

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

SOUP

- Soupe à l'oignon** Small 15,000
 - 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (국내산 닭 뼈와 국내산 쇠고기 한우 뼈를 혼합)
 Caramelized onions, Cooked in a chicken bouillon, Gratinée with Comté cheese
- Crème de topinambours à la truffe** 28,000
 - 돼지감자 크림 수프, 겨울 트러플
 Cream of Jerusalem artichoke, Winter truffle shaving

HORS D'OEUVRES

- Salade d'Hiver au Mokableu** 22,000
 - 마체 샐러드, 구운 고구마, 그레니 스미스 사과, 헤이즐넛과 모카블루
 Mache salad, Roasted sweet potatoes, Granny smith apple, Hazelnuts and Moka blue
- Celeri roti au thym** - 구운 셀러리악, 비건 치즈, 오렌지 드레싱 24,000
 Roasted celeriac, Vegan cheese, Orange dressing
- Crêpe Forestière** 26,000
 - 세이보리 크레이프와 크림 계절 버섯
 Savory crepe with Creamy seasonal mushrooms
- Le saumon marine a la betterave** 32,000
 - 홈메이드 그라브락스 연어, 케이퍼 베리, 피클과 홀스래디쉬 크림
 Homemade gravlax salmon, Capers, Pickles, Horseradish cream
- Escargots au beurre de tomate** 32,000
 - 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 토마토 콩피 버터
 Baked escargot with Garlic, Parsley and Confit tomato butter
- Carpaccio de coquille Saint-Jacques en salade quinoa** 36,000
 - 관자 카르파초, 퀴노아 샐러드와 카누 드레싱, 레몬 오일, 레몬 페퍼 (관자: 아일랜드산)
 Carpaccio of scallops, Quinoa salad and Canut dressing, Lemon oil, Lemon pepper
- Tartare de boeuf à la truffe fraîche** 38,000
 - 한우 비프 타르타르와 트러플 (쇠고기: 국내산 한우)
 Hand cut hanwoo beef tartare with Fresh truffle

FRUITS DE MER

- Quenelles de Crabe a L Armoricaine** 42,000
 - 데친 게살 무슬린과 생선 랍스터 비스크 (랍스터: 캐나다산)
 Poached mousseline of crab and Fish in lobster bisque
- Plateau de fruits de mer grillé** Small 80,000 / Large 150,000
 - 랍스터, 새우, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타와 2가지 소스
 Lobster, Shrimp, Abalone, Scallop, Octopus, Mussel, Clams, Pasta, 2 Kinds sauce
 (랍스터: 캐나다산 / 전복, 홍합, 모시조개, 가리비: 국내산)

SIDE DISH

- 9,000
- La ratatouille Provençale**
 Traditional Provençale ratatouille / 프로방스식 라타투이
- Purée de pomme de terre à la truffe**
 Truffle mashed potatoes / 트러플 매쉬드 포테이토
- Forestiere de Champignons**
 Seasonal mushrooms sautéed garlic and Parsley butter / 계절 버섯과 마늘 볶음, 파슬리 버터
- Artichauts sauté**
 Sautéed artichok, Cream and Garlic
 아티초크 볶음, 크림과 마늘
- Pommes frites**
 Classic French fries with Truffle oil / 트러플 오일 감자 튀김
- Gratin de choux-fleurs**
 Baked cauliflower with Cream/ 베이컨드 컬리플라워 크림

MAIN

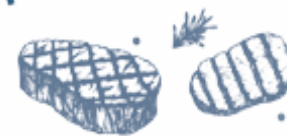
- Canard à l'orange** 39,000
 - 오리 가슴살, 타임 향 매쉬, 오렌지 세그먼트, "그랑 마니에르" 오렌지 주 (오리: 국내산)
 Duck breast, Thyme scented mash, Orange segment, "Grand marnier" Orange jus
- Flétan au beurre blanc** 39,000
 - 광어 구이, 버섯 프레골라, 비르 "낭트" (광어: 국내산)
 Seared halibut, Mushroom fregola, Beurre "Nantais"
- Filet D' Agneau au piment d Espelette** 46,000
 - 구운 양고기 필렛, 에스페레트 페퍼, 파슬리 퓨레, 셀러리악 칩과 올리브 타임 주 (양고기: 호주산)
 Roasted lamb fillet, Espelette pepper, Parsnip puree, Celeriac chips, Olive thyme jus
- Bouillabaisse** 50,000
 - 프로방스식 해산물 스투 (참돔: 국내산)
 Provençale seafood and Fish stew
- Homard rôti en persillade** 70,000
 - 랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 비르 블랑 (랍스터: 캐나다산)
 Roasted lobster with Persillade, Lemon mashed potato and Champagne beurre blanc
- Sole meunière** 65,000
 - 가자미 뒀니에르, 버터 매쉬드 포테이토 (가자미: 국내산)
 Sole fish meunier, Buttery mashed potato

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.
 폐메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

PASTA

- Fusilli au potiron** 32,000
 - 글루텐프리 푸실리와 단호박 퓨레, 코코넛 밀크, 헤이즐넛, 비건 치즈
 Gluten free fusilli with Pumpkin puree, Coconut milk, Hazelnut, Vegan cheese
- Pappardelle au homard, sauce vodka** 41,000
 - 랍스터 파파르델레 파스타, 토마토 보드카 소스 (랍스터: 캐나다산)
 Lobster parppadelle, Tomato vodka sauce

STEAK CORNER



All cut is served with Garden salad, Roasted potato, Sautéed mushroom, Whole grain mustard and Creamy pepper sauce.

모든 스테이크에는 가든 샐러드, 구운 감자, 버섯 볶음, 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 prime beef tenderloin** - U.S. 프라임 쇠고기 안심 / 150g (쇠고기: 미국산) 70,000
- Hanwoo 1** striploin** - 1** 등급 한우 채끝 / 200g (쇠고기: 국내산 한우) 90,000
- U.S. Prime striploin** - U.S. 프라임 채끝 / 200g (쇠고기: 미국산) 65,000
- U.S beef bone In Rib** - U.S. 토마호크 스테이크 / 1.2kg (쇠고기: 미국산) 190,000

CHEESE PLATTER

- Degustation Fromage** 22,000
 - '르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션
 "Le Meunier" Master French artisan five cheese selection



MENU DE CHEF 5 COURSE

Carpaccio de coquilles
Saint-Jacques en salade quinoa
 관자 카르파초, 퀴노아 샐러드와 카누 드레싱, 레몬 오일, 레몬 페퍼
 (관자: 아일랜드산)

Crème de topinambours à la truffe
 돼지감자 크림 수프, 겨울 트러플

Filet Mignon de Boeuf
 1++등급 한우 안심, 김 매쉬, 훈연한 쇠고기 주
 (쇠고기: 국내산 한우)

OR

Canard à l'orange
 오리 가슴살, 타임 향 매쉬,
 오렌지 세그먼트, "그랑 마니에르" 오렌지 주
 (오리: 국내산)

OR

Homard rôti en persillade
 랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 비르 블랑
 (랍스터: 캐나다산)

Degustation Fromage

"Le Meunier" Master French artisan three cheese selection
 '르므니에' 마스터 프렌치 아티장 3가지 치즈 셀렉션

La Fraise
 Strawberry inspire tart
 딸기 타르트

150,000

Wine Pairing 와인 페어링 추가 + 90,000