og 오감 am

DEPUIS 2019 NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS SERVIR NOS PLATS
NOUS VOUS PARTAGEONS NOTRE ORIGINE CORÉENNE GRÂCE À NOS ASSIETTES
ET À LEURS SAVEURS. NOS DIFFÉRENTS PRODUITS QUE NOUS UTILISONS SONT FRAIS
ET MAJORITAIREMENT FAIT MAISON AINSI QUE NOS VIANDES, D'ORIGINE DE FRANCE

NOTRE MARQUE DE FABRIQUE : OGAM
CELA VEUT DIRE LES 5 SENS EN CORÉEN, EN EFFET LA CUISINE CORÉENNE
RÉVÈLE BEAUCOUP DE SAVEUR, C'EST UNE VRAIE SENSATION CULINAIRE

A LA CARTE

PAJEON 파전 — 15€



GALETTE AUX FRUITS DE MER, CIBOULETTES ET LÉGUMES

TARTARE BOEUF CORÉEN 육회 — 15€



SALADE DE TARTARE À LA SAUCE MAISON ET PIGNON DE PAIN

CHICKEN CORÉEN 양념치킨 — 15€



CUISSE DE POULET DÉSOSSÉ FRIT À LA SAUCE AU CHOIX

- YANGYEOM (ÉPICÉ , CARAMELISÉ)
- GANJANG (SAUCE SOJA PARFUMÉ)
- AIL-MIEL

SALADE DE MANDU 만두샐러드 — 10€



SALADE DE RAVIOLS À LA SAUCE MAISON

JAPCHE 잡채 — 12€



VERMICELLES DE PATATES DOUCES, BOEUF ET LEGUMES

RESTAURANT-OGAM.EATBU.COM
OGAM.LYON6
OGAM

PLAT

ACCOMPAGNÉ DE 4 CONDIMENTS À PARTAGER

DOLSOT BIBIMBAP 돌솥비빔밥



BOEUF	16€
POULET 🌶	16€
JEYUK 🌶	16€
TOFU	15€
KIMCHI 🌶	15€

ACCOMPAGNÉ DE SOUPE

BIBIMBAP 비빔밥



TARTARE BOEUF	17€
OEUF PARFAIT	15€

ACCOMPAGNÉ DE SOUPE

SOUPE CORÉENNE 찌개 — 17€



RAGOÛT DE KIMCHI 🌶🌶🌶
(ET TOFU , PORC) 김치찌개

TOFU MOELLEUX 🌶🌶🌶
(ET FRUIT DE MER) 순두부찌개

ACCOMPAGNÉ DE RIZ

BULGOGI 불고기 — 16€



BOEUF SAUTÉ À LA SAUCE DE SOJA

ACCOMPAGNÉ DE SOUPE ET RIZ

JEYUK 제육볶음 — 16€



PORC SAUTÉ À LA SAUCE PIMENTÉE 🌶

ACCOMPAGNÉ DE SOUPE ET RIZ

DAK GALBI 닭갈비 — 16€



POULET SAUTÉ À LA SAUCE PIMENTÉE 🌶
(GATEAUX DE RIZ)

ACCOMPAGNÉ DE SOUPE ET RIZ

SUPPLEMENT



OEUF	1€
SOUPE MISO	2€
KIMCHI	2€
RIZ	2€

ACCOMPAGNEMENT DE VIN CONSEILLÉ PAR LE CHEF

RESTAURANT-OGAM.EATBU.COM
OGAM.LYON6
OGAM

DESSERT

GLACE 아이스크림
(THÉ VERT, SÉSAME NOIR)



1 BOULE DE GLACE ..... 3€

2 BOULE DE GLACE ..... 5€

MOCHI GLACÉ 아이스모찌
(2 PIÈCES)



THÉ VERT OU VANILLE 6.5€

BOISSON

SANS ALCOOLS



COCA/COCA-Z 33CL	3€
YUZU SODA 25CL	5€
FUZE TEA 25CL	3€
LIMONADE CORÉENNE 25CL	3€
JUS 25CL	3€

(ANANAS, ABRICOT, MULTIFRUITS, FRAISE)

ALCOOLS



SOJU 4CL/35 CL	4€/15€
APERITIF MAISON 12CL	6€
MAKGEOLLI 75CL	15€

(ALCOOL DE RIZ PETILLANTE ET LAITEUX)

BIÈRES



CASS 33CL	4€
1664 33CL	4€

CAFÉ/THÉ



CAFÉ	2€
DÉCAFFÉINÉ	2.50€
THÉ DUNGGULLE	3€

(SCEAU DE SALOMON)

DIGESTIF



HWAYO 41 4CL 7€

EAUX MINÉRALES



BADOIT 50CL / 1L	3€/5€
EVIAN 50CL / 1L	3€/5€

RESTAURANT-OGAM.EATBU.COM
OGAM.LYON6
OGAM

LES ROUGES

LA POIGNÉE DE SYRAH , IGP COLLINES RHODANIENNES 75CL..... **15€**
ELLE S'ACCORDERA À MERVEILLE AVEC NOS "CHICKEN CORÉEN YANGYEOM OU GANJANG" OU BIEN AVEC NOTRE FAMEUX "BULGOGI". CETTE CUVÉE EST ISSUE D'UN VIGNOBLE PROCHE L'APPELLATION ST JOSEPH À MAUVES. ELLE POSSÈDE UNE JOLIE TEXTURE AGRÉABLE, DENSE CONSERVANT FINESSE, LÉGÈRETÉ ET RÉVÈLE DE SÉDUISANTS ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET D'ÉPICES.

AOP FAUGÈRES RGE MAS ONÉSIME INSOUMIS BIO 75CL..... **19€**
IL SERA LE COMPAGNON IDÉAL DE NOS "TARTARES DE BŒUF CORÉENS","BIBIMBAP TARTARE DE BŒUF" OU "DOLSOT BIBIMBAP AU BŒUF". C'EST LE COUP DE CŒUR DE VOTRE RESPONSABLE DE SALLE !!! LE GRENACHE APPORTE CES NOTES DE FRUITS CONFITS ÉPICÉS. LA FRAÎCHEUR DU CARIGNAN ET LES ARÔMES ÉPICÉS DE LA SYRAH SÛR DE FRIBLES RENDEMENTS FONT LA GÉNÉROSITÉ DE CE GRAND VIN RACÉ ET HARMONIEUX.

AOP BOURGOGNE HAUTE-COTE DE NUITS 75CL..... **28€**
CE GRAND BOURGOGNE SUBLIMERA NOTRE "DOLSOT BIBIMBAP POULET" ET NOTRE "DOLSOT BIBIMBAP TOFU". ROBE POURPRE AUX NUANCES RUBIS. DÉLICATEMENT ÉPICÉ. LE NEZ DÉVOILE DES ARÔMES DE FRAMBOISE ET DE CASSIS, EMPREINTS D'UNE MINÉRALITÉ AFFIRMÉE. PARFAITE EXPRESSION DE SON TERROIR ET DU PINOT NOIR, LA BOUCHE SE DISTINGUE PAR SA PURETÉ ET SA FRAÎCHEUR

AOP SAINT JOSEPH RGE LA FAVIÈRE 75CL..... **37€**
NOTRE CHEF VOUS LE RECOMMANDE SUR SES SPÉCIALITÉS "RELEVÉES" COMME LE "JEYUK" LE "DOLSOT BIBIMBAP JEYUK" OU ENCORE LE "DOLSOT BIBIMBAP KIMCHI". UN VIGNERON À DÉCOUVRIR, UNE SYRAH, PURE, GOURMANDE, COLORÉE, DE BELLE INTENSITÉ AROMATIQUE. L'ÉQUILIBRE MAGISTRAL ENTRE LA MATIÈRE DENSE ET UNE FRAICHEUR MAITRISÉE, DONNE À CETTE CUVÉE UNE GOURMANDISE FOLLE.

BIB CÔTE DU RHÔNE, BIO, VIFNERONS ARDÉCHOIS 15CL/50CL..... **3.50€/9€**
UN CÔTES DU RHÔNE SOUPLE, LÉGER ET FRUITÉ

LES BLANCS

IGP ARDÈCHE, VIOGNIER, "LES GRÈS DU TRIAS" 75CL..... **18€**
À DÉGUSTER EN APÉRITIF, SUR UNE "SALADE DE MANDU", OU SUR NOS "PAJEON". BELLE ROBE JAUNE OR AVEC DES REFLETS ARGENT. UN NEZ FLATTEUR AVEC DES NOTES DE FRUITS JAUNES BIEN MÛRS COMME L'ABRICOT, PÊCHE ET UNE TOUCHE D'ANIS. LA BOUCHE EST ONCTUEUSE ET FRAICHE.

AOP SAINT VÉRAN, TERRES SECRÈTES 75CL..... **23€**
NOUS VOUS LE RECOMMANDONS EN APÉRITIF, SUR NOTRE "CHICKEN CORÉEN AIL MIEL". UN CHARDONNAY EXPRESSIF AUX FLAVEURS DE FLEURS DE VIGNE ET D'AGRUMES. EN BOUCHE, LA FINALE DÉVOILE DE JOLIS ARÔMES AVEC DES CITRONS CONFITS

AOP SAINT JOSEPH BLANC, SIMON ROCHE, "ENTRE AMIS" 75CL..... **36€**
UN MUST AVEC NOTRE GOÛTEUX "BIBIMBAP OEUF PARFAIT", OU NOTRE SPÉCIALITÉ DE "KIMCHI JJIGAE". LE NEZ EST FIN ET DÉLICAT SUR DES NOTES FLORALES PUIS S'OUVRE SUR UN PANIER DE RUITS À CHAIRES BLANCHES COMME LA PÊCHE, LA POIRE. LA BOUCHE EST AMPLE ET FRANCHE. UN MÉLANGE DE MINÉRALITÉ ET DE FRUITS AVEC EN FINALE DES NOTES DE MIEL BLOND ET D'AMANDE.

BIB LES ANGES BLANCS VIOGNIER 15CL/50CL..... **3.50€/9€**

RESTAURANT-OGAM.EATBU.COM
OGAM.LYON6
OGAM