

# FAIT MAISON

## CHIC BISTRO



### TOUR DE FRANCE

FOR 2 PERSONS

160,000

Salade d'asperges sauce mousseline  
아스파라거스, 로메스코 퓨레, 레몬 버터 소스

&

Le saumon mariné aux baies roses  
그라브락스 연어, 핑크 페퍼콘, 딜과 라임, 케이퍼 베리, 피클



Poulet basquaise  
브레이즈드한 닭가슴살, 벨 페퍼와 토마토 스투 (닭고기: 국내산)

&

or

Cabillaud aux poireaux  
은대구 구이, 구운 리크, 보리, 그레인 머스터드 소스

Le faux filet 300g  
미국산 프라임 채끝 오븐 스테이크 (채끝(쇠고기): 미국산, 크림이 페퍼 소스(쇠고기): 국내산 한우 뼈)



Baba au Rhum  
시트러스 럼 바바, 라임 젤로, 바닐라 상티이 크림

&

Peach Puz Entremets  
초콜릿 오렌지 그랑 마니에르 가나슈, 자몽 콩피, 제주 만다린



Epicure coffee or Dilmah tea  
에피큐어 커피 또는 딜마 티

### APPETIZER

	<b>Salade d'asperges sauce mousseline</b> - 아스파라거스, 로메스코 퓨레, 레몬 버터 소스 Chilled asparagus, Romesco puree, Lemon-butter sauce	22,000
	<b>Crêpe Bauloise</b> - 세이보리 크레페와 해산물 크림 (판자: 중국산 / 주꾸미: 국내산) Savory crepe with Creamy seasonal seafood	24,000
	<b>Jardin Vegetal</b> - 주키니, 아스파라거스, 루꼴라, 비건 치즈, 토마토와 오렌지 살사 Chilled zucchini, Asparagus, Rucola, Vegan cheese, Tomato with Orange salsa	24,000
	<b>Feuilletés au petit pois</b> - 완두콩 봄 샐러드, 에다마메, 민트와 크리스피 퍼프 페이스트리 Salad of spring sweet peas, Edamame, Pea sprout, Mint and Crispy puff pastry	24,000
	<b>Soupe à l'oignon</b> - 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산) Caramelized onions, Cooked in a chicken bouillon, Gratinee with Comte cheese	Small 15,000 Large 30,000
	<b>Soupe au Pistou</b> - 지중해식 채소 수프, 바질, 구운 잣과 파마산 튀일 Mediterranean vegetables soup, Basil, Toasted pine nuts and Parmesan tuile	28,000
	<b>Le saumon mariné aux baies roses</b> - 그라브락스 연어, 핑크 페퍼콘, 딜과 라임, 케이퍼 베리, 피클 Salmon gravlax, Pink peppercorn, Dill and Lime, Caper berry, Pickles	32,000
	<b>Escargots au beurre d'ail</b> - 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 버터 Baked escargot with Garlic, Parsley butter	32,000
	<b>Niçoise Tartine</b> - 참치 타다키, 프렌치 빈, 메추리알, 앤초비, 아이올리, 바질 (참다랑야: 몰타산) Tuna tataki, French beans, Quail egg, Anchovy, Aioli, Basil leaves	36,000 ADD FOR SET+5,000
	<b>Tartare de boeuf au couteau</b> - 한우와 타르타르 소스 (쇠고기: 국내산 한우) Hand cut hanwoo, Tartare sauce	38,000 ADD FOR SET+7,000

### MAIN

	<b>La Joue de Porc au Cidre</b> - 브레이즈드 돼지 볼살과 애플 사이다 소스, 매쉬드 포테이토, 구운 사과 (돼지고기: 미국산) Braised pork cheek in apple cider sauce, Mashed potato, Seared apples	32,000
	<b>Moules frites Bistro</b> - 화이트 와인 크림 홍합과 감자튀김 Mussels in creamy white wine broth served with French fries	34,000
	<b>Dorade Rose aux courgettes</b> - 도미 구이, 주키니, 폴렌타, 판체타 칩과 바질 오일 (참돔: 국내산 / 판체타(돼지고기): 외국산) Grilled red snapper, Zucchini, Creamy polenta, Pancetta chips and Basil oil	38,000
	<b>Poulet basquaise</b> - 브레이즈드한 닭가슴살, 벨 페퍼와 토마토 스투 (닭고기: 국내산) Braised chicken breast, Bell peppers and Tomato stew	38,000
	<b>Cabillaud aux poireaux</b> - 은대구 구이, 구운 리크, 보리, 그레인 머스터드 소스 Seared black cod, Roasted leeks, Barley, Grain mustard sauce	38,000
	<b>Steak frites</b> - 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	65,000 ADD FOR SET+15,000
	<b>Sole meunière</b> - 가자미 뫼니에르, 버터 매쉬드 포테이토 (가자미: 국내산) Sole fish meuniere, Buttery mashed potato	68,000 ADD FOR SET+20,000
	<b>Rissotto au basilic et agrumes</b> - 상큼한 바질 향의 리소토와 튀긴 케일, 토마토와 비건 치즈 (쌀: 이탈리아산) Basil and Citrus fruit risotto, Fried kale, Tomato dust and Vegan cheese	32,000
	<b>The "Bordelais" burger</b> - 쇠고기 패티, 절인 햄, 오소이라티 치즈, 까베르네 와인과 어니언 마렐레이드 (쇠고기: 미국산 / 햄(돼지고기): 미국산) Grilled beef patty, Cured ham, Osso iraty cheese, Cabernet wine and Onion marmalade	38,000
	<b>Linguine au Homard</b> - 랍스터 링귀니, 토마토 보드카 소스(랍스터: 캐나다산) Lobster linguine, Tomato vodka sauce	38,000
	<b>Paillard de veau au citron</b> - 송아지 등심 커틀릿, 시금치, 잣, 레몬 케이퍼 소스 (쇠고기: 미국산) Veal loin cutlet, Wilted spinach, Pine nuts, Lemon-capers sauce	38,000

### DESSERT

<b>Crème brûlée aux framboise</b> - 라즈베리 크림 브뤼레, 루이보스 캐러멜 아이스크림 Crème brûlée aux framboise, Rooibos caramel glace	18,000
<b>Baba au Rhum</b> - 시트러스 럼 바바, 라임 젤로, 바닐라 상티이 크림 Citrus rhum baba, Lime jello, Vanilla chantilly creme	18,000
<b>Peach Puz Entremets</b> - 초콜릿 오렌지 그랑 마니에르 가나슈, 자몽 콩피, 제주 만다린 Chocolate orange grand marnier ganache, Grape fruit confit, Jeju mandarin	18,000
<b>Gateau Nantais</b> - 가토 낭테즈, 마스카포네, 레몬 아이스크림, 레몬 콩피, 바닐라 폼 Gateau nantais, Mascarpone, Lemon glace, Lemon confit, Vanilla foam	18,000

### CHEESE

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

### SEAFOOD

<b>Plateau de fruits de mer grillé</b> - 랍스터, 새우, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타와 2가지 소스 (랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산) Lobster, Shrimp, Abalone, Scallop, Octopus, Mussel, Clams, Pasta, 2kinds sauce	Small 80,000 Large 150,000	
	<b>Casserole de riz a L'Armoricaine</b> - 구운 해산물과 밥, 화이트 와인, 완두콩, 토마토 (쌀: 인도산 / 랍스터: 캐나다산) Baked seafood rice, Lobster, Shrimp, Mussel, Clams, White wine, Green peas, Tomatoes	72,000

### SIDE DISH

<b>Petit pois à la Française</b> Green pea, Bacon, Lettuce / 완두콩, 베이컨, 양상추 볶음 (베이컨(돼지고기): 캐나다산)	9,000	
	<b>Purée de pommes de terre à l'ail</b> Garlic mashed potato / 마늘 매쉬드 포테이토	
	<b>La ratatouille Provençale</b> Traditional Provençale ratatouille / 프로방스식 라타투이	
	<b>Pommes Frites</b> Classic French fries with Truffle oil / 트러플 오일 감자 튀김	
	<b>Asperges sautées</b> Seared buttered asparagus / 구운 아스파라거스	

	<b>Gratin de coquillette</b> Baked coquillette pasta with Comte cheese and Cream / 꼬끼에뜨 파스타, 콩테 치즈 크림	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### STEAK CORNER

<b>U.S. prime striploin</b> U.S. 프라임 채끝 / 200g (쇠고기: 미국산)	65,000
<b>U.S. prime beef tenderloin</b> U.S. 프라임 쇠고기 안심 / 150g (쇠고기: 미국산)	72,000
<b>Hanwoo 1** tenderloin 1**</b> 등급 한우 안심 / 150g (쇠고기: 국내산 한우)	82,000
<b>Hanwoo 1** striploin 1**</b> 등급 한우 채끝 / 200g (쇠고기: 국내산 한우)	94,000
<b>U.S beef bone in rib</b> U.S. 토마호크 스테이크 / 1.2kg (쇠고기: 미국산)	190,000

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 머스터드와 크림이 페퍼 소스가 함께 제공됩니다.  
(쇠고기: 국내산 한우 뼈)

### LUNCH SET

#### 2 Course

68,000

#### APPETIZER & MAIN

or

#### MAIN & DESSERT

#### 3 Course

78,000

#### APPETIZER & MAIN & DESSERT

#### Both set menu 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.



**Vegetarian | 베지테리언**  
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.  
페메종은 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 필요한 고객님께서도 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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