

VOISIN AUTUMN DINNER

[Amuse-Bouche with French *Aperitif Cocktail]
아뮤즈 부쉬와 칵테일

AMUSE-BOUCHE
부아쟁 아뮤즈 부쉬

[Appetizer with *White Wine]
에피타이저와 하우스 화이트와인

LOCAL SCALLOP CARPACCIO

Kiwi, Cucumber, Red Onion, Jalapeno, Cilantro Lemon & Lime Juice, Zest, Mandarin Dressing
국내산 키조개 카르파치오, 키위, 오이, 적양파, 할라피뇨, 고수, 귤 드레싱

PRIME BEEF TARTARE

Sea Urchin, Egg Yolk, Salsa Verde, Gruyere Melba Toast
US 프라임 비프 타르타르, 성게알, 계란 노른자, 살사 베르데, 그뤼에르 멜바 토스트

SEAFOOD PASTA

Squid Ink Spaghetti, Scallop, Shrimp, Clam, Cuttlefish
오징어 먹물 스파게티, 가리비(미국산), 새우(베트남), 조개, 갑오징어(원양산)

[Main Course with *Red Wine]
메인 스테이크와 하우스 레드와인

US PRIME DRY-AGED T-BONE STEAK

드라이 에이징US프라임 본 인 티본 스테이크 (쇠고기 : 미국산)

or

US PRIME DRY-AGED RIB EYE

드라이 에이징US프라임 립아이 스테이크 (쇠고기 : 미국산)

or

AUS GRILLED LAMB RACK

호주산 양갈비

or

FISH EN PAPILOTTE

Seasonal Fish, Clam, Mussel

제철 생선, 조개, 홍합

SERVE WITH ROASTED SEASONAL VEGETABLE & PROVENCAL POTATO

구운 계절 야채 & 프로방스 감자

[Dessert & Cheese Bar with *Perrier-Jouët Grand Brut]

디저트와 페리에 주에

DESSERT & CHEESE BAR
SELECTED COFFEE OR TEA

디저트 & 치즈 바
커피 또는 차

Sharing Dinner **130,000**
KRW / PERSON

*Food pairing with Beverage **180,000**
KRW / PERSON

HOUSE SELECTED WINES

CHAMPAGNE & SPARKLING

GLASS BOTTLE

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE 38.0 180.0
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

VILLA ANTINORI, SANTA CHRISTINA BRUT, TOSCANA, ITALY 25.0 120.0
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir

SCHLUMBERGER, CUVÉE KLIMT BRUT, WIEN, AUSTRIA 23.0 110.0
Welschriesling, Pinot Blanc, Chardonnay

WHITE

GLASS BOTTLE

NEWTON, UNFILTERED CHARDONNAY, CALIFORNIA, USA 26.0 120.0
Chardonnay

LITTLE BEAUTY, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND 26.0 120.0
Sauvignon Blanc

CLARENCE DILLON, CLARENDELLE BLANC, BORDEAUX, FRANCE 26.0 120.0
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

RED

GLASS BOTTLE

LOUIS LATOUR MARSANNAY, BOURGOGNE, FRANCE 28.0 130.0
Pinot Noir

FIRST DROP, MOTHER'S MILK, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA 28.0 130.0
Shiraz

CHÂTEAU LA PERRIÈRE, LUSSAC SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANCE 28.0 130.0
Merlot, Cabernet Franc

VOISIN SIGNATURE COCKTAIL

*는 알코올 칵테일을 원하시면 직원에게 문의해 주세요.

*Please find our friendly team member to assist your non-alcoholic cocktails.

FRENCH TONICA 프렌치 토니카 20.0
Lillet Blanc, White Wine, Lemon, Lime, Rosemary, Berries, Tonic

VOISIN SANGRIA 부아쟁 상그리아 20.0
Lemon & Orange infused Wine, Vodka, Berry Cordial, Lemon & Lime Soda

L'ANANAS OU POMME 파인애플 혹은 애플 20.0
Gin, French Herbal Liqueur, Green Apple Cordial, Pineapple Juice, Dehydrated Pineapple

SALADE & SOUPE

ONION SOUP GRATIN 26,000

프렌치 어니언 수프 그라탱
Caramelized Onion, Fromage Gruyere, Beef Stock
카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소뼈: 미국산)

SALADE BURRATA 27,000

부라타 샐러드
Burrata Cheese, Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Pecan, Prosciutto
부라타 치즈, 방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 피칸, 프로슈토

PRIME BEEF TARTARE 34,000

US 프라임 비프 타르타르
Sea Urchin, Egg Yolk, Salsa verde, Gruyere melba Toast
US 프라임 비프 타르타르, 성게알, 계란 노른자, 살사 베르데, 그뤼에르 멜바 토스트

LOCAL SCALLOP CARPACCIO 31,000

국내산 키조개 카르파치오
Kiwi, Cucumber, Red Onion, Jalapeno, Cilantro Lemon & Lime Juice, Zest, Mandarin Dressing
키위, 오이, 적양파, 할라피뇨, 고수, 귤 드레싱

ENTRÉES

SEARED SCALLOP 28,000

구운 관자 (미국산)
Clam Velouté, Shrimp, Tomato, Clam Foam
조개 벨루테, 새우, 토마토, 조개 폼

GRATIN D' ESCARGOTS 32,000

에스카르고
Herb Butter, Baguette
에스카르고, 허브 버터, 바게트

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO 31,000

트러플 버섯 리조토
With AOP Butter

GRILLADES

US PRIME T-BONE STEAK 600G 210,000

티본 스테이크 600g
21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800G 270,000

포터 하우스 스테이크 800g
21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg 320,000

토마호크 스테이크 1kg
21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME RIB-EYE 360G 160,000

프라임 립아이 스테이크 360g
21 Days Dry-aged | 드라이 에이징 (쇠고기:미국산)

US PRIME FILET MIGNON 220G 85,000

프라임 안심 스테이크 220g
Wet-aged | 젓 에이징 (쇠고기:미국산)

LE PLATEAU GRILLADE FRUIT DE MER

그릴에 구운 해산물 플래터
Lobster Tail, Scallop, Shrimp, Mero, Abalone, Cuttlefish
랍스터, 가리비(미국산), 새우(베트남), 메로(원양산), 전복(국내산), 갑오징어(원양산)
(This menu is subject to change depending on market)

SMALL PLATTER 98,000

LARGE PLATTER 189,000

LE PLAT

BOEUF BOURGUIGNON 59,000

비프 부르기뇽
Beef, Potato Mosseline, Mushroom, Herb
쇠고기(미국산), 감자 무슬린, 버섯, 허브

MAGRET CANARD A L'ORANGE 45,000

Sous Vide Duck Breast, Seasonal Purée, French bean
오리(국내산) 가슴살 구이, 계절 퓨레, 프렌치 빈

GARNITURES

BUTTERED MASHED POTATO | 매시드 포테이토 9,000

CREAMED SPINACH | 크림 시금치 9,000

TRUFFLE FRENCH FRIES | 트러플 감자 튀김 14,000

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

DESSERTS

TIRAMISU 18,000

티라미수
Mascarpone Mousse, Coffee Syrup, Chocolate Sponge
마스카포네 무스, 커피 시럽, 초콜릿 스펀지

LIME TART 18,000

라임 타르트
Lime Cream, Financier, White Chocolate Cream
라임 크림, 휘낭시에, 화이트 초콜릿 크림

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.