

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

APPETIZER

	Salade d'Hiver au Mokableu - 마체 샐러드 Mache salad, Roasted sweet potato, Granny smith apple, Hazelnut and Moka blue	22,000
	Céleri rôti au thym - 구운 셀러리악, 비건 치즈, 오렌지 드레싱 Roasted celeriac, Vegan cheese, Orange dressing	24,000
	Crêpe Forestière - 세이보리 크레이프와 크림 계절 버섯 Savory crepe with Creamy seasonal mushrooms	26,000
	Soupe à l'oignon - 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (국내산 닭 뼈와 국내산 쇠고기 한우 뼈를 혼합) Caramelized onions cooked in a chicken bouillon, Gratinée with Comté cheese	Small 15,000 Large 30,000
	Tarte au Comté - 콩테 에스푸마와 캐러멜라이즈드 샬롯 타르트 Comté espuma and Caramelized shallot tart	27,000
	Oeufs en Meurette - 피노 누아 와인에 데친 수란, 라드와 양송이 버섯 Poached egg in Pinot Noir wine sauce, Lard and Mushrooms	28,000
	Crème de topinambours à la truffe - 돼지감자 크림 수프, 겨울 트러플 Cream of Jerusalem artichoke, Winter truffle shaving	28,000
	Le saumon mariné à la betterave - 연어 그라브락스, 케이퍼 베리, 홀스래디쉬 크림 Salmon gravlax, Caper berry, Pickles, Horseradish cream	32,000
	Escargots au beurre de tomate - 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 토마토 콩피 버터 Baked escargot with Garlic, Parsley and Confit tomato butter	32,000
	Tartare de boeuf fumé à la truffe fraîche - 한우 비프 타르타르와 트러플 (쇠고기: 국내산 한우) Hand cut Hanwoo beef tartare with Fresh truffle	38,000 ADD FOR SET+7,000

MAIN

	Moule à la Vanille - 크림 혼합 & 바닐라 소스와 감자튀김 Mussel in creamy and Vanilla sauce served with French fries	38,000
	Canard à l'orange - 오리 가슴살, 타임 향 매쉬, 오렌지 세그먼트, "그랑 마니에르" 오렌지 주 (오리: 국내산) Duck breast, Thyme scented mash, Orange segment, "Grand marnier" orange jus	39,000
	Flétan au beurre blanc - 광어 구이, 버섯 프레골라, 보르 "낭트" (광어: 국내산) Seared halibut, Mushroom fregola, Beurre "Nantais"	39,000
	Boeuf Carotte - 브레이즈드한 쇠고기 볼살과 와인 소스, 당근 (쇠고기: 호주산) Braised beef cheek in wine sauce, Carrot texture	42,000
	Bouillabaisse - 프로방스식 해산물 스투 (참돔: 국내산) Provençale seafood and Fish stew	50,000 ADD FOR SET+10,000
	Steak frites - 채끝 구이, 로즈마리 감자 튀김과 그린 샐러드, 크림이 페퍼 소스 (채끝(쇠고기): 미국산, 크림이 페퍼 소스(쇠고기): 국내산 한우 뼈) Grilled U.S. prime striploin, Rosemary french fries and Mixed green salad, Pepper creamy sauce	63,000 ADD FOR SET+15,000
	Sole meunière - 가자미 뫼니에르, 버터 매쉬드 포테이토 (가자미: 국내산) Sole fish meuniere, Buttery mashed potato	65,000 ADD FOR SET+20,000
	Galette de Sarrasin - 메밀 팬케이크, 훈연한 베이컨, 어니언 마멀레이드, 라클렛 치즈와 샐러드 (베이컨(돼지고기): 캐나다산) Buckwheat pancake, Smoked bacon, Onion marmalade, Raclette cheese and Salad	32,000
	Fusilli au potiron -글루텐프리 푸실리와 단호박 퓨레, 코코넛 밀크, 헤이즐넛, 비건 치즈 Gluten free fusilli with Pumpkin puree, Coconut milk, Hazelnut, Vegan cheese	32,000
	The French burger - 쇠고기 패티, 베이컨, 콩테 치즈 (쇠고기: 미국산, 베이컨(돼지고기): 미국산) Grilled beef patty, Grilled bacon, Comté cheese	35,000
	Parpadelle au homard, sauce vodka - 랍스터 파파르델레 파스타, 토마토 보드카 소스 (랍스터: 캐나다산) Lobster papadelle, Tomato vodka sauce	41,000

DESSERT

	Apple tarte tatin - 애플 타르트 타탱 Puff pastry, Rosemary apple caramelized, Citrus confit	17,000
	Crème brûlée aux Noisette - 헤이즐넛 크림 브릴레, 우영 아이스크림과 칩 Hazelnut crème brûlée, Burdock ice cream, Chip	18,000
	Entremet - 오렌지 그랑 마니에르 가나슈, 제주 만다린 콩피 Dark chocolate orange Grand marnier ganache, Jeju mandarin confit	18,000 ADD FOR SET+4,000
	Pink dessert - 오버나이트 바닐라 크림, 자몽 콩피, 레드 후르츠 그라니타 Vanilla whipped ganache, Grapefruit confit, Red fruit granita	18,000 ADD FOR SET+4,000

CHEESE

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

SEAFOOD

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

SIDE DISH

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

STEAK CORNER

	Hanwoo 1** tenderloin 1** 등급 한우 안심 / 150g (쇠고기: 국내산 한우)	80,000
	U.S. 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) 모든 스테이크에는 가든 샐러드, 구운 감자, 버섯 볶음, 홀그레인 머스타드와 크림이 페퍼 소스가 함께 제공됩니다. (쇠고기: 국내산 한우 뼈) All cut is served with Garden salad, Roasted potato, Sautéed mushroom, Whole grain mustard and Creamy pepper sauce.	190,000



TOUR DE FRANCE

FOR 2 PERSONS

160,000

Crêpe Forestière
세이보리 크레이프와 크림 계절 버섯

&

Le saumon mariné à la betterave
연어 그라브락스, 케이퍼 베리, 홀스래디쉬



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

&

or

Le faux filet
300g
미국산 프라임
채끝 오븐 스테이크

Moule à la Vanille
크림 혼합 & 바닐라 소스와
감자튀김



Crème brûlée aux Noisette
헤이즐넛 크림 브릴레, 우영 아이스크림과 칩

&

Apple tarte tatin
애플 타르트 타탱



Epicure coffee or Dilmah tea
에피큐어 커피 또는 달마 티

LUNCH SET

2 Course

65,000

APPETIZER & MAIN

or

MAIN & DESSERT


3 Course


75,000

APPETIZER & MAIN & DESSERT

Both set menu with Epicure coffee or Dilmah tea

모든 세트메뉴 이용 시 에피큐어 커피 또는 달마 티를 제공해 드립니다.

 Items are only Available A la carte

 표기가 된 품목은 단품 주문으로만 가능하며, 런치 세트에는 포함되지 않습니다.



Chef's Choice



Vegetarian I 비지테리언

Please ask our staff for seasonal vegan dish. 비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection.

패메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

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 필요하신 고객님께서서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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