

FAIT MAISON

CHIC BISTRO

SOUP

Soupe à l'oignon Small 15,000
Large 30,000
- 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산)
Caramelized onions, Cooked in a chicken bouillon, Gratinée with Comté cheese

Soupe au Pistou 28,000
- 지중해식 채소 수프, 바질, 구운 잣과 파마산 튀일
Mediterranean vegetables soup, Basil, Toasted pine nuts and Parmesan tuile

HORS D'OEUVRES

Salade d' asperges sauce mousseline 22,000
- 아스파라거스, 로메스코 퓨레, 레몬 버터 소스
Chilled asparagus, Romesco puree, Lemon butter sauce

Jardin Vegetal - 쥬키니, 아스파라거스, 루꼴라, 비건 치즈, 토마토와 오렌지 살사 24,000
Chilled zucchini, Asparagus, Rucola, Vegan cheese, Tomato with Orange salsa

Feuilletés au petit pois 24,000
- 완두콩 봄 샐러드, 에다마메, 완두순, 민트와 크리스피 퍼프 페이스트리
Salad of spring sweet peas, Edamame, Pea sprout, Mint and Crispy puff pastry

Crêpe Bauloise 24,000
- 세이보리 크레페와 해산물 크림 (관자, 주꾸미: 중국산)
Savory crepe with Creamy seasonal seafood

Le saumon mariné aux baies roses 32,000
- 그라브락스 연어, 핑크 페퍼콘, 딜과 라임, 케이퍼 베리, 피클
Salmon gravlax, Pink peppercorn, Dill and Lime, Capers berry, Pickles

Escargots au beurre d'ail 32,000
- 마늘에 구운 에스카르고, 파슬리 버터
Baked escargot with Garlic, Parsley butter

Carpaccio de homard passion 32,000
- 랍스터 카르파초, 슈크린 샐러드, 펜넬, 패션후르츠 딜 드레싱 (랍스터: 캐나다산)
Carpaccio of lobster, Sucrine salad, Fennel shavings, Passion fruit dill dressing

Tartare de boeuf au couteau 38,000
- 한우와 타르타르 소스(쇠고기: 국내산 한우)
Hand cut Hanwoo beef, tartare sauce

FRUITS DE MER

Casserole de riz a L'Armoricaine 72,000
- 구운 해산물과 밥, 화이트 와인, 완두콩, 토마토 (쌀: 인도산 / 랍스터: 캐나다산)
Baked seafood rice, Lobster, Shrimp, Mussel, Clams, White wine, Green peas, Tomatoes

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 Kind sauce (랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)

SIDE DISH

9,000

La ratatouille Provençale
Traditional Provençale ratatouille / 프로방스식 라타투이

Purée de pommes de terre à l ail
Garlic mashed potatoes / 갈릭 매쉬드 포테이토

Petit pois à la Française
Green pea, Bacon, Lettuce
완두콩, 베이컨, 양상추 볶음(베이컨(돼지고기): 캐나다산)

Asperges sautées
Seared buttered asparagus / 구운 아스파라거스

Pommes Frites
Classic French fries with Truffle oil / 트러플 오일 감자 튀김

Gratin de coquillettes
Baked coquillettes pasta with Comté cheese and Cream
꼬끼에트 파스타, 콩테 치즈와 크림

VEGETARIAN | 베지테리언
Please ask our staff for seasonal Vegan dish.
비건 메뉴를 원하시는 고객님은 직원에게 문의해 주시기 바랍니다.

MAIN

Poulet basquaise 38,000
- 브레이즈드 닭가슴살, 벨 페퍼와 토마토 스투 (닭고기: 국내산)
Braised chicken breast, Bell peppers and Tomato stew

Cabillaud aux poireaux 38,000
- 은대구 구이, 구운 리크, 보리, 그레인 머스터드 소스
Seared black cod, Roasted leeks, Barley, Grain mustard sauce

Filet d'Agneau à la menthe 46,000
- 구운 양고기 필렛, 완두콩 퓨레, 구운 두부, 민트 향 양고기 주 (양고기: 호주산 / 두부(콩): 국내산)
Roasted lamb fillet, Green pea puree, Seared tofu, Minted tea lamb jus

Bouillabaisse 50,000
- 프로방스식 해산물 스투
Provençale seafood and Fish stew

Homard rôti en persillade 65,000
- 랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 보르 블랑 (랍스터: 캐나다산)
Roasted lobster with Persillade, Lemon mashed potato and Champagne beurre blanc

Sole meunière 68,000
- 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.
페메종은 해양 환경 보호를 위해 지속가능한 방식으로 조업한 수산물을 사용합니다.

PASTA

Rissotto au basilic et agrumes 32,000
- 상큼한 바질 향의 리소토와 튀긴 케일, 토마토와 비건 치즈(쌀: 이탈리아산)
Basil and Citrus fruit risotto, Fried kale, Tomato dust and Vegan cheese

Linguine au Homard 38,000
- 랍스터 링귀니 파스타, 토마토 보드카 소스 (랍스터: 캐나다산)
Lobster linguine, 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 머스터드와 크림피페퍼 소스(쇠고기: 국내산 한우 뼈) 가 함께 제공됩니다.

U.S. prime striploin - U.S. 프라임 채끝 구이 / 200g (쇠고기: 미국산) 65,000

U.S prime beef tenderloin - U.S. 프라임 쇠고기 안심 / 150g (쇠고기: 미국산) 72,000

Hanwoo 1++ tenderloin - 1++ 등급 한우 안심 / 150g (쇠고기: 국내산 한우) 82,000

Hanwoo 1++ striploin - 1++등급 한우 채끝 구이 / 200g (쇠고기: 국내산 한우) 94,000

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 homard passion
랍스터 카르파초, 슈크린 샐러드, 펜넬, 패션후르츠 딜 드레싱
(랍스터: 캐나다산)

Soupe au Pistou

지중해식 채소 수프, 바질, 구운 잣과 파마산 튀일

Filet Mignon de Boeuf

1++등급 한우 안심, 김 매쉬, 훈연한 쇠고기 주
(쇠고기: 국내산 한우)

OR

Filet d'Agneau à la menthe

구운 양고기 필렛, 완두콩 퓨레, 구운 두부, 민트 향 양고기 주
(양고기: 호주산 / 두부(콩): 국내산)

OR

Homard rôti en persillade

랍스터 구이와 페르시아드, 레몬 매쉬드 포테이토와 샴페인 보르 블랑
(랍스터: 캐나다산)

Degustation Fromage

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

Printemps sucre

Kadaif chip filled with Vanilla Crème fraiche,
Wild chive oil, Almond glaze, Berry confit
바닐라 크림을 채운 카다이프 칩, 달래 오일,
아몬드 아이스크림, 베리 콩피

150,000

Wine Pairing 와인 페어링 추가 + 90,000

GUERIDON SERVICE **CHEF'S CHOICE**

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.