FAIT MAISON

CHIC BISTRO

APPETIZER

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, Gratinee with Comte cheese

Soupe de Tomate – 유기농 토마토 수프, 바질 칩, 블랙 올리브 크럼블 — 28,000
Organic tomato soup, Basil chip, Black olive crumble

HORS D'OEUVRES

Salade de betteraves – 구운 노란 비트, 레드 비트 피클, 염소 치즈, 구운 피스타치오, 루꼴라 — 25,000
Roasted yellow beets, Pickled red beets, Goat cheese, Toasted pistachio, Arugula

Crêpe Bauloise – 세이보리 크레이프와 다양한 해산물, 펜넬 쉐이브, 낭투아 소스 — 27,000
Savory crepe with Assorted seafood, Shaved fennel, Nantua sauce

Le saumon mariné aux baies roses — 32,000
– 그라브락스 연어, 고수, 타라곤과 오렌지, 케이퍼 베리, 피클
Gravlax salmon, Coriander, Tarragon and Orange, Caper berry, Pickles

Crudo de bar – 농어, 시트러스 세그먼트, 핑거 라임, 펜넬, 오렌지와 망고 드레싱 — 32,000
Sea bass, Citrus segments, Finger lime, Fennel, Orange and Mango dressing

Escargots au beurre d'ail – 에스카르고, 파슬리 갈릭 아몬드 버터 — 32,000
Baked escargot, Parsley garlic almond butter

Salade de Fruits de mer — 36,000
– 랍스터, 새우, 전복, 시금치와 사과 퓨레, 딜 에멀션, 시트러스 비네그레트
(랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산)
Lobster, Shrimp, Abalone, Spinach and Apple puree, Dill emulsion, Citrus vinaigrette

Tartare de bœuf au couteau – 소고기 한우와 칠리 소스, 계란 노른자 퓨레 — 38,000
(쇠고기: 국내산 한우)
Hand cut Hanwoo beef, Chili sauce, Egg yolk puree

FRUITS DE MER

Matelote de Poisson — 52,000
– 대구, 가리비, 새우, 홍합, 파슬리, 토마토, 감자, 레몬, 샤프란, 클램 쥬 (가리비: 일본산)
Cod, Scallop, Shrimp, Mussels, Parsley, Tomatoes, Potato, Lemon, Saffron, Clam jus

Plateau de Fruits de mer grillé — Small 80,000 / Large 150,000
– 랍스터, 새우, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타와 2가지 소스
(랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)
Lobster, Shrimp, Abalone, Scallop, Octopus, Mussel, Clams, Pasta, 2 kinds sauce

SIDE DISH — 9,000

Gratin de choux de Courge d'eté
Summer squash gratin with Mixed cheese, Bechamel sauce
/ 믹스 치즈와 베샤멜 소스로 만든 여름 호박 그라탱

Purée de pommes de terre à l'ail
Garlic mashed potato / 마늘 매쉬드 포테이토

La ratatouille Provençale
Traditional Provencale ratatouille / 프로방스식 라타투이

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

Asperges sautées
Seared buttered asparagus / 구운 아스파라거스

Panisse
Crispy chick pea fries, Garlic aioli
/ 바삭한 병아리콩 튀김, 갈릭 아이올리

MAIN

Poulet à la Moutarde Française — 39,000
– 구운 닭가슴살, 그릴에 구운 옥수수, 여름 호박, 옥수수 퓨레 (닭고기: 국내산)
Seared chicken breast, Grilled corn, Summer squash, Corn puree

Loup de mer aux Calamars — 39,000
– 농어 구이, 부드럽게 익힌 콜라비, 홍합, 연어 알오징어 뵈르 블랑 (오징어: 국내산)
Seared sea bass, Braised kohlrabi, Mussels, Salmon roe, Calamari beurre blanc

Filet d'Agneau à la menthe — 48,000
– 구운 양갈비, 허브 크러스트, 쿠스쿠스 샐러드와 토마토, 올리브, 로즈마리 쥬 (양고기: 호주산)
Roasted lamb chop, Herb crust, Couscous salad with Tomato, Olives, Rosemary jus

Homard rôti en persillade — 65,000
– 랍스터 구이와 페르시야드, 토마토와 펜넬 샐러드와 토마토 뵈르 블랑 (랍스터: 캐나다산)
Roasted lobster with Persillade, Tomato & Fennel salad and Tomato beurre blanc

Sole meunière – 가자미 뫼니에르, 시금치 소테 (가자미: 국내산) — 68,000
Sole fish meuniere, Sauteed spinach

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

PASTA

Gnocchi à la Parisien — 33,000
– 파리지앵 뇨끼, 옥수수, 구운 토마토, 쥬키니, 파마산
Parisian gnocchi, Corn roasted tomatoes, Zucchini, Parmesan

Linguine au Homard — 42,000
– 랍스터 링귀니, 토마토 보드카 소스 (랍스터: 캐나다산)
Lobster linguine, Tomato vodka sauce

STEAK CORNER

All cut is served with Garden salad, Potato pave, Roasted tomatoes, Whole grain mustard and Sauce Verte
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 감자 파베, 구운 토마토, 그린 소스, 타임 쥬가 함께 제공됩니다.
(쇠고기 뼈: 국내산 한우)

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

A Choice of special option will be served to your table.
디너 코스 이용 시, 메인 요리와 추가 옵션을 선택하실 수 있습니다.

- Choose Main Course
  메인 요리 선택
- Choose Option between Fish or Cheese selection
  추가 옵션: 생선 요리 또는 치즈 셀렉션 중 한 가지 선택

Salade de Fruits de mer
랍스터, 새우, 전복, 시금치와 사과 퓨레, 딜 에멀션, 시트러스 비네그레트
(랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산)

Soupe de Tomate
유기농 토마토 수프, 바질 칩, 블랙 올리브 크럼블

[Option] Loup de mer aux Calamars
농어 구이, 부드럽게 익힌 콜라비, 홍합, 오징어 뵈르 블랑
(오징어: 국내산)

Filet Mignon de Bœuf
1++ 등급 한우 안심, 가지 캐비어, 여름 호박, 잠두콩, 그린 페퍼 콘 소스
(쇠고기: 국내산 한우)
or

Filet d'Agneau à la menthe
구운 양갈비, 허브 크러스트, 쿠스쿠스 샐러드와 토마토, 올리브, 로즈마리 쥬
(양고기: 호주산)
or

Homard rôti en persillade
랍스터 구이와 페르시야드, 토마토와 펜넬 샐러드와 토마토 뵈르 블랑
(랍스터: 캐나다산)

[Option] Degustation Fromage
'르므니에' 마스터 프렌치 아티장 3가지 치즈 셀렉션

Fraîcheur kiwi
키위 프레셔

Wine Pairing 와인 페어링 추가 + 70,000

150,000

Gueridon Service — Chef's Choice

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

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 고객님께서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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