

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

SOUP

- Soupe à l'oignon**
- 캐러멜라이즈드 어머니 수프, 콩테 치즈 (국내산 닭 뼈와 국내산 쇠고기 한우 뼈를 혼합)
Caramelized onions, Cooked in a chicken bouillon, Gratinée with comté cheese
Small 17,000
Large 25,000
- Velouté de petits pois, feta, crabe et pistache**
- 완두콩 벨루테, 페타 치즈, 대게와 피스타치오
Green peas velouté, Feta cheese, Snow crab, Pistachio 23,000

HORS D'OEUVRES

- Salade d'asperges mimosa**
- 아스파라거스 미모사 샐러드
Asparagus mimosa salad 20,000
- Escargots à la persillade**
- 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 버터
Baked escargot with garlic, Parsley butter 32,000
- Cocktail de crevettes et pamplemousse**
- 새우 칵테일, 자몽
Shrimp with cocktail sauce, Grapefruits 32,000
- Mousse de volaille au cognac**
- 닭 간 무스와 피클 (닭고기: 국내산)
Chicken liver mousse with pickles 25,000
- Tartare de boeuf fumé à la truffe fraîche**
- 한우 비프 타르타르와 트러플 (쇠고기: 국내산 한우)
Hand cut smoked Hanwoo beef tartare with fresh truffle 38,000
- Petit camembert rôti au four chapelure de noix**
- 구운 프렌치 까망베르 치즈, 호두 크러스트
Baked French camembert cheese, Walnut crust 28,000
- Assiette d'os à moelle, persillade, bacon et pickles de moutarde**
- 본 메로우 플레이트, 페르시아드, 베이컨과 머스타드 피클
(쇠고기: 국내산 한우, 베이컨(돼지고기): 미국산)
Roasted bone marrow plate, Persillade, Bacon and mustard pickles 32,000
- Poulpe grillé à la provençale**
- 구운 프로방스식 문어 샐러드
Grilled Provençal octopus 28,000
- Oeuf à la coque, mouillette à la truffe et ciboulette**
- 반숙, 바게트와 트러플, 차이브 버터
Soft-boiled free-range egg, Baguette and truffle and chives butter 22,000
- Emincé de thon aux agrumes et avocat**
- 슬라이스 참치, 시트러스와 아보카도 (참다량어: 몰타산)
Sliced tuna, Citrus and avocado 32,000

FRUITS DE MER

- Plateau de fruits de mer grillé**
- 하프 랍스터, 새우(3pcs), 전복(3pcs), 가리비(3pcs), 오징어, 2가지 소스
(전복, 오징어: 국내산, 가리비: 일본산)
Half lobster, Shrimp(3pcs), Abalone(3pcs), Scallop(3pcs), Squid, 2 kinds sauce 120,000
- Oursin en sabayon au champagne**
- 성게와 가리비, 샴페인 사바용 (가리비: 일본산)
Stuffed sea urchin with scallop and champagne sabayon 40,000

SIDE DISH

- 9,000
- La ratatouille Provençale**
Traditional Provençal ratatouille / 전통적인 프로방스식 라타투이
- Purée de pomme de terre à la truffe**
Truffle mashed potato / 트러플 매쉬드 포테이토

- Légumes grillés**
Grilled vegetables / 구운 야채
- Pommes frites**
Classic French fries / 감자 튀김

CHEESE PLATTER

- 30,000 | 150g
- Selection of cheese / 모듬 치즈



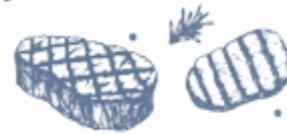
MAIN

- Poisson du jour**
- 오늘의 생선, 버섯, 시금치와 유자 홀랜다이즈 (참돔: 국내산)
Grilled fish of the day, Mushroom, Spinach and yuzu hollandaise 38,000
- Sole meunière**
- 가자미 뒀니에르, 버터 매쉬드 포테이토 (가자미: 국내산)
Sole fish meuniere, Buttery mashed potato 65,000
- Homard rôti en persillade**
- 랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 보르 블랑 (랍스터: 캐나다산)
Roasted lobster with persillade, Lemon mashed potato and champagne beurre blanc 65,000
- Bouillabaisse**
- 프로방스식 해산물 스투 (참돔: 국내산, 주꾸미: 중국산)
Provençal seafood and fish stew 50,000
- Coquilles Saint- Jacques gratinées**
- 가리비 구이, 샤르도네 & 포르치니 소스 (가리비: 일본산)
Gratinated fresh scallops, Chardonnay and porcini sauce 42,000
- Poulet Provençale**
- 닭 요리, 토마토 소스, 토마토 콩카세 (닭고기: 국내산)
Braised free range chicken in tomato sauce, Tomato concassée 38,000
- Filet d'agneau**
- 양 필렛, 토마토와 오렌지 콤포트 (양고기: 호주산)
Roasted lamb filet, Tomato and orange compote 55,000

PASTA

- Bucatini aux coques et lardons**
- 부카티니 파스타, 조개와 판체타, 파슬리 화이트 와인 소스 (판체타(돼지고기): 외국산)
Bucatini pasta, Clams and pancetta, Parsley white wine sauce 32,000
- Gnocchi à la Parisienne aux champignons**
- 파리지만 뇨끼 그라탕과 버섯
Parisian gnocchi gratined with mushroom 32,000

STEAK CORNER



All cut is served with garden salad, mini paprika, garlic, mashed potato, tarragon mustard, honey whole grain mustard and creamy pepper sauce.

모든 스테이크에는 가든 샐러드, 미니 파프리카, 마늘, 매쉬드 포테이토, 타라곤 머스타드, 허니 홀그레인 머스타드와 크림피페퍼 소스(쇠고기: 국내산 한우 뼈)가 함께 제공됩니다.

- Hanwoo 1** Tenderloin** - 1** 등급 한우 안심 / 150g (쇠고기: 국내산 한우) 80,000
- U.S. Beef Tenderloin** - U.S. 쇠고기 안심 / 150g (쇠고기: 미국산) 60,000
- Hanwoo 1** striploin** - 1** 등급 한우 채끝 / 200g (쇠고기: 국내산 한우) 90,000
- U.S. Prime striploin** - U.S. 프라임 채끝 / 200g (쇠고기: 미국산) 60,000
- U.S. beef T-Bone Steak** - U.S. 티본 스테이크 / 700g (쇠고기: 미국산) 150,000

BREAD BASKET

- 8,000
- Extra bread 추가 브레드

MENU DE CHEF 5 COURSE

Emincé de thon aux agrumes et avocat
Sliced tuna, Citrus and avocado
슬라이스 참치, 시트러스와 아보카도
(참다량어: 몰타산)

Velouté de petits pois, feta, crabe et pistache
Green peas velouté, Feta cheese, Snow crab, Pistachio
완두콩 벨루테, 페타 치즈, 대게와 피스타치오

Poisson du jour
Grilled fish of the day, Mushroom, Spinach and yuzu hollandaise
오늘의 생선, 버섯, 시금치와 유자 홀랜다이즈
(참돔: 국내산)

Filet Mignon de Boeuf
Grilled Hanwoo 1** tenderloin,
Sweet potato mille feuille with red wine sauce
1** 등급 한우 안심, 고구마 밀푼유와 레드 와인 소스
(쇠고기: 국내산 한우)

Homard rôti en persillade
Roasted lobster with persillade,
Lemon mashed potato and champagne beurre blanc
랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 보르 블랑
(랍스터: 캐나다산)

Filet d'agneau
Roasted lamb fillet, Tomato and orange compote
양 필렛, 토마토와 오렌지 콤포트
(양고기: 호주산)

***Add half lobster tail for 25,000KRW**

Soufflé glacé au Citron
Lemon iced soufflé
시트러스 아이스 수플레

Tea of Coffee
티 또는 커피

150,000