

FAIT MAISON

CHIC BISTRO



Seasonal Special 시즌별 스페셜

A special menu featuring seasonal ingredients, reimagined with the chef's creative touch.

제철 식재료에 셰프의 감각적인 해석을 더해 완성한 특별한 메뉴입니다.



Gueridon Service



Gluten Free



Vegetarian

* Vegan menu :

Please ask our staff for seasonal vegan dish.

비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

LUNCH COURSE

3 COURSE 80,000

1 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

4 COURSE 95,000

2 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

All course menu is served with Epicure coffee or Dilmah tea.
모든 코스메뉴 이용 시, 에피큐어 커피 또는 딜마 티를 제공해 드립니다.

Appetizer



Gravlax de saumon au pesto de menthe et fines herbes
민트와 허브 페스토를 곁들인 연어 그라브락스

Gravlax salmon, Mint, Herb pesto, Pink pepper, Caper berry, Pickles
그라브락스 연어, 민트, 허브 페스토, 핑크 페퍼, 케이퍼 베리, 피클



Salade de crabe royal accompagnée de sabayon à l'algue verte de Jeju
제주 감태 사바용 소스를 곁들인 대게 샐러드

Snow crab, Charred corn, Avocado mousse, Herb Crème fraîche, Jeju green seaweed sabayon
대게, 구운 옥수수, 아보카도 무스, 허브 크림 프레쉬, 제주 감태 사바용 소스



Vol au vent de homard et oursin 랍스터와 성게 볼오방

Lobster, Prawn, Leek fondue, Lobster bisque & Sea urchin cream, Puff pastry, Sevruga caviar
랍스터, 대하, 대파 풍두, 랍스터 비스크와 성게알 크림, 퍼프 페이스트리, 세브루가 캐비어
(랍스터: 캐나다산)



Salade de pêches grillées au fenouil 그릴에 구운 복숭아와 펜넬 샐러드

Grilled peach, Confit fennel, Almond crumble, Camembert cream
구운 복숭아, 펜넬 콩피, 아몬드 크럼블, 카망베르 크림



Velouté de courgettes à l'espuma de chèvre 주키니 벨루테와 염소 치즈 에스푸마

Zucchini soup, Goat cheese espuma, Comté tuile, Black summer truffle
주키니 수프, 염소 치즈 에스푸마, 콩테 튀일, 블랙 트러플

Main



Poitrine de poulet rôtie 닭가슴살 구이와 옐로우 페퍼 크림

Roasted chicken breast, Red pepper & Potato stuffing, Yellow pepper cream, Zucchini, Chicken jus
닭가슴살 구이, 레드 페퍼와 감자 스테핑, 옐로우 페퍼 크림, 주키니, 치킨 주
(닭고기: 국내산 / 닭 뼈: 국내산)



Courbine poêlée au fumet de poisson mousseux 민어 구이와 생선 폼 소스

Seared croaker, Charred leeks, Braised turnip, Steamed abalone, Fish fumet foam sauce
민어 구이, 구운 대파, 익힌 무, 완도 전복, 생선 폼 소스
(전복: 국내산)



Entrecôte grillée 쇠고기 채갈 등심 스테이크

Grilled U.S. striploin, Lyonnaise potatoes, Diane sauce
프라이밍 채갈 등심 구이, 캐러멜한 양파를 곁들인 구운 감자, 다이앤 소스
(쇠고기: 미국산 / 쇠고기 뼈: 국내산 한우)

Add +15,000



Poitrine de porc grillée et saucisse de Toulouse 그릴에 구운 삼겹살과 툴루즈 소시지

Grilled pork belly, Toulouse sausage, Bean stew, Apple compote, Mustard & Cider jus
그릴에 구운 삼겹살, 툴루즈 소시지, 콩 스튜, 사과 콩포트, 머스타드와 사이더 주
(삼겹살: 오스트리아산 / 툴루즈 소시지(돼지고기): 국내산)

Dessert

Tarte d'été à la pêche et lavande 라벤더 복숭아 타르트

Fennel cream, Lavender peach confit, Ruby red confit
펜넬 크림, 라벤더 복숭아 콩피, 루비레드 콩피



Carpaccio exotique 이그조틱 카르파치오

Exotic Carpaccio, Herb foam, Coconut sorbet, Pineapple chip
이그조틱 카르파치오, 허브 폼, 코코넛 소르베, 파인애플 칩



Gâteau aux fruits rouges au fromage de Bourgogne 프로마주 가또, 레드 베리

Red berry, Bourgogne cheese cake, Crispy black rice
레드 베리, 부르고뉴 치즈 케이크, 흑미 크리스피

A LA CARTE

Appetizer

Tartare de bœuf au couteau 한우 타르타르

36,000

Hand cut Hanwoo beef, Roasted garlic & Lemon aioli, Egg yolk cream, Brioche toast
한우와 구운 마늘, 레몬 아이올리, 계란 노른자 크림, 브리오슈
(쇠고기: 국내산 한우)

Escargots au beurre de paprika fumé et poivron rouge

6pcs / 15,000

훈연한 파프리카 버터를 곁들인 달팽이
Escargot, Smoked paprika & Roasted red pepper butter, Toasted pine nuts
달팽이, 훈연한 파프리카와 구운 벨 페퍼 버터, 구운 잣

Soupe à l'oignon 프렌치 어니언 수프

Small / 18,000

Caramélized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinée with comté cheese
캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈
(닭 뼈: 국내산)

Seafood



Plateau de fruits de mer grillés 해산물 플래터

Small / 90,000

Lobster, Croaker, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus, Mussels, Clams, Pasta
랍스터, 민어, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타
(랍스터: 캐나다산 / 갑오징어: 베트남산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Cheese & Cold Cut

Plateau de fromages et de charcuterie 치즈와 샤퀴테리 플래터

55,000

'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection
with Assorted cold cuts, Mixed nuts, Dried fruits
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션, 다양한 쿨드컷, 믹스넛, 건조 과일
(세라노(돼지고기): 스페인산 / 살치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

Dégustation de fromages 프렌치 치즈 셀렉션

25,000

'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션

Main

Sole à la Normande 노르망디식 가자미 구이

68,000

Sole fish, Shallot, Apple cider, Lemon, Cream, Roasted potatoes with brown butter
가자미 구이, 샬롯, 애플 사이더, 레몬, 크림, 브라운 버터 감자 구이
(가자미: 국내산)



Saint-Jacques Poêlées au Safran 구운 관자와 사프란 리소토

46,000

Arborio rice, Pan seared scallops, Cuttlefish, Saffron cream sauce, Black summer truffle
아르보리오 쌀, 구운 관자, 갑오징어, 사프란 크림 소스, 블랙 트러플
(쌀: 이탈리아산 / 관자: 일본산 / 갑오징어: 베트남산)

Pasta

Orzo à la provençale 프로방스 스타일 오르조 파스타

38,000

Orzo, Roasted pepper, Zucchini, Broccolini, Burrata, Tomato sauce
오르조, 구운 피망, 주키니, 브로콜리니, 부라타, 토마토 소스

Linguine de fruits de mer en bouillabaisse

50,000

부야베스 소스를 곁들인 해산물 링귀니 파스타

Lobster, Mussels, Clams, Prawn, Linguine, Bouillabaisse sauce
랍스터, 홍합, 바지락, 새우, 링귀니, 부야베스 소스
(랍스터: 캐나다산)

Dessert

Crème brûlée au yuzu 유자 크림 브릴레

19,000

Yuzu crème brûlée, Yuzu confit, Mango & Yuzu ice cream
유자 크림 브릴레, 유자 콩피, 망고 & 유자 아이스크림

Tarte d'été à la pêche et lavande 라벤더 복숭아 타르트

19,000

Fennel cream, Lavender peach confit, Ruby red confit
펜넬 크림, 라벤더 복숭아 콩피, 루비레드 콩피

Sides All at 9,900

Asperges grillées à la sauce hollandaise

홀랜다이즈 소스를 곁들인 아스파라거스 구이
Grilled asparagus with hollandaise sauce

Pommes Frites

트러플 오일 감자 튀김
Classic French fries with truffle oil

Purée de pommes de terre à l'ail

갈릭 매쉬드 포테이토
Garlic mashed potatoes

Haricots verts sautés

프렌치 그린빈 볶음
Sautéed French green beans with butter, Garlic, Shallot, Toasted almond

La ratatouille Provençale

프로방스식 라타투이
Provençale ratatouille

Fait Maison uses sustainably sourced seafood to contribute to marine environmental protection. 페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물물을 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.