

AMUSE-BOUCHE

PAIN AVEC TRIO A TARTINER

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

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

three bites of tuna tartare on crisp wontons, soy-sesame 9
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

SAUMON GRAVLAX CROSTINI

mini lemon rye tartines with gravlax and dill & creme fraiche 6
딜 머스타드, 레몬 호밀 토스트와 어우러진 연어 전채요리 (노르웨이)

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 크로스티니를 곁들인 양파 수프

SOUPE POIREAUX POMME DE TERRE creamy potato leek with bacon & cheddar 12
베이컨, 대파, 체다 치즈가 토폰된 감자수프

GAZPACHO 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 와이드레싱이 곁들여진 버터헤드 상추와 신선한 야채 샐러드

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS beets, roquefort, candied walnuts, apples 18
화이트 발사믹 드레싱의 로크포트 치즈와 설탕에 절인 호두, 사과를 곁들인 비트 샐러드

SALADE CÉSAR / CÉSAR SALADE AVEC POULET PAILLARD 14 / 22
caesar salad with smoked bacon, grana padano, croutons / with chicken paillard

베이컨, 그라나 빠다노 치즈, 크루통을 곁들인 시저 샐러드 / 치킨 추가 가능 (한국)

SALADE MÉDITERRANÉENNE feta, cucumber, tomato, kalamata, vinaigrette 18
페타치즈, 오이, 토마토, 칼라마타와 레드와인 드레싱이 어우러진 지중해 샐러드

SALADE NIÇOISE with seared tuna, fresh vegetables, light vinaigrette 22
타다끼 참치를 곁들인 정통 니스 풍 샐러드 (대서양)

SANDWICHES

SERVED WITH FRENCH FRIES & GREENS 프렌치 프라이와 샐러드가 함께 제공됩니다

POULET chicken, celery, onion, mayo on baguette 16
부드러운 마요네즈, 신선한 셀러리와 양파가 든 치킨 바게트 샌드위치 (한국)

CHAMPIGNONS sauteed mushrooms, pesto, goat cheese, ciabatta 16
향긋한 바질 페스토, 염소 치즈, 버섯이 든 차파타 샌드위치

UN DEUX TROIS
BRASSERIE

-- SPÉCIALITÉ DE LA MAISON --

MOULES FRITES

(한국) MARKET FRESH MUSSELS - SERVED WITH FRENCH FRIES (extra fries 6)

A LA CORIANDRE cilantro, ginger, coconut milk, soy beans, lemon grass 22
향긋한 레몬그라스와 부드러운 코코넛 밀크의 만남

AU VIN BLANC white wine, onion, celery, garlic, thyme 22
화이트 와인, 양파, 셀러리, 갈릭, 타임

A 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 치즈

AU FROMAGE BLEU blue cheese, white wine, cream, onion, garlic 26
화이트 와인, 양파와 마늘로 조리한 블루치즈 크림 소스

AUTRES FAVORIS DU GRILL

1 2 3 BURGER

grilled onion and tomato, lettuce, cheddar, bacon, salsa verde with french fries 22
체다 치즈, 베이컨, 카라멜라이즈드 양파, 구운 토마토, 양상추, 살사 베르데가 곁들여진 버거와 프렌치 프라이 (미국)

TRUFFÉ BURGER

foie gras, gruyere cheese, truffle mayonnaise and caramelized onions with french fries 28
거위간 푸아그라 (프랑스) 그뤼에르 치즈, 송로버섯 마요네즈, 카라멜라이즈드 양파가 어우러진 버거와 프렌치 프라이 (미국)

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)
선택: 베어네이즈 소스, 푸른 통후추 소스, 블루 치즈 소스

FILET DE BŒUF australian seared beef tenderloin 74
with pan fried foie gras and gravy, white truffle puree and sauted spinach
부드럽게 간 송로버섯 감자퓨레, 갖볶은 시금치, 거위간 푸아그라와 그레이비 소스가 곁들여진 소고기 안심 (호주)

BRUNCH SERVI TOUS LES JOURS

BRUNCH SERVED DAILY

MONDAY ... FRIDAY
11am ... 5pm

SATURDAY & 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
... 4am

SUNDAY ONLY
... 12midnight

HORS D'ŒUVRES

CARPACCIO DE DAURADE sea bream with bell peppers, cilantro, tomato salsa, citrus 22
파프리카, 토마토 살사, 고수, 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, dill creme sauce, fried capers, toast 22
딜 머스타드와 토스트가 곁들여진 전통 스칸디나비아 방식으로 숙성된 연어 요리 (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 품미 (한국)

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL escargot in garlic butter 16
갈릭버터가 곁들여진 부르고뉴 스타일 달팽이 요리 (프랑스)

Ask about our Weekly Specials
금주의 특별 메뉴를 꼭 확인하세요

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE FLÉTAN EN CROÛTE DE PAIN, SAUCE AUX DEUX MOUTARDES 32
baked halibut with barley pearl risotto, and whole grain mustard cream
보리 리조또, 포메리 씨겨자 소스를 곁들인 광어 요리 (한국)

SAUMON POËLÉ 28
broiled salmon with sauteed leeks, beurre blanc
부드러운 화이트와인 버터 소스로 조리한 대파와 연어 구이 (노르웨이)

MAGRET DE CANARD 36
roasted organic local duck breast from Yeong-Am, orange brine, potato dauphinois
장시간 조리한 영암산 유기농 오리 가슴살 요리 (한국)

BŒUF BOURGUIGNON 28
beef stew with red wine, pancetta, thyme, mushrooms, potato
판체타 햄과 버섯을 곁들인 부르고뉴 스타일의 소고기 스투

JOUE DE PORC BRAISÉE À LA MÉDITERRANÉENNE, PURÉE À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE, JUS AU THYM 30
mediterranean braised pork cheeks with white truffle puree and thyme gravy
흰 송로버섯 감자 퓨레, 타임 그레이비가 곁들여진 지중해식 돼지불살요리 (한국)

POULET FRANÇAIS 28
sauteed chicken breast, white wine lemon sauce, tagliatelle pasta
프랑스식 레몬 소스 닭가슴살 요리와 리본모양의 버터 파스타 (한국)

BLANQUETTE DE VEAU 28
veal cooked in creamy stew with white wine, root vegetables with rice pilaf
화이트 와인 소스, 뿌리채소와 라이스 필라프를 곁들인 송아지 고기 크림 스투 (호주)

CHOUCROUTE SIMPLE 24
three varieties of gourmet sausages served with sauteed potatoes & sauerkraut
3종의 고급 수제 소세지와 곁들여진 감자와 양배추 요리 (한국)

RIGATONI 24
stuffed pasta with sun dried tomato sauce, ricotta & fresh basil
선 드라이드 토마토 소스, 리코타 치즈, 신선한 바질이 든 튜브모양의 파스타

* SIDE DISHES

potato dauphinois 감자 그라탕 6
mashed potato 메쉬 포테이토 6
french fries 프렌치 프라이 6
ratatouille 라따뚜이 야채스튜 6