

VIANDE SPECIAL

Course - 1인 85,000

오늘의 샤퀴테리 셰어링 플레이트

Today's Charcuterie Sharing Plate

굴라쉬 스투 & 푸실리

Goulash Stew & Fusilli

화이트 아스파라거스 샐러드

White Asparagus Salad

한우 채끝(160g) 등심 / 양갈비 프렌치 랙(180g) 중 택 1

Choice of Korean Sirloin Steak(160g) / Lamb Chop(180g)

바질 그라니따와 코코넛 소르베

Basil Granita & Coconut Sorbet

하우스 테이스팅 와인 1잔

1 Glasses of House Tasting Wine

Share SET - 2인 110,000

비앙드 가든 샐러드

Viande Garden Salad

굴라쉬 스투 & 푸실리

Goulash Stew & Fusilli

한우 채끝 등심(160g) / 양갈비 프렌치 랙(180g) 중 택 1

Choice of Korean Sirloin Steak(160g) / Lamb Chop(180g)

바질 그라니따와 코코넛 소르베

Basil Granita & Coconut Sorbet

하우스 테이스팅 와인 2잔

2 Glasses of House Tasting Wine

샤퀴테리(돼지고기:국내산, 소고기:국내산 한우) | 양고기: 호주산
굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음) | 채끝 등심:소고기:국내산 한우

VIANDE DINNER

Cold

비앙드 가든 샐러드 Viande Garden Salad	13,0
화이트 아스파라거스 샐러드 White Asparagus Salad	15,0
우설 & 에그마요 샐러드 Beef Tongue & Egg Mayo Salad	15,0
오늘의 샤퀴테리 플레이트 Today's Charcuterie Plate	18,0
오늘의 앙뜨레 Plat D' Entree	문의

Hot

구운 화이트 아스파라거스, 브로컬리니 Roasted White Asparagus, Broccolini	18,0
굴라쉬 스투 & 푸실리 Goulash Stew & Fusilli	30,0

Main

채끝 등심 스테이크 Korean Sirloin Steak	44,0
양갈비 프렌치 랙 Lamb Chop	42,0
오늘의 메인 Today's Main	문의

Dessert

바질 그라니따와 코코넛 소르베 Basil Granita & Coconut Sorbet	7,0
---	-----

Drink

콜라, 스프라이트, 탄산수 Coke, Sprite, Sparkling Water	6,0
레드 와인 Red Wine	B-58,0 / G-13,0
화이트 와인 White Wine	문의
콜키지 Corkage	20,0

샤퀴테리(돼지고기:국내산, 소고기:국내산 한우) | 양고기: 호주산
굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음) | 채끝 등심:소고기:국내산 한우