

FAIT MAISON

CHIC BISTRO



TOUR DE FRANCE

FOR 2 PERSONS

160,000

Cocktail de crevettes et pamplemousse
새우 칵테일, 자몽

&

Salade d'asperges mimosa
아스파라거스 미모사 샐러드



Bistrot Moules frites
샤르도네 소스를 곁들인
홍합 요리와 감자튀김

&

or

Poulet Provençale
닭 요리, 토마토 소스, 토마토 콩카세
(닭고기: 국내산)

Entrecôte
300g
채끝
오븐 스테이크
(쇠고기: 미국산)



Petit camembert roti
au four chapelure de noix
구운 프렌치 까망베르 치즈, 호두 크러스트



Crème brûlée aux fleurs de cerisier
체리블로섬 크림 브릴레

&

Belles profiteroles
초콜릿 소스와 바닐라아이스크림의 프로피테롤



Epicure coffee or Dilmah tea
에피큐어 커피 또는 딜마 티

SIDE DISH

9,000

La ratatouille Provençale
Traditional provençale 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

LUNCH SET

2 Course
65,000

2 Course | APPETIZER & MAIN or MAIN & DESSERT

3 Course
75,000

3 Course | APPETIZER & MAIN & DESSERT

Both set served with
Epicure coffee or Dilmah tea
모든 세트메뉴 이용 시
에피큐어 커피 또는 딜마 티를 제공해 드립니다.

Ⓜ Items are
only Available
A la carte
Ⓜ 표기가 된 품목은
단품 주문으로만 가능하며,
런치 세트에는
포함되지 않습니다.

APPETIZER

- 🍴 Salade d'asperges mimosa 20,000
- 아스파라거스 미모사 샐러드
Asparagus mimosa salad
- 🍴 Escargots à la persillade 32,000
- 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 버터
Baked escargot with garlic, Parsley butter
- 🍴 Cocktail de crevettes et pamplemousse 32,000
- 새우 칵테일, 자몽
Shrimp with cocktail sauce, Grapefruits
- 🍴 Mousse de volaille au cognac 25,000
- 닭 간 무스와 피클 (닭고기: 국내산)
Chicken liver mouse with pickles
- 🍴 Velouté de petits pois, feta, bacon et pistache 23,000
- 완두콩 벨루테, 페타 치즈, 베이컨과 피스타치오 (베이컨(돼지고기): 미국산)
Green peas velouté, Feta cheese, Bacon, Pistachio
- 🍴 Soupe à l'oignon 25,000
- 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (국내산 닭 뼈와 국내산 쇠고기 한우 뼈를 혼합)
Caramélized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinée with comté cheese
ADD FOR SET+5,000
- 🍴 Tartare de boeuf fume à la truffe fraîche 38,000
- 한우 비프 타르타르와 트러플 (쇠고기: 국내산 한우)
Hand cut smoked hanwoo beef tartare with fresh truffle
ADD FOR SET+5,000
- 🍴 Petit camembert rôti au four chapelure de noix 28,000
- 구운 프렌치 까망베르 치즈, 호두 크러스트
Baked French camembert cheese, Walnut crust
- 🍴 Assiette d'os à moelle, persillade, bacon et pickles de moutarde 32,000
- 본 메로우 플레이트, 페르시아드, 베이컨과 머스타드 피클 (쇠고기: 국내산 한우, 베이컨(돼지고기): 미국산)
Roasted bone marrow plate, Persillade, Bacon and mustard pickles
- 🍴 Poulpe grillé à la provençale 28,000
- 구운 프로방스식 문어 샐러드
Grilled Provençal octopus
- 🍴 Oeuf à la coque, mouillette à la truffe et ciboulette 22,000
- 반숙, 바게트와 트러플, 차이브 버터
Soft-boiled free-range egg, Baguette and truffle and chives butter

MAIN

- 🍴 Poitrine de cochon fumée 38,000
- 훈제 삼겹살, 체리 피클, 폴렌타 (돼지고기: 오스트리아산)
Smoked pork belly, Cherry pickles, Creamy polenta
- 🍴 Sole meunière 65,000
- 가자미 뫼니에르, 버터 매쉬드 포테이토 (가자미: 국내산)
Sole fish meuniere, Buttery mashed potato
ADD FOR SET+20,000
- 🍴 Calamars grillés, petits pois et basilic 38,000
- 구운 칼라마리, 완두콩, 바질 오일 (오징어: 국내산)
Grilled calamari, Green peas, Basil oil
- 🍴 Bistrot Moules frites 37,000
- 샤르도네 소스를 곁들인 홍합 요리와 감자튀김
Mussels in creamy Chardonnay sauce served with french fries
- 🍴 Poulet Provençale 38,000
- 닭 요리, 토마토 소스, 토마토 콩카세 (닭고기: 국내산)
Braised free range chicken in tomato sauce, Tomato concassée
- 🍴 Croissant jambon fromage 32,000
- 홈메이드 잠봉과 콩테 치즈 크루아상, 샐러드 (햄(돼지고기): 국내산)
Homemade ham and comté cheese croissant, Salad
- 🍴 Steak frites 58,000
- 채끝 구이, 로즈마리 감자 튀김과 그린 샐러드, 크림 페퍼 소스 (채끝(쇠고기): 미국산, 크림 페퍼 소스(쇠고기): 국내산 한우 뼈)
Grilled U.S. striploin, Rosemary french fries and mixed green salad, Pepper creamy sauce
ADD FOR SET+12,000
- 🍴 Bouillabaisse 50,000
- 프로방스식 해산물 스투 (참돔: 국내산, 주꾸미: 중국산)
Provençale seafood and fish stew
ADD FOR SET+10,000
- 🍴 The French burger 35,000
- 쇠고기 패티, 베이컨, 콩테 치즈 (쇠고기: 미국산, 베이컨(돼지고기): 미국산)
Grilled beef patty, Grilled bacon, Comté cheese
- 🍴 Gnocchi à la Parisienne aux champignons 32,000
- 파리지안 뇨끼 그라탕과 버섯
Parisian gnocchi gratined with mushroom
- 🍴 Bucatini aux coques et lardons 32,000
- 부카티니 파스타, 조개와 판체타, 파슬리 화이트 와인 소스 (판체타(돼지고기): 외국산)
Bucatini pasta, Clams and pancetta, Parsley white wine sauce

DESSERT

- 🍴 Crème brûlée aux fleurs de cerisier 17,000
- 체리블로섬 크림 브릴레
Cherry blossom crème brûlée
- 🍴 “Belles” profiteroles 17,000
- 초콜릿 소스와 바닐라아이스크림의 프로피테롤
Vanilla ice cream choux, Topped with hot chocolate sauce
- 🍴 Fruits tropicaux Mille feuille 18,000
- 트로피컬 밀푼유
Tropical Mille-feuille
ADD FOR SET+4,000
- 🍴 Fraise Melba 18,000
- 딸기 소르베와 바닐라 멜바
Parfait with vanilla ice cream, Strawberry sorbet,
Fresh strawberry and Chantilly, Roasted almond
ADD FOR SET+4,000

STEAK CORNER



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

모든 스테이크에는 가든 샐러드, 미니 파프리카, 마늘, 매쉬드 포테이토, 타라곤 머스타드, 허니 홀그레인 머스타드와 크림페퍼 소스(쇠고기: 국내산 한우 뼈)가 함께 제공됩니다.
All cut is served with garden salad, mini paprika, garlic, mashed potato, tarragon mustard, honey whole grain mustard and creamy pepper sauce.

BREAD BASKET

8,000
Extra bread 추가 브래드

CHEESE PLATTER

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



Vegetarian | 베지테리언
Please ask our staff for seasonal Vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

If you have any food allergies or dietary requirements such as gluten intolerance, please inform your server before ordering.
음식 관련 알레르기가 있으시거나 글루텐 프리 메뉴가 필요한 고객님께서서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.
상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.