

# FAIT MAISON

CHIC BISTRO



## TOUR DE FRANCE

FOR 2 PERSONS

160,000

Le saumon mariné aux baies roses  
그라브락스 연어, 고수, 타라곤과 오렌지,  
케이퍼 베리, 피클

&

Salade de betteraves  
구운 노란 비트, 레드 비트 피클, 염소 치즈,  
구운 피스타치오, 루콜라



Poulet à la Moutarde  
Française  
구운 닭가슴살,  
그릴에 구운 옥수수,  
여름 호박, 옥수수퓨레  
(닭고기: 국내산)

&

or

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

Loup de mer aux  
Calamars  
농어 구이, 부드럽게 익힌  
콜라비, 홍합, 연어 알,  
오징어 비르 블랑  
(오징어: 국내산)



with side dish

Gratin de choux de Courge d'été  
믹스 치즈와 베샤멜 소스로 만든 여름 호박 그라탱



Crème brûlée aux Acacia  
아카시아 크렘브뤼레, 아카시아 요거트

&

Tarte aux myrtilles  
루비레드 키위 콩피, 블루베리 타르트, 체리 글라스



Epicure coffee or Dilmah tea  
에피큐어 커피 또는 딜마 티

### 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.

### APPETIZER

- Salade de betteraves** – 구운 노란 비트, 레드 비트 피클, 염소 치즈, 구운 피스타치오, 루콜라  
Roasted yellow beets, Pickled red beets, Goat cheese, Toasted pistachio, Arugula 25,000
- Jardin Végétal** – 쥬키니, 브리 치즈, 구운 호두, 포도 피클, 민트 페스토  
Chilled zucchini, Whipped brie cheese, Toasted walnuts, Pickled grapes, Mint pesto 25,000
- Quiche Lorraine** – 라돈, 그뤼에르, 크렘 프레쉬, 선드라이 토마토, 파이 크러스트  
(돼지고기: 캐나다산)  
Lardon, Gruyere, Creme fraiche, Sundried tomato, Pie crust 25,000
- Crêpe Bauloise** – 세이보리 크레이프와 다양한 해산물, 펜넬 웨이브, 낭투아 소스  
Savory crepe with Assorted seafood, Shaved fennel, Nantua sauce 27,000
- Soupe à l'oignon** – 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
- Soupe de Tomate** – 유기농 토마토 수프, 바질 칩, 블랙 올리브 크럼블  
Organic tomato soup, Basil chip, Black olive crumble 28,000
- 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
- Escargots au beurre d'ail** – 에스카르고, 파슬리 갈릭 아몬드 버터 32,000  
Baked escargot, Parsley garlic almond butter
- Crudo de bar** – 농어, 시트러스 세그먼트, 핑거 라임, 펜넬, 오렌지와 망고 드레싱  
Sea bass, Citrus segments, Finger lime, Fennel, Orange and Mango dressing 32,000

### MAIN

- Moules frites Bistro** – 샤프란 화이트 와인 크림 홍합과 감자튀김 35,000  
Mussels in saffron white wine cream sauce served with French fries
- Saumon à la sauce vierge** – 부드럽게 익힌 연어, 허브와 펜넬 샐러드, 비에르주 소스 38,000  
Baked salmon, Mixed herb and Fennel salad, Sauce vierge
- Poitrine de Porc au Cidre** – 바삭한 돼지고기 삼겹살, 머스터드 피클, 미니 코스,  
루바브와 사과 퓨레, 애플사이다 주 (돼지고기: 오스트리아산) 39,000  
Crispy pork belly, Pickled mustard, Mini cos, Rhubarb and Apple puree, Apple cider jus
- 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 알, 오징어 비르 블랑 (오징어: 국내산)  
Seared sea bass, Braised kohlrabi, Mussels, Salmon roe, Calamari beurre blanc
- Steak frites** – 프라이밍 채끝 구이, 로즈마리 감자 튀김과 그린 샐러드, 그린 소스 65,000  
(채끝(쇠고기): 미국산)  
Grilled U.S. prime striploin, Rosemary French fries and Mixed green salad, Sauce verte ADD FOR SET+15,000
- Sole meunière** – 가자미 뫼니에르, 시금치 소테 (가자미: 국내산) 68,000  
Sole fish meuniere, Sauteed spinach ADD FOR SET+20,000
- Gnocchi à la Parisien** – 파리지앵 뇨끼, 바질과 호두 페스토, 부라타 치즈, 구운 감자 33,000  
Parisian gnocchi, Basil and Walnut pesto, Burrata cheese, Roasted potato
- The burger 'Mediterranean'** 36,000  
– 쇠고기 패티, 세라노 햄, 프로볼로네 치즈, 루콜라, 토마토 처트니(쇠고기: 미국산 / 세라노 햄(돼지고기): 스페인산)  
Grilled beef patty, Serrano ham, Provolone cheese, Arugula, Tomato chutney
- Linguine au Homard** – 랍스터 링귀니, 토마토 보드카 소스 (랍스터: 캐나다산) 42,000  
Lobster linguine, Tomato vodka sauce

### DESSERT

- Crème brûlée aux Acacia** 18,000  
– 아카시아 크렘브뤼레, 아카시아 요거트  
Acacia Creme brulee, Acacia yogurt
- Symphonique de la tomate** 18,000  
– 이그조틱 토마토 콩피, 토마토 젤로, 바질 가나슈, 올리브 글라스  
Exotic tomato confit, Tomato jello, Basil ganache, Olive glace
- Entremets au Sarrasin** 18,000  
– 메밀 & 밀크 초콜릿 캐러멜 앙트르메  
Buckwheat and Milk chocolate caramel entremets
- Tarte aux myrtilles** 18,000  
– 루비레드 키위 콩피, 블루베리 타르트, 체리 글라스  
Ruby red kiwi confit, Blueberry tart, Cherry glace

### CHEESE

- Degustation Fromage** 22,000  
– '르므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션  
'Le Meunier' Master French artisan five cheese selection

### SEAFOOD

- Matelote de Poisson** 52,000  
– 대구, 가리비, 새우, 홍합, 파슬리, 토마토, 감자, 레몬, 샤프란, 클램 주  
(가리비: 일본산)  
Cod, Scallop, Shrimp, Mussels, Parsley, Tomatoes, Potato, Lemon, Saffron, Clam jus
- Plateau de Fruits de mer grillé** Small 80,000  
– 랍스터, 새우, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타와 2가지 소스 Large 150,000  
(랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)  
Lobster, Shrimp, Abalone, Scallop, Octopus, Mussel, Clams, Pasta, 2 kinds sauce

### SIDE DISH

- Gratin de choux de Courge d'été**  
Summer squash gratin with Mixed cheese, Bechamel sauce / 믹스 치즈와 베샤멜 소스로 만든 여름 호박 그라탱 9,000
- Purée de pommes de terre à l'ail**  
Garlic mashed potato / 마늘 매쉬드 포테이토
- La ratatouille Provençale**  
Traditional Provençale 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

### STEAK CORNER

- U.S. Prime Striploin** – U.S. 프라이밍 채끝 구이 / 200g 65,000  
(쇠고기: 미국산)
- U.S. Prime Beef Tenderloin** – U.S. 프라이밍 쇠고기 안심 / 150g 72,000  
(쇠고기: 미국산)
- Hanwoo 1\*\* Tenderloin** – 1\*\* 등급 한우 안심 / 150g 82,000  
(쇠고기: 국내산 한우)
- Hanwoo 1\*\* Striploin** – 1\*\* 등급 한우 채끝 구이 / 200g 94,000  
(쇠고기: 국내산 한우)
- U.S. Beef Bone in Rib** – U.S. 토마호크 스테이크 / 1.2kg 190,000  
(쇠고기: 미국산)

All cut is served with Garden salad, Potato pave, Roasted tomatoes, Sauce verte, Thyme jus.  
모든 스테이크에는 가든 샐러드, 감자 파베, 구운 토마토, 그린 소스, 타임 주가 함께 제공됩니다. (쇠고기 뼈: 국내산 한우)

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 필요하신 고객님께서서는 담당 직원에게 해당 내용을 말씀해 주시기 바랍니다.

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