

Restaurant Luna is a charming authentic Korean restaurant in the Plateau Mont-Royal, serving traditional dishes with a twist! Everything is 100% homemade with love, served on traditional handmade pottery made by the famous potter, Kwangjuyo. Whether you have tried Korean food or not, come to experience the bold flavors and unique culinary offerings of our restaurant!



Veillez avertir votre allergie alimentaire(s) aux serveurs pour éviter les crises d'allergie. Tous les employés de Luna feront de tous les efforts pour éviter les crises d'allergie mais ne seront pas responsable des crises d'allergie. Merci de votre compréhension.

Please let us know about your allergies related to food before ordering the menu. Luna will try the best to prevent allergic reaction but will be not responsible if it happens. Thank you for your understanding.

***27\$ minimum par personne si vous apportez votre vin (breuvages alcoolisés)**

***27\$ minimum per person if you bring your own wine (any alcoholic drinks)**

RESTAURANT CORÉEN LUNA

Menu Demi-Lune 35.99 par personne (min 2 personnes)

Menu Half Moon 35.99 per person (min 2 people)

3 ENTRÉES / 3 APPETIZERS

Une pièce par entrée chacun/

one piece per appetizer each

Kimchi Mandoo frit

Ravioli frit fait maison avec kimchi, tofu, germes de soja, oignon vert, poireau, carotte, châtaignes d'eau, oignon, ail, gingembre /

Homemade Fried Dumplings with kimchi, tofu, beansprouts, green onion, leek, carrot, water chestnuts, onion, garlic, ginger

Dalk Gangjeong

Poulet frit avec sauce aigre-doux, écorce d'orange et **arachide** /

Fried chicken with sweet and sour sauce, peanut, and orange peel

Galbi Mandoo vapeur

Ravioli vapeur fait maison avec viande de côtes de bœuf et porc mariné, tofu, poireau, ail, oignon /

Homemade Steamed Dumplings with marinated beef ribs, pork, tofu, leek, onion, garlic

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

(1 CHOIX PAR PERSONNE) / (1 CHOICE PER PERSON)

BIBIMBAP

Riz aux légumes et à la viande / Rice with vegetables

Rice with vegetables (carrots, onions, cucumbers, salad, zucchini, red cabbage, bean sprouts, white radish, egg) and YOUR CHOICE OF TOPPING:

- **Bœuf / Beef (+3\$)**
- **Porc (Préféré du Chef) / Pork (Chef's favorite)**
- **Poulet / Chicken**
- **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi Vegetarian**
- **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegan *NO EGG**
- **Saumon grillé *PAS D'ŒUF / Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)**

JAPCHAE

Vermicelles sautées avec légumes / Fried vermicelli with vegetables

Fried sweet potato starch vermicelli with vegetables (carrots, onions, zucchini, bean sprouts, red cabbage, cabbage, green onions, broccoli, egg, pepper) and YOUR CHOICE OF TOPPING:

- **Bœuf / Beef (+3\$)**
- **Porc (Préféré du Chef) / Pork (Chef's favorite)**
- **Poulet / Chicken**
- **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi Vegetarian**
- **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegan *NO EGG**
- **Saumon grillé *PAS D'ŒUF / Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)**

RESTAURANT CORÉEN LUNA

Menu Pleine-Lune 47.99 par personne

Menu Full-Moon 47.99 per person (min 2 people)

5 ENTRÉES / 5 APPETIZERS

Une pièce par entrée chacun/

one piece per appetizer each

Salade de Crevette/ *Shrimp Salad*

Crevette, racine de lotus, persil, tomate, brocoli, citron, lime, ail avec sauce yuzu / *Shrimp, lotus root, parsley, tomato, broccoli, lemon, lime, garlic with yuzu sauce*

Saumon Hwe

Saumon marinée et radis blanc mariné avec sauce piquant et wasabi / *Marinated salmon and pickled white radish with spicy sauce and wasabi*

Dalk-gangjeong

Poulet frit avec sauce aigre-douce, écorce d'orange et arachides / *Fried chicken with sweet and sour sauce, peanut, and orange peel*

Galbi Mandoo vapeur

Ravioli vapeur fait maison avec viande de côtes de bœuf et porc mariné, tofu, poireau, ail, oignon / *Homemade Steamed Dumplings with marinated beef ribs, pork, tofu, leek, onion, garlic*

Kimchi Mandoo vapeur

Ravioli vapeur fait maison avec kimchi, tofu, germes de soja, oignon vert, poireau, carotte, châtaignes d'eau, oignon, ail, gingembre / *Homemade Steamed Dumplings with kimchi, tofu, beansprouts, green onion, leek, carrot, water chestnuts, onion, garlic, ginger*

DESSERT

Mochi à la crème glacée / *Mochi icecream*

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

(1 CHOIX PAR PERSONNE) / (1 CHOICE PER PERSON)

BIBIMBAP

Riz aux légumes et à la viande / *Rice with vegetables*

- Bœuf / *Beef (+3\$)*
- Porc (Préféré du Chef) / *Pork (Chef's favorite)*
- Poulet / *Chicken*
- Kimchi Sauté Végétarien / *Fried Kimchi Vegetarian*
- Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / *Tofu, Avocado Vegan *NO EGG*
- Saumon grillé *PAS D'ŒUF / *Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)*

JAPCHAE

Vermicelles sautées avec légumes / *Fried vermicelli with vegetables*

- Bœuf / *Beef (+3\$)*
- Porc (Préféré du Chef) / *Pork (Chef's favorite)*
- Poulet / *Chicken*
- Kimchi Sauté Végétarien / *Fried Kimchi Vegetarian*
- Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / *Tofu, Avocado Vegan *NO EGG*
- Saumon grillé *PAS D'ŒUF / *Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)*

BARBECUE COREEN / KOREAN BBQ

VOTRE CHOIX DE VIANDE avec riz et légumes SÉPARÉMENT / *YOUR CHOICE OF MEAT with rice and vegetables SEPARATELY*

- Bœuf / *Beef (+3\$)*
- Porc (Préféré du Chef) / *Pork (Chef's favorite)*
- Poulet / *Chicken*

RESTAURANT CORÉEN LUNA

Menu Végi 37.99 par personne (min 2 personnes)

Menu Vegi 37.99 per person (min 2 people)

3 ENTRÉES / 3 APPETIZERS

Une pièce par entrée chacun/

one piece per appetizer each

Salade maison à la sauce yuzu

Racine de lotus, kimchi, pomme, brocoli, tomate, persil, citron, lime, ail avec sauce yuzu/

Lotus root, kimchi, apple, broccoli, tomato, parsley, lemon, lime, garlic with yuzu sauce

Tofu Gangjeong

Tofu organique croustillant avec sauce aigre-doux et arachide /

Fried organic tofu with sweet and sour sauce and peanut

Kimchi Mandoo Vapeur

Ravioli vapeur fait à la maison avec kimchi, tofu, germes de soja, oignon vert, poireau, carotte, châtaignes d'eau, oignon, ail, gingembre

Homemade Steamed Dumplings homemade with kimchi, tofu, beansprouts, green onion, leek, carrot, water chestnuts, onion, garlic, ginger

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

(1 CHOIX PAR PERSONNE) / (1 CHOICE PER PERSON)

BIBIMBAP

Riz aux légumes et à la viande / Rice with vegetables

Rice with vegetables (carrots, onions, cucumbers, salad, zucchini, red cabbage, bean sprouts, white radish, egg) and YOUR CHOICE OF TOPPING:

- **Bœuf / Beef (+3\$)**
- **Porc (Préféré du Chef) / Pork (Chef's favorite)**
- **Poulet / Chicken**
- **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi Vegetarian**
- **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegan *NO EGG**
- **Saumon grillé *PAS D'ŒUF / Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)**

JAPCHAE

Vermicelles sautées avec légumes / Fried vermicelli with vegetables

Fried sweet potato starch vermicelli with vegetables (carrots, onions, zucchini, bean sprouts, red cabbage, cabbage, green onions, broccoli, egg, pepper) and YOUR CHOICE OF TOPPING:

- **Bœuf / Beef (+3\$)**
- **Porc (Préféré du Chef) / Pork (Chef's favorite)**
- **Poulet / Chicken**
- **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi Vegetarian**
- **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegan *NO EGG**
- **Saumon grillé *PAS D'ŒUF / Grilled Salmon *NO EGG (+5\$)**

Entrée: APPETIZER

-김치 /Kimchi -

Ensemble Kimchi 9.99 / *Kimchi Combo* 🌿🌿

Kimchi original- choux coréens fermentés avec

piment / *Traditional kimchi- fermented Korean cabbage with spice*

Kkakdugi-kimchi de radis blanc fermenté et coupé en cubes/

Kkakdugi -fermented radish kimchi cut in cubes

- 만두 /Ravioli -

Galbi Mandoo 11.99

Ravioli (frit ou vapeur) fait à la maison avec viande de côtes de bœuf et porc marinées, tofu, poireau, ail, oignon

Dumplings (fried or steamed) homemade with marinated beef ribs, pork, tofu, leek, onion, garlic

Kimchi Mandoo 12.99 🌿🌿

Ravioli (frit ou vapeur) fait à la maison avec kimchi, tofu, germes de soja, oignon vert, poireau, carotte, châtaignes

d'eau, oignon, ail, gingembre / *Dumplings (fried or steamed) homemade with kimchi, tofu, beansprouts, green onion, leek, carrot, water chestnuts, onion, garlic, ginger*

Mandoo spécial au saumon 13.99

Ravioli (frit ou vapeur) fait à la maison avec du saumon, du céleri et de l'avocat / *Dumplings (fried or steamed)*

homemade with salmon, celery and avocado

- 닭강정 /Poulet

Dalk-gangjeong 11.99

Poulet frit avec sauce aigre-doux, écorce d'orange et **arachide**

/ *Fried chicken with sweet and sour sauce, peanut, and orange peel*

-두부 /Organique Tofu -

Tofu Gangjeong 12.99 🌿

Tofu organique croustillant avec sauce aigre-doux écorce

d'orange et **arachide** / *Fried organic tofu with sweet and sour sauce , peanut, and orange peel*

Tofu Kimchi 13.99 🌿🌿

Tofu croustillant avec Kimchi / *Tofu fried with kimchi*

Plats principaux : MAIN DISH

비빔밥 /Bibimbap 24.99

Riz aux légumes / *Rice with vegetables*

Carottes, oignons, concombres, salade, courgette, chou rouge, germes de soja, radis blanc, œuf / *carrots, onions, cucumbers, salad, zucchini, red cabbage, beansprouts, white radish, egg*

Servi dans un bol en pierre volcanique chauffé / *Served in a heated volcanic stone bowl.*

Veillez choisir votre garniture / **Please choose your topping :**

1. **Jeyuk** : porc épicé mariné et grillé à la sauce coréenne BBQ / *marinated and grilled spicy pork with Korean BBQ sauce*
2. **Bulgogi (+3\$)** bœuf mariné et grillé à la sauce coréenne BBQ / *marinated beef grilled with Korean BBQ sauce*
3. **DalkGu-I** : poulet mariné et grillé à la sauce coréenne BBQ / *marinated and grilled chicken with Korean BBQ sauce*
4. **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi**
Vegetarian
5. **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu,**
*Avocado Vegan *NO EGG*
6. **Saumon grillé (+5\$) *PAS D'ŒUF / Grilled**
*Salmon*NO EGG*

잡채/Japchae 24.99

Vermicelles sautés avec légumes / *Fried Noodles with vegetables*

Vermicelles d'amidon de patate douce, carottes, oignons, chou rouge, chou, oignon vert, brocolis, courgette, germes de soja, poivron, œuf / *Sweet potato starch vermicelli, carrots, onions, red cabbage, cabbage, green onion, broccoli, zucchini, bean sprouts, pepper, egg*

Veillez choisir votre garniture / **Please choose your topping :**

1. **Jeyuk**
2. **Bulgogi (+3\$)**
3. **DalkGu-I**
4. **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi**
Vegetarian
5. **Tofu & Avocat Végane *PAS D'ŒUF / Tofu,**
*Avocado Vegan *NO EGG*
6. **Saumon grillé (+5\$) *PAS D'ŒUF / Grilled**
*Salmon*NO EGG*

Extra viande/ Extra meat +7\$

Extra œuf / Extra egg +2\$

Extra Saumon/ Extra Salmon +8\$

Extra Kimchi +5\$

한국바비큐

Barbecue Coréenne servi avec riz et légumes /

Korean barbecue served with rice and vegetables

Jeyuk 25.99 - Chef préféré

Épaule de porc épicé mariné et grillé avec sauce piquante BBQ coréenne / *Marinated and grilled spicy pork with Korean BBQ sauce*

Bulgogi 28.99- préféré de Obama

Grillade de boeuf coupé en fines tranches et mariné à la sauce coréenne BBQ/ *Marinated beef grilled with Korean BBQ sauce*

So galbi 30.99

Côtes de boeuf marinées et grillées avec sauce BBQ coréen / *Grilled beef ribs marinated with Korean BBQ sauce*

DalkGu-I 25.99

Poulet mariné et grillé à la sauce coréenne BBQ Poulet avec sauce BBQ coréen / *Marinated and grilled chicken with Korean BBQ sauce*

Ojing-eobokkeum 29.99 🌶️🌶️

Calamar sauté avec légumes et sauce piquante / *Fried squid with vegetables and spicy sauce*

Saumon Grillé 31.99

Saumon mariné avec sauce spécial et grillé / *Grilled marinated salmon with special sauce*

찌개

Jjigae : Soupe servi avec riz/

Soup served with rice

Bulgogi Tookbul 29.99

Bouillon de bulgogi (bœuf mariné à la sauce BBQ coréenne) avec vermicelles d'amidon de patate douce, oignon, poivron, carotte, brocolis, oignon verts, chou et raviolis /

Bulgogi broth (marinated beef with Korean BBQ sauce) with sweet potato starch vermicelli, onion, pepper, carrot, broccoli, green onions, cabbage and dumplings