

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



Vegetarian



Gluten Free



Contains Pork

\* Vegan Menu

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.

폐매종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로  
조립한 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 고객님께서  
담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive of 10% VAT.

상기 금액에는 10%의 부가세가 포함되어 있습니다.

LUNCH COURSE

3 COURSE KRW 85,000 1 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

4 COURSE KRW 100,000 2 Appetizer + 1 Main + 1 Dessert

\* 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 pamplemousse et rosé** 자몽과 로제를 곁들인 연어 그라브락스   
Pink peppercorn cured salmon, Pink grapefruit and Provençal rosé glaze, Pickled fennel, Mint oil  
핑크 페퍼콘 숙성 연어, 핑크 자몽과 프로방스 로제 클레이즈, 펜넬 피클, 민트 오일

**Saint-Jacques aux poivrons et safran** 레드 벨 페퍼 사프란 관자 구이   
Pan-seared scallop with red bell pepper coulis, Squid ink coral tuile, Osetra caviar, Saffron infused emulsion  
관자 구이, 레드 벨 페퍼 쿨리, 오징어 먹물 튀일, 오세트라 캐비어, 사프란 에멀전 (관자: 일본산 / 오징어 먹물: 스페인산)

**Tartelette de bœuf à la pomme verte** 청사과와 케이퍼를 곁들인 한우 타틀렛  
1++ Hanwoo beef tartare tartelette, Confit egg yolk, Green apple and capers, Tarragon lemon emulsion  
1++ 한우 타르타르 타틀렛, 콩피 노른자, 청사과와 케이퍼, 타라곤 레몬 에멀전 (쇠고기: 국내산 한우)

**Pastèque pressée et fromage de chèvre** 압착한 수박과 염소 치즈   
Watermelon, Bouquet of mixed herbs, Whipped chèvre, Watermelon-basil granita, Preserved lemon vinaigrette  
수박, 어린잎 부케, 염소 치즈 휘핑, 수박 바질 그라니타, 절인 레몬 비네그레트

**Terrine de foie gras aux fruits de saison** 여름 과일과 블랙 올리브를 곁들인 푸아그라 테린   
Foie gras terrine, Nectarine compote, Grilled plum, Black olive, Hazelnut crumble, Toasted brioche  
푸아그라 테린, 천도 복숭아 콩포트, 구운 자두, 블랙 올리브, 헤이즐넛 크럼블, 브리오슈 토스트 (푸아그라(오리간): 프랑스산)

Main

**Mousseline de volaille à la truffe d'Été** 여름 트러플과 초당옥수수를 곁들인 치킨 무슬린   
Chicken mousseline, Quail egg, Summer truffle, Charred chodang corn purée, Sautéed chanterelles, Vin Jaune sauce  
치킨 무슬린, 메추리알, 여름 트러플, 구운 초당 옥수수 퓨레, 피코리 버섯 볶음, 뱅 존 소스 (닭고기: 국내산)

**Maigre rôti à l'écume de coquillages** 민어 구이와 조개 폼 소스   
Roasted Korean croaker, Razor clam, Seared scallop, Glazed sucrine, Baby radish, Shellfish foam sauce  
민어 구이, 맛조개, 구운 관자, 스위트 클레이즈, 래디시, 조개 폼 소스 (관자: 일본산)

**Faux-Filet** 채끝 등심 구이   
Grilled U.S. striploin, Semi-dried tomatoes, Confit shallot, Smoked eggplant caviar, Bordelaise sauce  
프라임 채끝 등심 구이, 반건조 토마토, 샬롯 콩피, 훈연 가지 캐비어, 보르들레즈 소스 (쇠고기: 미국산 / 소고기 뼈: 국내산 한우)

Add +15,000

**Porc de Jeju rôti aux pêches grillées** 구운 복숭아를 곁들인 제주 돼지 등심 구이   
Roasted Jeju pork loin, Grilled peach, Artichoke barigoule, Swiss chard, Smoked onion purée, Mustard apple cider jus  
구운 제주 돼지 등심, 구운 복숭아, 아티초크 바리굴, 근대, 훈연 양파 퓨레, 머스터드 애플 사이드 주 (돼지고기: 국내산)

Dessert

**Tarte amande aux cerises et yuzu** 체리 유자 아몬드 타르트   
Cherry, Yuzu, Almond tart, Cherry confit  
체리, 유자, 아몬드 타르트, 체리 콩피

**Blanc battu et sorbet à la cerise** 블랑 바튀와 체리 소르베   
Blanc battu, Berries, Cherry sorbet, Almond croustillant  
블랑 바튀, 베리, 체리 소르베, 아몬드 크루스티앙

**Vinaigrette mangue, sorbet mangue** 망고 비네그레트와 망고 소르베   
Mango vinaigrette, Avocado lime confit, Mango sorbet, Herb oil  
망고 비네그레트, 아보카도 라임 콩피, 망고 소르베, 허브 오일

A LA CARTE

Appetizer

**Plateau fromage-charcuterie** 치즈와 샤퀴테리 플레이트 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, 콜드컷, 믹스 너트, 건조 과일  
(세라노(돼지고기): 스페인산 / 샬치촌(돼지고기): 스페인산 / 잠봉(돼지고기): 국내산)

**Velouté de maïs doux** 초당옥수수와 게살 벨루테 32,000  
Chodang corn velouté, Snow crab, Saffron potato, Verjus gel, Seasonal herbs  
초당옥수수 벨루테, 대게살, 사프란 감자, 베르주 겔, 여름 허브

**Soupe à l'oignon** 프렌치 어니언 수프 Small / 18,000  
Caramelized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinated comté cheese Large / 30,000  
캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈  
(닭 뼈: 국내산)

Seafood

**Plateau de fruits de mer grillés** 해산물 플레이트 Small / 90,000  
Lobster, Korean croaker, Prawn, Cuttlefish, Abalones, Scallops, Octopus, Large / 170,000  
Mussels, Clams, Lobster bisque pasta  
랍스터, 민어, 대하, 갑오징어, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 랍스터 비스크 파스타  
(랍스터: 캐나다산 / 갑오징어: 베트남산 / 참돔: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

Main

**Sole façon Grenobloise** 75,000  
아티초크 바리굴과 그르노블식 가자미 구이  
Pan-seared sole, Artichoke barigoule with green peas, Brown butter sauce with capers,  
Croutons, Citrus segments  
가자미 구이, 여름 완두콩을 더한 아티초크 바리굴, 케이퍼 브라운 버터 소스, 크루통, 시트러스 세그먼트  
(가자미: 국내산)

Pasta

**Linguine au homard** 랍스터 링귀니 파스타 50,000  
Linguine, Lobster, King prawn, Cognac bisque emulsion, Tarragon brioche crumble, Lemon zest  
링귀니, 랍스터, 대하, 코냑 비스크 에멀전, 타라곤 브리오슈 크럼블, 레몬 제스트  
(랍스터: 캐나다산)

**Gnocchi au safran** 사프란 토마토 풍두 뇨키 38,000  
Potato gnocchi, Saffron and tomato fondue, Roasted sweet peppers, Crispy basil, Whipped ricotta  
감자 뇨키, 사프란과 토마토 풍두, 구운 피망, 크리스피 바질, 리코타 휘핑

Dessert

**Crème brûlée basilic et agrumes** 바질 시트러스 크림 브릴레 22,000  
Basil citrus crème brûlée, Lemon olive confit, Vanilla ice cream  
바질 시트러스 크림 브릴레, 레몬 올리브 콩피, 바닐라 아이스크림

Sides All at 9,900

**Haricots verts à la provençale**   
토마토 콩카세와 바질을 곁들인 프로방스식 그린빈  
French green beans, Tomato concassé, Confit  
garlic, Basil, Extra virgin olive oils

**Écrasé de pommes de terre**   
올리브 오일과 레몬 향을 더한 으갠 감자  
Crushed potatoes, Extra virgin olive oil, Lemon zest,  
Chives, Fleur de sel

**Tian de légumes à la provençale**   
프로방스식 여름 채소 티앙  
Sliced summer zucchini, Tomatoes, Eggplant,  
Thyme, Garlic oil, Parmesan crust

**Pommes frites à l'huile de truffe**   
트러플 오일 감자 튀김  
Classic French fries with truffle oil