

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!

The logo for Restaurant Luna is enclosed in a double-lined gold border. The word "LUNA" is written in a large, bold, gold serif font. Below it, the phone number "514-528-2813" and the address "917 Rue Rachel Est" are written in a smaller, gold serif font.

# LUNA

514-528-2813

917 Rue Rachel Est

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.

**\*22\$ minimum par personne si vous apportez votre vin(brevages alcoolisés)**

**\*22\$ minimum per person if you bring your own wine (any alcoholic drinks)**

Nouveau Menu de  
Degustation en preparation/

*New Tasting Menu in  
preparation*

## Entrée: APPETIZER

-김치 /Kimchi -

### Ensemble Kimchi 8.5 / *Kimchi Combo* 🍴🍴

Kimchi original- chou 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 -

### GalbiMandoo 9.5

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 9.5 🍴🍴

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 10.5

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 10.5

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 9.5 🍴

Tofu organique croustillant avec sauce aigre-doux et **arachide**

/ *Fried organic tofu with sweet and sour sauce and peanut*

### Tofu Kimchi 10.5 🍴🍴

Tofu croustillant avec Kimchi / *Tofu fried with kimchi*

## Plats principaux : *MAIN DISH*

### 비빔밥 /Bibimbap 22

#### 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 2+** 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 Végétarien \*PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegetarian \*NO EGG**
6. **Saumon grillé 5+ \*PAS D'ŒUF / Grilled Salmon 5+ \*NO EGG**

Extra viande/ Extra meat : 6+

Extra œuf / Extra egg: 1+

Extra Saumon/ Extra Salmon: 5+

## 잡채/Japchae 22

#### 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 2+
3. DalkGu-I
4. **Kimchi Sauté Végétarien / Fried Kimchi Vegetarian**
5. **Tofu & Avocat Végétarien \*PAS D'ŒUF / Tofu, Avocado Vegetarian \*NO EGG**

# 한국바비큐

**Barbecue Coréenne servi avec riz et légumes /**

*Korean barbecue served with rice and vegetables*

## **Jeyuk 22.5 - Chef préféré**

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

## **Bulgogi 25.5- 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 26.5**

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

## **DalkGu-I 22.5**

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

## **Ojing-eobokkeum 25.5** 🌶️🌶️

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

Nouveau dessert en preparation/

*New dessert in preparation*