

AMUSE-BOUCHE

SELECTION DE FROMAGES

cheese selections of the day 24
오늘의 모듬 치즈와 갓 구운 빵

OLIVES MARINÉES

olives with citrus zest and chili 9
레몬, 칠리, 오일로 숙성한 올리브

TARTARE DE THON 9

three bites of tuna tartare on crisp wontons, soy-sesame
가볍게 즐기실 수 있는 한입 참치회 전채요리 (대서양)

COCKTAIL DE CREVETTES

classic shrimp cocktail 12
토마토 카테일소스를 곁들인 새우 전채요리

CRUDITÉS DE SAISON

raw vegetables and spinach dip 12
시금치 딥과 함께하는 야채모듬

PAIN AVEC TRIO A TARTINER

bread with trio of spreads: black olive, sun dried tomato, hummus 14
블랙 올리브 & 선드라이드 토마토 & 병아리콩 타르나드

FRITES A L'HUILE DE TRUFFE

truffled parmesan fries 14
송로버섯 파르마산 치즈 감자튀김

FRITES AU ROQUEFORT

blue cheese fries 14
로크포트 치즈 감자튀김

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE onion soup with gruyere and garlic crouton 14
그뤼에르 치즈와 크로스터니를 곁들인 양파 수프SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE creamy potato leek with bacon & cheddar 12
베이컨, 대파, 체다 치즈가 토폰된 감자수프GAZPACHO DE TOMATE EPICÉE AU BALSAMIQUE BLANC 12
summer tomato gazpacho, white balsamic and cashew cream
화이트 와인초, 캐슈 견과 크림과 함께하는 시원한 토마토 가스파초 수프* TRIO DE SOUPES try a taste of all three homemade soups 24
트리오 수프, 세가지 시그니처 수프 테이스팅의 기회

SALADES

SALADE VERTE organic butterhead lettuce, raw vegetables, vinaigrette 14
상큼한 와인드레싱이 곁들여진 버터헤드 상추와 신선한 야채 샐러드SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS beets, roquefort, candied walnuts, apples 18
화이트 발사믹 드레싱의 로크포트 치즈와 설탕에 절인 호두, 사과를 곁들인 비트 샐러드SALADE CÉSAR / CÉSAR SALADE AVEC POULET PAILLARD 14 / 22
caesar salad with smoked bacon, grana padano, croutons / with chicken paillard
베이컨, 그라나 파다노 치즈, 크루통을 곁들인 시저 샐러드 / 치킨 주가 가능 (한국)SALADE MÉDITERRANÉENNE feta, cucumber, tomato, kalamata, vinaigrette 18
페타치즈, 오이, 토마토, 칼라마타와 레드와인 드레싱이 어우러진 지중해 샐러드SALADE NIÇOISE with seared tuna, fresh vegetables, light vinaigrette 22
타다기 참치를 곁들인 정통 니스 풍 샐러드 (대서양)

HORS D'ŒUVRES

CARPACCIO DE DAURADE sea bream with bell peppers, cilantro, tomato salsa, citrus 22
파프리카, 토마토 살사, 고추, 오렌지 시트러스 드레싱이 어우러진 도미 카르파초 (한국)STEAK TARTARE DE BŒUF classic French-style seasoned raw beef lg 35 / sm 18
클래식 프렌치 스테이크 육회 (호주)TERRINE DE FOIE GRAS AU COGNAC onion compote, port wine jelly, brioche 22
달콤한 양파와 포트와인 잼, 브리오슈 토스트를 곁들인 거위간 푸아그라 테린 (프랑스)SAUMON GRAVLAX marinated salmon, dijon dill sauce, fried capers, toast 22
딜 머스타드와 토스트가 곁들여진 전통 스칸디나비아 방식으로 숙성된 연어요리 (노르웨이)RILLETTES a rustic spread of slow-cooked pork, grilled bread and cornichons 14
부드럽게 으갠 돼지 어깨살 테린과 잘 구운 프랑스 전통 빵의 농후한 풍미 (한국)ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL escargot in garlic butter 16
갈릭버터가 곁들여진 부르고뉴 스타일 달팽이 요리 (프랑스)UN DEUX TROIS
BRASSERIE

-- SPÉCIALITÉ DE LA MAISON --

MOULES FRITES

(한국) MARKET FRESH MUSSELS - SERVED WITH FRENCH FRIES

A LA CORIANDRE cilantro, ginger, coconut milk, soy beans, lemon grass 22
향긋러운 레몬그라스와 부드러운 코코넛 밀크의 만남AU VIN BLANC white wine, onion, celery, garlic, thyme 22
화이트 와인, 양파, 셀러리, 갈릭, 타임A LA PROVENCALE tomato, onion, garlic, basil, black olives 22
토마토 소스, 양파, 마늘, 바질, 블랙 올리브가 들어간
프로방스 스타일 홍합요리* AU PERNOD tomato, feta cheese, fennel seed, chili, splash of pernod 26
화이트와인, 페르노 팔각회향 리퀴르, 양파, 토마토, 페타 치즈AU FROMAGE BLEU blue cheese, white wine, cream, onion, garlic 26
화이트 와인, 양파와 마늘로 조리한 블루치즈 크림 소스

SANDWICHES

SERVED WITH FRENCH FRIES & GREENS 프렌치 프라이와 샐러드가 함께 제공됩니다

1 2 3 BURGER 22
grilled onion and tomato, lettuce, cheddar, bacon, salsa verde
체다 치즈, 베이컨, 카라멜라이즈드 양파, 구운 토마토, 양상추, 살사 베르데 버거 (미국)TRUFFÉ BURGER 28
foie gras, gruyere cheese, truffle mayonnaise and caramelized onions
푸아그라 (프랑스), 그뤼에르 치즈, 송로버섯 마요네즈, 카라멜라이즈드 양파 버거 (미국)CROQUE-MONSIEUR ham, gruyere, mornay sauce 16
크로크-무슈 햄, 그뤼에르 치즈 샌드위치와 모네이 소스CROQUE-MADAME eggs, ham, gruyere, mornay sauce 18
크로크-마담 에그, 햄, 그뤼에르 치즈 샌드위치와 모네이 소스POULET chicken, celery, onion, mayo on baguette 16
부드러운 마요네즈, 신선한 셀러리와 양파가 든 치킨 바게뜨 샌드위치 (한국)CHAMPIGNONS sauteed mushrooms, pesto, goat cheese, ciabatta bread 16
향긋러운 바질 페스토, 염소 치즈, 버섯이 든 차파타 샌드위치RILLETTES rustic slow-cooked pork, dijon mustard, cornichons, baguette 16
꼬흐니송 피클과 디종 겨자가 든 돼지 어깨살 테린 바게뜨 샌드위치CAMEMBERT & JAMBON ham and cheese, pommery mustard, baguette 18
까망베르 치즈, 뽀메리 씨겨자, 하몽 햄 바게뜨 샌드위치 (한국)

BRUNCH SERVI TOUS LES JOURS

BRUNCH SERVED DAILY

MONDAY ... FRIDAY
11am ... 5pmSATURDAY & SUNDAY
10am ... 5pm

SERVICE DE DÎNER TARDIF

EXTENDED DINNER SERVICE

MONDAY ... SATURDAY
5pm ... last order 2am !!!SUNDAY ONLY
5pm ... last order 10pm

HEURES DE SERVICE DU BAR ET DU LOUNGE

BAR & LOUNGE HOURS

MONDAY ... SATURDAY
... 4amSUNDAY ONLY
... 12midnight

LES ŒUFS

SERVED WITH HOME FRIES & GREENS 감자볶음과 샐러드가 함께 제공됩니다

OMELETTE AU BRIE ET FINE HERBES brie cheese and herb omelette, with toast 14
그린 샐러드와 토스트를 곁들인 브뤼 치즈와 허브 오믈렛 (프랑스)OMELETTE CAMPAGNARDE bacon, potato, and onion omelette, with toast 14
그린 샐러드와 토스트를 곁들인 베이컨, 감자, 양파 오믈렛 (미국)ŒUFS BENEDICTE 16
thick cut bacon, poached eggs, basil, hollandaise sauce over english muffin
잉글리시머핀위에 베이컨, 수란, 바질과 홀란데이즈 소스가 들어간 베네딕트 (미국)ŒUFS A LA "FLORENTINE" 14
sauteed spinach & mushrooms, poached eggs, bechemel sauce over english muffin
잉글리시머핀위에 시금치와 버섯 볶음, 수란, 부드러운 밀크 소스가 들어간 베네딕트ŒUF "HEMINGWAY" 18
salmon gravlax, poached eggs, sour cream and chives over english muffin
잉글리시머핀위에 숙성 연어, 수란, 사워 크림과 부추가 들어간 베네딕트 (노르웨이)ŒUFS AU PLAT 16
fried eggs, cheddar cheese, thick cut bacon, tomato on open faced english muffin
계란 후라이, 체다 치즈, 베이컨, 토마토와 잉글리쉬 머핀 (미국)ŒUFS BROUILLÉS MUFFIN 16
scrambled eggs, feta cheese, tomato relish on english muffin
페타 치즈, 토마토 렐리쉬가 곁들여진 스크램블 에그와 잉그리시 머핀2 ŒUFS DE VOTRE CHOIX 2 eggs (any style) with tomatoes and toast 14
토마토, 토스트와 곁들여진 계란요리 (조리 선택)

MUESLI 10

granola with fresh fruits, yogurt and honey
요거트, 꿀과 곁들여진 곡식 시리얼

BRIOCHE ROTIE 12

brioche french toast, caramelized banana, roasted pecans, warm maple butter
캐러멜 바나나, 구운 피칸, 메이플 버터가 어우러진 브리오슈 프렌치 토스트

1 2 3 PANCAKES 12

pancakes with choice of maple syrup, honey, butter or fresh fruits
버터와 잼, 치즈와 함께 하는 수제 머핀, 토스트, 크로와상, 미니 바게뜨, 브루오쉬

LA CORBEILLE 14

a baked muffin, a toast, croissant, a mini baguette and a brioche with butter, jam and cheese
수제 머핀, 토스트, 크로와상, 미니 바게뜨, 브루오쉬* SIDE DISHES croissant with butter & jam 버터&잼과 함께하는 갓 구운 크로와상 5
potato dauphinois 감자 그라탕 6 gourmet italian sausage 이탈리아 소세지 4
mashed potato मैशु पोटेयो 6 chipotle chicken sausage 닭고기 소세지 3
french fries 프렌치 프라이 6 spicy pork sausage 매콤 돈육소세지 3
ratatouille 라따뚜이 야채스튜 6 smoked bacon 훈제 베이컨 3

PLATS PRINCIPAUX

POULET FRANÇAIS sauteed chicken breast, white wine lemon sauce, tagliatelle pasta 28
프랑스식 레몬 소스 닭가슴살 요리와 리본모양의 버터 파스타 (한국)CHOUCROUTE SIMPLE 24
three varieties of gourmet sausages served with sauteed potatoes & sauerkraut
3종의 고급 수제 소세지와 곁들여진 감자와 양배추 요리 (한국)STEAK FRITES 180g USA black angus hanger steak 30
with french fries and choice of sauce: bearnaise, green peppercorn, blue cheese
토시살 스테이크와 프렌치 프라이 (미국) 소스선택: 베어네이즈, 푸른 통후추, 블루 치즈SAUMON POËLÉ broiled salmon with sauteed leeks, beurre blanc 28
부드러운 화이트와인 버터 소스로 조리한 대파와 연어 구이 (노르웨이)FILET DE FLÉTAN EN CROÛTE DE PAIN, SAUCE AUX DEUX MOUTARDES 32
baked halibut with barley pearl risotto, and whole grain mustard cream
보리 리조토, 포메리 씨겨자 소스를 곁들인 광어 요리 (한국)RIGATONI pasta with sun dried tomato sauce, ricotta & fresh basil 24
선 드라이드 토마토 소스, 리코타 치즈, 신선한 바질이 든 튜브모양의 파스타