marinade, le poulet est frit à l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant. La sauce ganjang utilisée pour enrober le poulet ajoute une saveur salée et légèrement sucrée, en faisant une gâterie irrésistible pour ceux qui apprécient une combinaison de saveurs. Parfois, le plat peut également être garni de graines de sésame ou d'oignons verts hachés pour plus de texture et de présentation. Le poulet ganjang est très apprécié des amateurs de poulet frit coréen et est souvent servi dans les restaurants coréens ou les établissements spécialisés dans le poulet. Son goût alléchant et sa texture croustillante en ont fait un plat apprécié en Corée et dans le monde entier, régaland les amateurs de cuisine avec son mélange unique de saveurs salées et sucrées. Ganjang chicken, also known as "Gyocheon style chicken," is a popular Korean dish that features crispy fried chicken coated in a delicious glaze made primarily from ganjang, which is a type of Korean soy sauce. The chicken is typically marinated in a mixture of soy sauce, garlic, ginger, and other seasonings to infuse it with rich flavors. After marinating, the chicken is deep-fried until golden and crispy. The ganjang sauce used to coat the chicken adds a savory and slightly sweet taste, making it an irresistible treat for those who enjoy a combination of flavors. Sometimes, the dish may also be topped with sesame seeds or chopped green onions for added texture and presentation. Ganjang chicken is a favorite among Korean fried chicken enthusiasts and is often served in Korean restaurants or specialty chicken eateries. Its mouthwatering taste and crispy texture have made it a beloved dish both in Korea and around the world, delighting foodies with its unique blend of savory and sweet flavors.



Snow Onion Chicken (Poulet à l'Oignon Neige)

CA\$20.99

Crispy chicken topped with creamy white onion sauce and sprinkled with black sesame seeds.

Menu DOSHROCK Korean Restaurant Coréen



Cheese Buldak (Poulet Épicé Grillé au Fromage)

CA\$20.99

Un plat coréen populaire avec du poulet épicé sauté dans une sauce piquante au gochugaru. Surmonté de fromage fondu, il offre un équilibre parfait entre la chaleur et la crémeuse indulgence. A popular Korean dish featuring spicy stir-fried chicken bathed in a fiery gochugaru sauce. Topped with a layer of melted cheese, it creates a perfect balance of heat and creamy indulgence.



Kimchi-jeon (Pancake aux Kimchi / Kimchi Pancake)

CA\$8.99

Une délicieuse crêpe coréenne préparée avec du kimchi, le plat emblématique de chou fermenté. Le kimchi haché est mélangé à une pâte salée, composée généralement de farine et de divers assaisonnements. Le mélange est ensuite doré à la poêle jusqu'à obtenir une texture croustillante, résultant en une crêpe savoureuse et légèrement épicée. Le Kimchi Jeon est une populaire collation ou entrée coréenne. A delicious Korean pancake made with kimchi, the iconic fermented cabbage dish. Chopped kimchi is mixed into a savory batter typically consisting of flour and various seasonings. The mixture is then pan-fried until golden and crispy, resulting in a savory and slightly spicy pancake. Kimchi Jeon is a popular Korean snack or appetizer.



Crevettes frites / Shrimp Fries

CA\$8.99

Crispy breaded shrimp paired with a side of fresh lettuce and tangy dipping sauce.



Dumplings (Porc / Pork)

CA\$7.99

Pan-seared pork dumplings served with a side of dipping sauce.

Doshrock



BBQ Combo Doshrock (Bulgogi + Jeyuk + Dak-galbi)

CA\$28.99

Le Meat Combo Doshrock est un délicieux assortiment de viandes proposé par le réputé restaurant Doshrock. Il met en vedette le Bulgogi, le Jeyuk et le Chicken-galbi, offrant ainsi une variété de saveurs alléchantes dans un seul plat. Le Bulgogi présente des tranches fines de bouf mariné, le Jeyuk offre un porc épicé et tendre, tandis que le Chicken-galbi présente un poulet juteux et grillé. Servi avec du riz et des légumes frais, ce repas satisfait les palais des amateurs de cuisine coréenne. Chez Doshrock, chaque assiette de Meat Combo est préparée avec soin pour offrir une expérience culinaire complète et délicieuse. The Meat Combo Doshrock is a delicious assortment of meats offered by the renowned restaurant Doshrock. It features Bulgogi, Jeyuk, and Chicken-galbi, providing a variety of mouthwatering flavors in one dish. Bulgogi showcases thinly sliced marinated beef, Jeyuk offers spicy and tender pork, while Chicken-galbi presents juicy and grilled chicken. Served with rice and fresh vegetables, this meal satisfies the palates of Korean cuisine enthusiasts. At Doshrock, each plate of the Meat Combo is carefully prepared to offer a complete and delightful culinary experience.



Fri-Combo Doshrock (Donkatsu + Chickenkatsu + Fried Chicken) CA\$28.99

Doshrock avec frites. / Doshrock with French fries.



Dak-galbi Doshrock

CA\$21.99

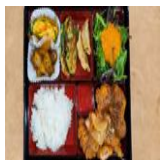
Chicken-galbi Doshrock est un délicieux plat proposé par le réputé restaurant Doshrock. Il met en vedette le Chicken-galbi, un succulent plat de poulet mariné et grillé, accompagné de légumes frais, servi avec du riz et des accompagnements spéciaux. Les morceaux de poulet tendres et parfumés sont un régal pour les papilles des amateurs de cuisine coréenne. Chez Doshrock, chaque assiette de Chicken-galbi est préparée avec soin pour offrir une expérience culinaire savoureuse et mémorable. Chicken-galbi Doshrock is a delicious dish offered by the renowned restaurant Doshrock. It features Chicken-galbi, a succulent dish of marinated and grilled chicken, accompanied by fresh vegetables, served with rice and special side dishes. The tender and flavorful chicken pieces are a treat for the taste buds of Korean cuisine enthusiasts. At Doshrock, each plate of Chicken-galbi is carefully prepared to provide a tasty and memorable culinary experience.



Donkatsu Doshrock

CA\$20.99

Donkatsu Doshrock est un délicieux plat proposé par le réputé restaurant Doshrock. Il met en vedette le Donkatsu, une escalope de porc panée et croustillante, servie avec du riz, des légumes frais et une sauce spéciale. La viande tendre et savoureuse associée à la texture croustillante en font une expérience culinaire irrésistible pour les amateurs de cuisine coréenne. Chez Doshrock, chaque assiette de Donkatsu est soigneusement préparée pour offrir une délicieuse harmonie de saveurs et de textures. Donkatsu Doshrock is a delicious dish offered by the renowned restaurant Doshrock. It features Donkatsu, a breaded and crispy pork cutlet served with rice, fresh vegetables, and a special sauce. The tender and flavorful meat combined with the crispy texture makes it an irresistible culinary experience for Korean cuisine enthusiasts. At Doshrock, each plate of Donkatsu is carefully prepared to provide a delightful harmony of flavors and textures.



Chickenkatsu Doshrock

CA\$21.99

Doshrock au poulet. / Doshrock with chicken.



Kkanpoong Doshrock (Sweet and Spicy Chicken Doshrock)

CA\$21.99

Un plat coréen savoureux et épicé qui se compose de morceaux de poulet frits croustillants enrobés d'une sauce piquante et aromatique. Accompagné de légumes sautés et de riz, ce plat offre une combinaison irrésistible de textures croquantes et de saveurs épicées qui éveillent les papilles. A flavorful and spicy Korean dish that features crispy fried chicken pieces coated in a tangy and aromatic sauce. Accompanied by sautéed vegetables and rice, this dish provides an irresistible combination of crunchy textures and spicy flavors that tantalize the taste buds.

Menu DOSHROCK Korean Restaurant Coréen



Jeyuk Doshrock

CA\$20.99

Jeyuk Doshrock est un délicieux plat savoureux proposé par le célèbre restaurant Doshrock. Il met en avant le Jeyuk, du porc épicé finement tranché et mariné, servi avec du riz cuit à la vapeur, des légumes marinés, et éventuellement des accompagnements supplémentaires. Le Jeyuk, avec sa délicieuse combinaison de saveurs épicées et savoureuses, est la star de ce plat, en faisant un incontournable pour tous ceux qui souhaitent découvrir une cuisine coréenne authentique. La préparation méticuleuse de Doshrock garantit que chaque client profite d'une expérience culinaire satisfaisante et mémorable dans leur établissement. Jeyuk Doshrock is a delicious and flavorful dish offered at the renowned Doshrock restaurant. It features Jeyuk, thinly sliced and marinated spicy pork, served with steamed rice, marinated vegetables, and possibly additional accompaniments. The Jeyuk, with its delightful combination of spicy and savory flavors, is the star of this dish, making it a must-try for anyone looking to experience authentic Korean cuisine. Doshrock's careful preparation ensures that every customer enjoys a satisfying and memorable culinary experience at their establishment.



Bulgogi Doshrock

CA\$21.99

Le Bulgogi Doshrock est un délicieux repas coréen, une boîte-repas traditionnelle contenant du Bulgogi, du riz, des légumes marinés, et parfois des accompagnements supplémentaires. Le Bulgogi est une viande de boeuf finement tranchée et marinée, offrant une combinaison de saveurs sucrées et salées. C'est un repas équilibré et pratique qui offre une expérience culinaire variée en une seule boîte. Bulgogi Doshrock is a delicious Korean meal, a traditional lunch box containing Bulgogi, rice, marinated vegetables, and sometimes additional side dishes. Bulgogi is thinly sliced and marinated beef, offering a combination of sweet and savory flavors. It's a balanced and convenient meal that provides a diverse culinary experience in a single box.

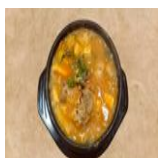
Repas / Meal



Kimchi Jjigae

CA\$19.99

Le Kimchi Jjigae est un délicieux plat coréen, une soupe épicée et réconfortante à base de Kimchi fermenté, de porc ou de tofu, et agrémentée de légumes tels que des oignons verts et des champignons. Les épices et les saveurs riches du Kimchi se mélangent pour créer une expérience culinaire satisfaisante et chaleureuse. Kimchi Jjigae is a delicious Korean dish, a spicy and comforting soup made with fermented Kimchi, pork or tofu, and enriched with vegetables such as green onions and mushrooms. The spices and rich flavors of the Kimchi come together to create a satisfying and heartwarming culinary experience.



Chadol Doenjang Jjigae (avec Poitrine de Boeuf / with Beef Brisket) CA\$23.99

Un ragoût coréen qui met en vedette du boeuf brisket (chadol) finement tranché, associé à une pâte de soja fermentée (doenjang), du tofu, des légumes et divers assaisonnements. Ce ragoût consistant combine la riche saveur umami du doenjang avec le goût savoureux du boeuf, créant un plat délicieux et réconfortant. Des légumes courants ajoutés au Chadol Doenjang Jjigae comprennent des champignons, des courgettes et des oignons verts. C'est un choix populaire et satisfaisant dans la cuisine coréenne. A Korean stew that features thinly sliced beef brisket (chadol) along with fermented soybean paste (doenjang), tofu, vegetables, and various seasonings. This hearty stew combines the rich umami flavor of doenjang with the savory taste of beef, creating a delicious and comforting dish. Common vegetables added to Chadol Doenjang Jjigae include mushrooms, zucchini, and green onions. It's a popular and satisfying choice in Korean cuisine.



Chicken Mayo Dupbap

CA\$19.99

Le Dupbap avec poulet mayo est un plat coréen délicieux qui met en valeur du poulet tendre et savoureux accompagné de mayonnaise, de légumes frais et d'une sauce spéciale. Le tout est servi sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant un mélange de saveurs exquis et une texture agréable dans chaque bouchée. Chicken Mayo Dupbap is a delicious Korean dish that features tender and flavorful chicken accompanied by mayonnaise, fresh vegetables, and a special sauce. It is served on a bed of steamed rice, creating a delightful blend of flavors and a pleasant texture in every bite.



Bulgogi Dupbap

CA\$19.99

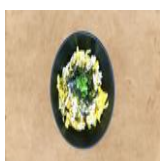
Le Bulgogi Dupbap est un délicieux plat coréen qui met en valeur du boeuf finement tranché et mariné, accompagné de légumes frais et d'une sauce spéciale. Le tout est servi sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant une combinaison de saveurs exquis et une texture agréable dans chaque bouchée. Bulgogi Dupbap is a delicious Korean dish that features thinly sliced and marinated beef accompanied by fresh vegetables and a special sauce. It is served on a bed of steamed rice, creating a combination of exquisite flavors and a pleasant texture in every bite.



Tofu Bibimbap

CA\$19.99

Le Tofu Bibimbap est une délicieuse version végétarienne du bibimbap coréen. Il met en vedette du tofu assaisonné et grillé, accompagné de légumes frais et marinés, des oeufs et de la sauce pimentée. Le tout est disposé harmonieusement sur un lit de riz cuit à la vapeur, offrant une expérience savoureuse et équilibrée de saveurs dans chaque bouchée. Tofu Bibimbap is a delicious vegetarian version of the Korean bibimbap. It features seasoned and grilled tofu, along with fresh and marinated vegetables, eggs, and spicy sauce. All of this is harmoniously arranged on a bed of steamed rice, providing a flavorful and balanced experience of tastes in every bite.



Tuna Mayo Dupbap

CA\$19.99

Le Dupbap avec Thon Mayo est un plat coréen délicieux qui met en valeur du thon émietté mélangé à de la mayonnaise, des légumes frais et une sauce spéciale. Le tout est servi sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant un mélange de saveurs exquis et une texture agréable dans chaque bouchée. Tuna Mayo Dupbap is a delicious Korean dish that features flaked tuna mixed with mayonnaise, fresh vegetables, and a special sauce. It is served on a bed of steamed rice, creating a delightful blend of flavors and a pleasant texture in every bite.



Jeyuk Dupbap

CA\$17.99

Le Jeyuk Dupbap est un délicieux plat coréen qui met en valeur du porc épicé et savoureux, accompagné de légumes frais et d'une sauce spéciale. Le tout est servi sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant une harmonie de saveurs exquis et une texture agréable dans chaque bouchée. Jeyuk Dupbap is a delicious Korean dish that features spicy and flavorful pork accompanied by fresh vegetables and a special sauce. It is served on a bed of steamed rice, creating a harmony of exquisite flavors and a pleasant texture in every bite.



Sundubu Jjigae

CA\$18.99

Le Sundubu Jjigae est un délicieux plat coréen, une sorte de ragoût épicé à base de tofu doux et soyeux, agrémenté de légumes savoureux. Ce ragoût est souvent préparé avec des épices, de l'ail, du piment, des oignons verts et parfois des œufs. Chaque cuillerée offre une combinaison de saveurs riches et épicées qui réchauffent le cœur. Sundubu Jjigae is a delicious Korean dish, a kind of spicy stew made with soft and silky tofu, along with flavorful vegetables. This stew is often prepared with spices, garlic, chili, green onions, and sometimes eggs. Each spoonful offers a combination of rich and spicy flavors that warm the heart.



Haemul Sundubu Jjigae (aux Fruits de Mer / Seafood)

CA\$20.99

Le Sundubu aux Fruits de Mer est un délicieux plat coréen, une sorte de ragoût épicé à base de tofu doux et soyeux, agrémenté de fruits de mer tels que des crevettes, des moules, des calmars ou des palourdes. Ce ragoût est souvent préparé avec des épices, de l'ail, du piment, des oignons verts et parfois des œufs. Chaque cuillerée offre une combinaison de saveurs riches et épicées qui réchauffent le cœur. Seafood Sundubu Jjigae is a delicious Korean dish, a kind of spicy stew made with soft and silky tofu, along with seafood such as shrimp, mussels, squid, or clams. This stew is often prepared with spices, garlic, chili, green onions, and sometimes eggs. Each spoonful offers a combination of rich and spicy flavors that warm the heart.



Dwaeji Sundubu jjigae (au Pork / Pork)

CA\$20.99

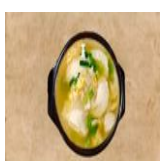
Un ragoût coréen épicé au porc et au tofu moelleux. Ce plat copieux et réconfortant associe des morceaux tendres de porc, du tofu soyeux et un bouillon savoureux imprégné d'éléments épicés et salés, souvent avec du gochugaru (flocons de poivre rouge coréen) et du gochujang (pâte de poivre rouge coréen). A Korean spicy pork and soft tofu stew. This hearty and comforting dish combines tender chunks of pork, silky tofu, and a flavorful broth infused with spicy and savory elements, often featuring gochugaru (Korean red pepper flakes) and gochujang (Korean red pepper paste).



Mild Haemul Sundubu Jjigae (aux Fruits de Mer / Seafood)

CA\$20.99

Un ragoût de tofu doux aux fruits de mer, idéal pour ceux qui préfèrent des saveurs plus légères et ne tolèrent pas les plats très épicés. A gentle seafood tofu stew, perfect for those who prefer lighter flavors and cannot handle very spicy food.



Mild Sundubu Jjigae

CA\$18.99

Le Malgun Sundubu Jjigae est un ragoût de tofu doux, parfait pour ceux qui préfèrent des saveurs plus légères et ne tolèrent pas les plats très épicés. Malgun Sundubu Jjigae is a gentle tofu stew, perfect for those who prefer lighter flavors and cannot handle very spicy food.

Menu DOSHROCK Korean Restaurant Coréen



Doenjang Jjigae

CA\$19.99

Un ragoût coréen classique préparé avec une pâte de soja fermentée (doenjang), du tofu, des légumes et divers assaisonnements. Ce ragoût consistant et savoureux offre une riche saveur umami provenant de la pâte de soja fermentée. Il inclut souvent des ingrédients tels que des champignons, des courgettes et des oignons verts. Le Doenjang Jjigae est un plat réconfortant et nutritif, apprécié comme un pilier de la cuisine coréenne. A classic Korean stew made with fermented soybean paste (doenjang), tofu, vegetables, and various seasonings. The hearty and savory stew features a rich umami flavor derived from the fermented soybean paste. It often includes ingredients like mushrooms, zucchini, and green onions. Doenjang Jjigae is a comforting and nutritious dish enjoyed as a staple in Korean cuisine.



Bulgogi Bibimbap

CA\$21.99

Le Bulgogi Bibimbap est une délicieuse variante coréenne du bibimbap traditionnel. Il met en vedette le Bulgogi, une viande de bouf finement tranchée et marinée, en plus des légumes frais et marinés, des œufs et de la sauce pimentée. Le tout est disposé sur un lit de riz cuit à la vapeur, créant un mélange délicieux et équilibré de saveurs et de textures dans chaque bouchée. Bulgogi Bibimbap is a delicious Korean variation of the traditional bibimbap. It features Bulgogi, thinly sliced and marinated beef, along with fresh and marinated vegetables, eggs, and spicy sauce. All of this is arranged on a bed of steamed rice, creating a delightful and balanced blend of flavors and textures in every bite.



Bibimbap

CA\$17.99

Bibimbap est un plat coréen délicieux et coloré qui mélange du riz cuit à la vapeur avec divers légumes frais et marinés, de la viande, des œufs et une sauce pimentée. Les ingrédients sont disposés artistiquement dans un bol avant d'être mélangés ensemble juste avant la dégustation. C'est un repas équilibré et savoureux qui offre une explosion de saveurs dans chaque bouchée. Bibimbap is a delicious and colorful Korean dish that combines steamed rice with various fresh and marinated vegetables, meat, eggs, and spicy sauce. The ingredients are artistically arranged in a bowl before being mixed together just before eating. It's a balanced and flavorful meal that offers an explosion of flavors in every bite.

Bunsik



Gimbap (Maki Coréen / Korean Maki)

CA\$9.99

Sliced Korean maki filled with rice, vegetables, and fish, wrapped in seaweed, sprinkled with sesame seeds.



Tteokbokki

CA\$14.99

Le Tteokbokki est un délicieux plat coréen, préparé avec des gâteaux de blé moelleux plutôt que du riz gluant, mijotés dans une sauce épicée et savoureuse. Les gâteaux de blé sont cuits jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et imprégnés de la délicieuse sauce, créant ainsi une texture à la fois moelleuse et élastique. Les saveurs épicées et umami de la sauce sont irrésistibles, faisant de ce plat une expérience culinaire excitante pour les amateurs de cuisine coréenne. Tteokbokki is a delicious Korean dish, prepared with soft wheat cakes instead of rice, simmered in a spicy and flavorful sauce. The wheat cakes are cooked until tender and soaked in the delicious sauce, creating a texture that is both soft and chewy. The spicy and umami flavors of the sauce are irresistible, making this dish an exciting culinary experience for Korean cuisine enthusiasts.



Mild Reman

CA\$9.99

Le Ramen Doux est une délicieuse variante de nouilles instantanées, préparée avec les nouilles Jin-Ramen Mild. Ce plat rapide et pratique est agrémenté d'une saveur douce et délicate, offrant une expérience culinaire réconfortante et facile à préparer. Les nouilles sont combinées avec un bouillon parfumé et des garnitures variées, créant ainsi un repas savoureux et satisfaisant pour les amateurs de ramen et de cuisine coréenne. Mild Ramen is a delicious variation of instant noodles, made with Jin-Ramen Mild noodles. This quick and convenient dish is infused with a mild and delicate flavor, offering a comforting and easy culinary experience. The noodles are combined with flavorful broth and various toppings, creating a tasty and satisfying meal for ramen and Korean cuisine enthusiasts.



Spicy Reman

CA\$9.99

Le Spicy Ramen est une délicieuse variante de nouilles instantanées, préparée avec les nouilles Jin-Ramen épicées. Ce plat rapide et pratique est relevé d'une saveur épicée et piquante, offrant une expérience culinaire audacieuse et facile à préparer. Les nouilles sont combinées avec un bouillon épicé et des garnitures variées, créant ainsi un repas savoureux et stimulant pour les amateurs de ramen épicé et de cuisine coréenne. Spicy Ramen is a delicious variation of instant noodles, made with Jin-Ramen spicy noodles. This quick and convenient dish is spiced up with a hot and fiery flavor, offering a bold and easy culinary experience. The noodles are combined with spicy broth and various toppings, creating a tasty and invigorating meal for spicy ramen and Korean cuisine enthusiasts.



Cheese Tteokbokki

CA\$17.99

Le Tteokbokki est un délicieux plat coréen, préparé avec des gâteaux de blé moelleux plutôt que du riz gluant, mijotés dans une sauce épicée et savoureuse. Les gâteaux de blé sont cuits jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres et imprégnés de la délicieuse sauce, créant ainsi une texture à la fois moelleuse et élastique. Les saveurs épicées et umami de la sauce sont irrésistibles, faisant de ce plat une expérience culinaire excitante pour les amateurs de cuisine coréenne. Tteokbokki is a delicious Korean dish, prepared with soft wheat cakes instead of rice, simmered in a spicy and flavorful sauce. The wheat cakes are cooked until tender and soaked in the delicious sauce, creating a texture that is both soft and chewy. The spicy and umami flavors of the sauce are irresistible, making this dish an exciting culinary experience for Korean cuisine enthusiasts.



Eeomuk-tang

CA\$19.99

Ragoût coréen à base de gâteau de poisson Korea stew made from fish cake



Mandu-guk

CA\$16.99

Une soupe coréenne classique avec des dumplings appelés mandu, remplis d'un mélange de légumes hachés, de tofu et d'assaisonnements. Le bouillon clair, assaisonné de sauce soja, accueille ces mandu végétariens avec des légumes, créant une soupe savoureuse souvent dégustée lors d'occasions festives comme le Nouvel An Lunaire. A classic Korean soup featuring dumplings called mandu, filled with a mixture of minced vegetables, tofu, and seasoning. The clear broth, seasoned with soy sauce, hosts these vegetable mandu along with vegetables, creating a flavorful and hearty soup often enjoyed during festive occasions like the Lunar New Year for good luck and prosperity.



Japchae

CA\$16.99

Le Japchae est un délicieux plat coréen, une savoureuse salade de légumes frais et de champignons sautés. Les ingrédients sont rehaussés d'une sauce sucrée et salée à base de soja, d'huile de sésame et d'ail, créant une symphonie de saveurs délicates et exquises. Servi avec des légumes colorés, ce plat offre une expérience culinaire équilibrée et délectable pour les amateurs de cuisine coréenne. Japchae is a delicious Korean dish, a flavorful salad made with fresh vegetables and mushrooms. The ingredients are enhanced with a savory sauce made from soy sauce, sesame oil, and garlic, creating a symphony of delicate and exquisite flavors. Served with colorful vegetables, this dish offers a balanced and delightful culinary experience for Korean cuisine enthusiasts.



Bulgogi Japchae

CA\$18.99

Le Bulgogi Japchae est une délicieuse variante coréenne du Japchae traditionnel. Cette savoureuse salade de légumes frais et de champignons sautés est agrémentée de Bulgogi, du bœuf finement tranché et mariné. Les ingrédients sont rehaussés d'une sauce sucrée et salée à base de soja, d'huile de sésame et d'ail, créant une symphonie de saveurs délicates et exquises. Servi avec des légumes colorés, ce plat offre une expérience culinaire équilibrée et délectable pour les amateurs de cuisine coréenne. Bulgogi Japchae is a delicious Korean variation of the traditional Japchae. This flavorful salad made with fresh vegetables and mushrooms is enhanced with Bulgogi, thinly sliced and marinated beef. The ingredients are enhanced with a savory sauce made from soy sauce, sesame oil, and garlic, creating a symphony of delicate and exquisite flavors. Served with colorful vegetables, this dish offers a balanced and delightful culinary experience for Korean cuisine enthusiasts.