









FAIT MAISON

CHIC BISTRO

APPETIZER

 Salade d'endives, poires et roquefort – 엔다이브와 배를 곁들인 로크포르 치즈 샐러드 Endive, Wine poached pears, Figs, Toasted walnut and Roquefort cheese 엔다이브, 와인에 조리한 배, 무화과, 구운 호두와 로크포르 블루 치즈	25,000
 Quiche aux poireaux et truite – 송어 키슈 Flaked trout, Gruyere, Crème fraîche, Leek, Pie crust 송어, 그뤼에르, 크렘 프레쉬, 대파, 파이 크러스트 (송어: 국내산)	27,000
Coquille Saint-Jacques poêlées – 구운 관자 Scallops, Pickled chanterelle, Seared cauliflower, Champagne & Chive beurre blanc 관자, 피꼬리버섯 피클, 구운 컬리플라워, 샴페인과 차이브 버르 블랑 (관자: 미국산)	28,000
 Vol-au-vent d'escargots forestière – 포레스트 소스를 곁들인 에스카르고 Escargots, Button mushrooms, Shallots, Chicken broth, Puff pastry, Porcini foam sauce 에스카르고, 양송이, 샬롯, 치킨 브로스, 퍼프 페이스트리, 포르치니 폼 소스 (닭 뼈: 국내산)	30,000
 Le saumon mariné aux betteraves – 비트로 절인 연어 Homemade gravlax salmon, Yellow beets, Saffron, Dill, Lemon, Capers, Pickles 홈메이드 그라브락스 연어, 황금 비트, 샤프란, 딜, 레몬, 케이퍼 베리, 피클	32,000
 Salade de crabe des neiges – 스노우 크랩 샐러드 Snow crab, Spaghetti squash, Compressed apples, Sea urchin coulis, Yuzu vinaigrette 대게, 국수 호박, 사과, 성게 쿨리, 유자 비네그레트	32,000
 Truffe, Mushroom Pâté en croûte aux truffes – 트러플과 버섯 파테 크러스트  Pork, Duck breast and Duck foie gras, Black truffle, Chicken breast, Fig compote 돼지고기, 오리 가슴살과 오리 푸아그라, 블랙 트러플, 닭가슴살, 무화과 콩포트 (돼지고기, 오리 가슴살, 닭가슴살: 국내산 / 오리 푸아그라: 프랑스산)	34,000 ADD FOR SET+4,000
Tartare de boeuf au couteau – 쇠고기 타르타르 Hand cut Hanwoo beef, Chili mustard aioli, Egg yolk purée, Winter truffle 쇠고기 한우와 칠리 머스타드 아이올리, 계란 노른자 퓨레, 윈터 트러플 (쇠고기: 국내산 한우)	37,000 ADD FOR SET+7,000

SOUP

Soupe à l'oignon – 프렌치 어니언 수프 Caramélized onions, cooked in a chicken bouillon, Gratinée with comté cheese 캐러멜라이즈드 어니언 수프, 콩테 치즈 (닭 뼈: 국내산)	Small 15,000 Large 30,000
 Velouté de céleri et châtaignes – 셀러리, 밤 블루테 Celeriac & Chestnut soup, Crispy chestnut, Pine nut crumble 셀러리약과 밤 수프, 바삭한 밤, 잣 크럼블	28,000

STEAK CORNER

U.S. Prime Striploin – U.S. 프라이م 채끝 구이 / 200g (쇠고기: 미국산)	65,000
U.S. Prime Beef Tenderloin – U.S. 프라이م 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. Prime beef T-bone steak – U.S. 프라이م 티본 스테이크 / 1kg (쇠고기: 미국산)	140,000

■ All steaks are served with 3 types of side dishes and 2 types of sauces.
모든 스테이크에는 3종의 사이드 디쉬와 2종의 소스가 함께 제공됩니다. (쇠고기 뼈: 국내산 한우)



Guerdon Service



Chef's Choice



Vegetarian | 베지테리언



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

LUNCH COURSE

2 COURSE 68,000

APPETIZER + MAIN or MAIN + DESSERT

3 COURSE 78,000

APPETIZER + MAIN + DESSERT


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




Items are only Available A la carte.
표기가 된 품목은 단품 주문으로만 가능하며, 런치 세트에는 포함되지 않습니다.


SIDE DISH


9,000


 **Gratin de chou-fleur** – 컬리플라워 그라탱
Cauliflower gratin with nutmeg, Béchamel sauce, Mixed cheese
컬리플라워, 넛맥, 믹스 치즈, 베사멜 소스

 **Purée de pommes de terre à l'ail** – 마늘을 넣은 감자 퓨레
Garlic mashed potatoes
마늘, 매쉬드 포테이토


 **La ratatouille Provençale** - 라타투이
Traditional Provençale ratatouille
프로방스식 라타투이

 **Pommes Frites** – 프렌치 프라이
Classic French fries with Truffle oil
트러플 오일 감자 튀김

 **Champignon Aux fine herbes** – 허브로 양념한 버섯
Sautéed assorted mushrooms
다양한 버섯 볶음


 **Légumes glacés** – 버터 글레이즈드 채소
Baby carrots, Brussels sprouts, Broccolini, Paprika, Butter
미니 당근, 방울 양배추, 브로콜리니, 파프리카, 버터


DESSERT

 **Tarte aux châtaignes** – 밤 타르트
Crème brûlée chestnut, Smoked chestnut ice cream
숙성한 밤 크렘 브릴레, 훈연 밤 아이스크림
 18,000 |

Purée vanille & chocolat entremets – 바닐라 & 초콜릿 앙트르메
Tahiti vanilla bean mousse, Vanilla cream
타히티 바닐라빈 무스, 바닐라 크림
 18,000 |

Tarte aux roses aux pommes Rosemary – 로즈마리, 사과 타르트
Rosemary apple confit, Rose apple jelly, Vanilla mascarpone cream
로즈마리 애플 콩피, 로즈 애플 젤리, 바닐라 마스카포네 크림
 18,000 |

 **Almond paris brest** – 아몬드 파리 브레스트
Almond paris-brest cream, Almond praline, Crystallized almond
아몬드 파리 브레스트 크림, 아몬드 프랄린
 18,000 |


 **Degustation Fromage** – 프렌치 치즈 셀렉션
"Le Meunier" Master French artisan five cheese selection
'르 므니에' 마스터 프렌치 아티장 5가지 치즈 셀렉션
 22,000 |

MAIN

Moules à la bière, frites Bistro – 맥주로 익힌 홍합과 감자튀김
Mussels cooked in beer, French fries
홍합, 감자튀김
 36,000 |

Courbine poêlée avec chaudière de fruits de mer – 해산물을 곁들인 민어 구이
Seared croaker, Potatoes, Pancetta, Clams, Mussels, Shrimp, Clam broth
민어, 감자, 판체타, 조개, 홍합, 새우, 조개 육수 (민어: 국내산 / 판체타(돼지고기): 프랑스산, 덴마크산, 외국산)
 38,000 |



Coq au vin – 코코뱅
Marinated chicken legs, Lardons, Sautéed mushrooms, Glazed pearl onions, Red wine jus
마리네이드 닭다리, 라돈, 버섯 볶음, 미니 양파, 레드 와인 소스 (닭다리살: 국내산 / 라돈(돼지고기): 캐나다산 / 닭 뼈: 국내산 / 소 뼈: 국내산)
 39,000 |


 **Daurade poêlée aux oursins** – 성게를 곁들인 도미 구이
Seared sea bream, Butternut squash, Roast brussels sprouts, Salmon roe, Sea urchin beurre blanc
도미 구이, 땅콩 호박, 구운 방울 양배추, 연어알, 성게알 버르 블랑 (참돔: 국내산 / 성게알: 캐나다산)
 39,000 |


Poitrine de Porc au Cidre – 사과주에 익힌 삼겹살
Pork belly, Pickled mustard, Braised red wine shallots, Celeriac & Apple purée, Apple cider jus
삼겹살, 머스터드 피클, 레드 와인에 졸인 샬롯, 셀러리약과 사과 퓨레, 애플사이다 주 (돼지고기: 오스트리아산)
 39,000 |

Blanquette de veau – 송아지 고기 크림 스투
Braised veal shank, Baby carrots, Pearl onions, Leeks, Potato, Crème fraîche
송아지 정강이살, 미니 당근, 양파, 대파, 감자, 크렘 프레쉬 (송아지 정강이살: 호주산)
 40,000 |

Steak frites – 채끝 스테이크
Grilled U.S. prime striploin, Rosemary French fries, Green salad, Foyot sauce
프라이م 채끝 구이, 로즈마리 감자 튀김과 그린 샐러드, 포요트 소스 (쇠고기: 미국산)
 65,000 ADD FOR SET+15,000 |

 **Flétan à la Grenobloise** – 그르노블식 도다리 구이
 Flounder fish, Lemon, Parsley, Capers, Barigoule artichoke
도다리, 레몬, 파슬리, 케이퍼, 바리굴 아티초크 (도다리: 국내산)
 68,000 ADD FOR SET+20,000 |

 **Cavatelli à la ricotta et aux champignons** – 리코타 치즈와 버섯을 곁들인 카바텔리
Ricotta cavatelli, Assorted mushrooms, Prosciutto, Shaved comte
리코타 카바텔리, 모듬 버섯, 프로슈토, 콩테 치즈 (프로슈토(돼지고기): 미국산)
 33,000 |

 **Linguine bisque de Homard** – 랍스터 비스크를 곁들인 링귀니
Lobster linguine, Basil, Lobster bisque sauce
랍스터 링귀니, 바질, 랍스터 비스크 소스 (랍스터: 캐나다산)
 43,000 |

SEAFOOD

 **Bouillabaisse** – 부야베스
Provençale seafood and Fish stew
프로방스식 해산물 스투
 75,000 |

Plateau de fruits de mer grillé – 그릴에 구운 해산물 플래터
Lobster, Shrimp, Abalone, Scallop, Octopus, Mussel, Clams, Pasta, 2 kinds sauce
랍스터, 새우, 전복, 가리비, 문어, 홍합, 모시조개, 파스타와2가지 소스 (랍스터: 캐나다산 / 전복: 국내산 / 가리비: 일본산)
 Small 80,000 Large 150,000 |

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.