

## LUNCH SHARING SPECIAL

### SALADE CÉSAR

Romaine Lettuce, Lardon, Croutons, Grana Padano

시저 샐러드

로메인, 베이컨(돼지고기: 미국산), 크루통, 그라나 파다노

### SEARED SCALLOP

Beans Stew, Chorizo, Arugula

구운 가리비 (가리비: 미국산)

콩 스투, 초리조 (돼지고기: 스페인), 아루굴라

### PÂTES DU JOUR

오늘의 파스타

### SOUPE DU JOUR

오늘의 수프

\*\*\*

### US PRIME DRY-AGED BONE IN STRIPLOIN

FRENCH FRIES

SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES

TOMATO PRESERVE (V)

드라이 에이징 US프라이 본 인 등심 스테이크 (쇠고기: 미국산)

프렌치 프라이

계절 야채 볶음

토마토 마리네이드 (V)

\*\*\*

### DESSERT & CHEESE BAR

### SELECTED COFFEE OR TEA

디저트 & 치즈 바

커피 또는 차

**88,000**

KRW / PERSON

## BISTRO LUNCH A LA CARTE

### SALADE & SOUPE

ONION SOUP GRATIN | 프렌치 어니언 수프 그라탱 **22,000**

Caramelized Onion, Fromage Gruyere | 카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소맥: 미국산)

SALADE NIÇOISE | 니수아즈 샐러드 **25,000**

Seared Tuna, Arugula, French Beans, Avocado, Lemon Vinaigrette | 참치, 아루굴라, 프렌치 빈스, 아보카도, 레몬 비네그레트

SALADE BURRATA | 부라타 샐러드 **26,000**

Burrata, Season Fruit, Cherry Tomato, Basil | 부라타, 계절 과일, 체리 토마토, 바질

### GRILLADES

US PRIME T-BONE STEAK 600G | 티본 스테이크 600g **210,000**

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800G | 포터 하우스 스테이크 800g **270,000**

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg | 토마호크 스테이크 1kg **320,000**

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME RIB-EYE 360G | 프라임 립아이 스테이크 360g **160,000**

21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

US PRIME FILET MIGNON 180G | 프라임 안심 스테이크 180g **85,000**

Wet-aged | 젯 에이징 (쇠고기: 미국산)

### GARNITURES

BUTTERED MASH POTATO | 매시 포테이토 **9,000**

TOMATO PRESERVE (V) | 토마토 마리네이드 **9,000**

CREAMED SPINACH | 크림 시금치 **9,000**

MUSHROOM RISOTTO MANTECATO | 버섯 리소토 만테가토 **14,000**

FRENCH FRIES TRUFFLE INFUSED | 트러플 향의 감자 튀김 **14,000**

ROASTED SEASONAL VEGETABLE (V) | 구운 계절 야채 **14,000**

### LE PLATEAU FRUIT DE MER

Scallop, Shrimp, Lobster, Abalone | 가리비(미국산), 새우, 랍스터, 전복(국내산)

This menu is subject to change depending on market

SMALL PLATTER **98,000**

LARGE PLATTER **189,000**

### ENTRÉES

PÂTÉ DE CAMPAGNE **22,000**

홈메이드 파테

Pork, Chicken, Dried Fruit, Pistachio, Pine Nut

국내산 돼지고기, 닭, 건조 과일, 피스타치오, 잣

PRIME STEAK TARTARE **29,000**

US 프라이 스테이크 타르타르 (쇠고기: 미국산)

Jalapeno, Caper, Egg Yolk, Chive, Pommes Gaufrette

할라피뇨, 케이퍼, 계란 노른자, 차이브, 감자칩

GRAVLAX SALMON **24,000**

그라블랙스 연어

Salmon, Dill, Ricotta Cheese, Mustard Pickle

마리네이드 연어, 딜, 리코타 치즈, 머스터드 피클

SEARD SCALLOP **26,000**

구운 가리비 (가리비: 미국산)

English Peas, Vierge, Clam Sauce

완두콩, 비에르주, 조개 소스

GARDEN PLATTER (V) **24,000**

가든 플래터

Marinated Tomato, Avocado And Seasonal Mini Vegetable

마리네이드 토마토, 아보카도, 계절 야채

### PLATS

TRUFFLE RIGATONI **33,000**

트러플 리가토니

Black Truffle, Creamy Mushroom Sauce

블랙 트러플, 크림 버섯 소스

CASSOULET TOULOUSAIN **39,000**

카슐레 툴루즈

Duck Leg Confit, Beans Stew, Bacon

오리 다리 콩피 (오리: 국내산), 콩 스투, 베이컨(돼지고기: 미국산)

TURBOT MEUNIÈRE **55,000**

광어 뫼니에르 (광어: 국내산)

Olive, Caper, Tomato, Lemon Brown Butter Sauce

올리브, 케이퍼, 토마토, 레몬 브라운 버터 소스

POULET RÔTI **49,000**

속을 채운 로스트 치킨

Barley, Mushroom, Mash Potato

보리, 버섯, 매쉬드 감자

LOBSTER THERMIDOR (600G) **150,000**

랍스터 테르미도르

Brandy, Mornay Sauce, Fromage Gruyere

브랜디, 모네이 소스, 그뤼에르 치즈

MEATLESS SALISBURY (V) **33,000**

콩으로 만든 살리스버리 스테이크

Rich Mushroom Sauce, Grilled Seasonal Vegetable

진한 버섯 소스, 구운 야채

### DESSERTS

VANILLA CHOCOLATE MOUSSE **16,000**

바닐라 초콜릿 무스

Raspberry Confit, Chocolate Crispy

라즈베리 콩피, 초콜릿 크리스피

PASSION FRUIT OPERA **16,000**

패션프루트 오페라

Pistachio Sponge, Passion Fruit Cream

피스타치오 스펀지, 패션프루트 크림

SEASONAL BERRY TARTE **16,000**

계절 베리 타르트

with lemon pastry cream

레몬 페이스트리 크림

voisin

RESTAURANT

The rice, chicken, cabbage and chili powder used in Kimchi are locally sourced in Korea. | 쌀, 닭고기, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. | 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive 10% tax. | 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Menu items are subject to change depending on market. | 시장 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.