

POISSONS

BORDERLESS TABLE



POISSONS

BORDERLESS TABLE

LUNCH



LUNCH

*식전빵 제공 (치아바타 & 올리브오일)

APPETIZER

	갈릭 달콤 치킨 부추크림소스 Sweet Garlic Glazed Chicken with Chive Cream Sauce	18,000
	소고기 육회 & 부각칩 Beef Tartare with Crispy Seaweed Chips	25,000
NEW	문어 청양 숙회 Poached Octopus with Fresh Cheongyang Chili Peppers	26,000
NEW	단새우 물회 Sweet Shrimp Mulhoe	26,000
SIGNATURE	바질 회 무침 Korean-Style Raw Fish with Basil	27,000

DISHES

	낙지 고추장 파스타 Spicy Gochujang Pasta with Octopus	28,000
	양갈비 장아찌 파스타 Grilled Lamb Chop Pasta with Korean Pickles	29,000
NEW	전복 들기름 파스타 Abalone Perilla Oil Pasta	26,000
	직화 언양 스테이크 덮밥 Grilled Eonyang-Style Beef Steak over Rice	30,000
	생연어 아보카도 덮밥 Fresh Salmon & Avocado on Seasoned Rice	25,000
	전복선 & 무나물 온밥 Glutinous Rice with Tender Abalone and Marinated Radish Greens	27,000
	한우 육회 디종 향채 비빔밥 Hanwoo Yukhoe Bibimbap with Dijon Herb Dressing	30,000

MAIN

	채끝 스테이크 Sirloin Steak	65,000
--	--------------------------	--------

DESSERT

	참깨 아이스크림 & 흑당 시럽 Roasted Sesame Ice Cream & Brown Sugar Syrup	7,000
	녹차 아이스크림 & 오렌지 풀리 Matcha Ice Cream & Orange Coulis	7,000

원산지 | 소고기(한우), 전복, 닭고기, 쌀(밥), 보리, 찹쌀, 광어, 도마: 국내산 | 낙지: 중국산 | 소고기(토마호크, 우대갈비): 미국산 | 양고기(양갈비): 호주산 | 가리비: 일본산

ORIGIN | Beef (Korean Hanwoo), Abalone, Chicken, Rice, Barley, Glutinous rice, Flatfish, Sea Bream: Korea | Octopus: China | Beef (Tomahawk, Short Ribs): USA | Lamb (Lamb Chops): Australia | Scallops: Japan

POISSONS

LUNCH SET

for 2 people

APPETIZER

식전빵 (치아바타 & 올리브오일)

Ciabatta Bread with Olive Oil

-Please select one-

소고기 육회 & 부각칩

Beef Tartare with Crispy Seaweed Chips

단새우 물회

Sweet Shrimp Mulhoe

MAIN

-Please select two-

전복선 & 무나물 온밥

Glutinous Rice with Tender Abalone and Marinated Radish Greens

낙지 고추장 파스타

Spicy Gochujang Pasta with Octopus

전복 들기름 파스타

Abalone Perilla Oil Pasta

한우 육회 디종 향채 비빔밥

Hanwoo Yukhoe Bibimbap with Dijon Herb Dressing

DESSERT

오늘의 아이스크림

Today's Ice Cream

런치 2인 세트

80,000

원산지 | 소고기(한우), 전복, 닭고기, 쌀(밥), 보리, 찹쌀, 광어, 도미: 국내산 | 낙지: 중국산 | 소고기(토마호크, 우대갈비): 미국산 | 양고기(양갈비): 호주산 | 가리비: 일본산

ORIGIN | Beef (Korean Hanwoo), Abalone, Chicken, Rice, Barley, Glutinous rice, Flatfish, Sea Bream: Korea | Octopus: China | Beef (Tomahawk, Short Ribs): USA | Lamb (Lamb Chops): Australia | Scallops: Japan

POISSONS

POISSONS

BORDERLESS TABLE

DINNER



DINNER

*식전빵 제공 (치아바타 & 올리브오일)

APPETIZER

	소고기 육회 & 부각칩 Beef Tartar with Crispy Seaweed Chips	25,000
NEW	문어 청양 숙회 Poached Octopus with Fresh Cheongyang Chili Peppers	26,000
NEW	단새우 물회 Sweet Shrimp Mulhoe	26,000
SIGNATURE	바질 회 무침 Korean-Style Raw Fish with Basil	27,000
	뿌리채소 잎 샐러드 Root Vegetable Greens Salad	17,000

DISHES

	낙지 고추장 파스타 Spicy Gochujang Pasta with Octopus	28,000
	양갈비 장아찌 파스타 Grilled Lamb Chop Pasta with Korean Pickles	29,000
	전복 들기름 파스타 Abalone Perilla Oil Pasta	26,000
	전복선 & 무나물 온밥 Glutinous Rice with Tender Abalone and Marinated Radish Greens	27,000
	직화 언양 스테이크 덮밥 Grilled Eonyang-Style Beef Steak over Rice	30,000

MAIN

	고사리 나물 튀김 해물찜(스튜) Seafood Stew with Crispy Bracken Fern Fritters	85,000
	우대갈비 굴라쉬 Prime Short Rib Goulash	80,000
	랍스터 치즈 그라탕 (테르미도르) Lobster Thermidor	80,000
SIGNATURE	스테이크 3종 플래터 Steak Trio Platter: Lamb Chop, Sirloin, and Tomahawk	160,000
	채끝 스테이크 Sirloin Steak	65,000
	청양 육회 직화 불고기 Spicy Cheongyang Beef Tartare & Charcoal-Grilled Bulgogi	80,000

DESSERT

	그릭요거트 아이스크림 & 파블로바 Greek Yogurt Ice Cream & Pavlova	20,000
	깔루아 아이스크림 & 초코무스 Kahlúa Ice Cream & Chocolate Mousse	20,000

원산지 | 소고기(한우), 전복, 닭고기, 쌀(밥), 보리, 광어, 도미: 국내산 | 낙지: 중국산 | 소고기(토마호크, 우대갈비): 미국산 | 양고기(양갈비): 호주산 | 가리비: 일본산
ORIGIN | Beef (Korean Hanwoo), Abalone, Chicken, Rice, Barley, Flatfish, Sea Bream: Korea | Octopus: China | Beef (Tomahawk, Short Ribs): USA | Lamb (Lamb Chops): Australia | Scallops: Japan

POISSONS

DINNER SET

for 2-3 people

APPETIZER

식전빵 (치아바타 & 올리브오일)

Ciabatta Bread with Olive Oil

소고기 육회 & 부각칩

Beef Tartar with Crispy Seaweed Chips

-Please select one-

단새우 물회

Sweet Shrimp Mulhoe

문어 청양 숙회

Poached Octopus with Fresh Cheongyang Chili Peppers

MAIN

전복 들기름 파스타

Abalone Perilla Oil

-Please select one-

우대갈비 굴라시

Prime Short Rib Goulash

청양 육회 직화 불고기

Spicy Cheongyang Beef Tartare & Charcoal-Grilled Bulgogi

DESSERT / DRINK

오늘의 디저트

Today's Dessert

-Please select one-

스파클링 와인 1병

One Bottle of Sparkling Wine

커피 또는 차 중 택 1

Coffee or Tea

디너 2-3인 세트

180,000

원산지 | 소고기(한우), 전복, 닭고기, 쌀(밥), 보리, 광어, 도미: 국내산 | 낙지: 중국산 | 소고기(토마호크, 우대갈비): 미국산 | 양고기(양갈비): 호주산 | 가리비: 일본산

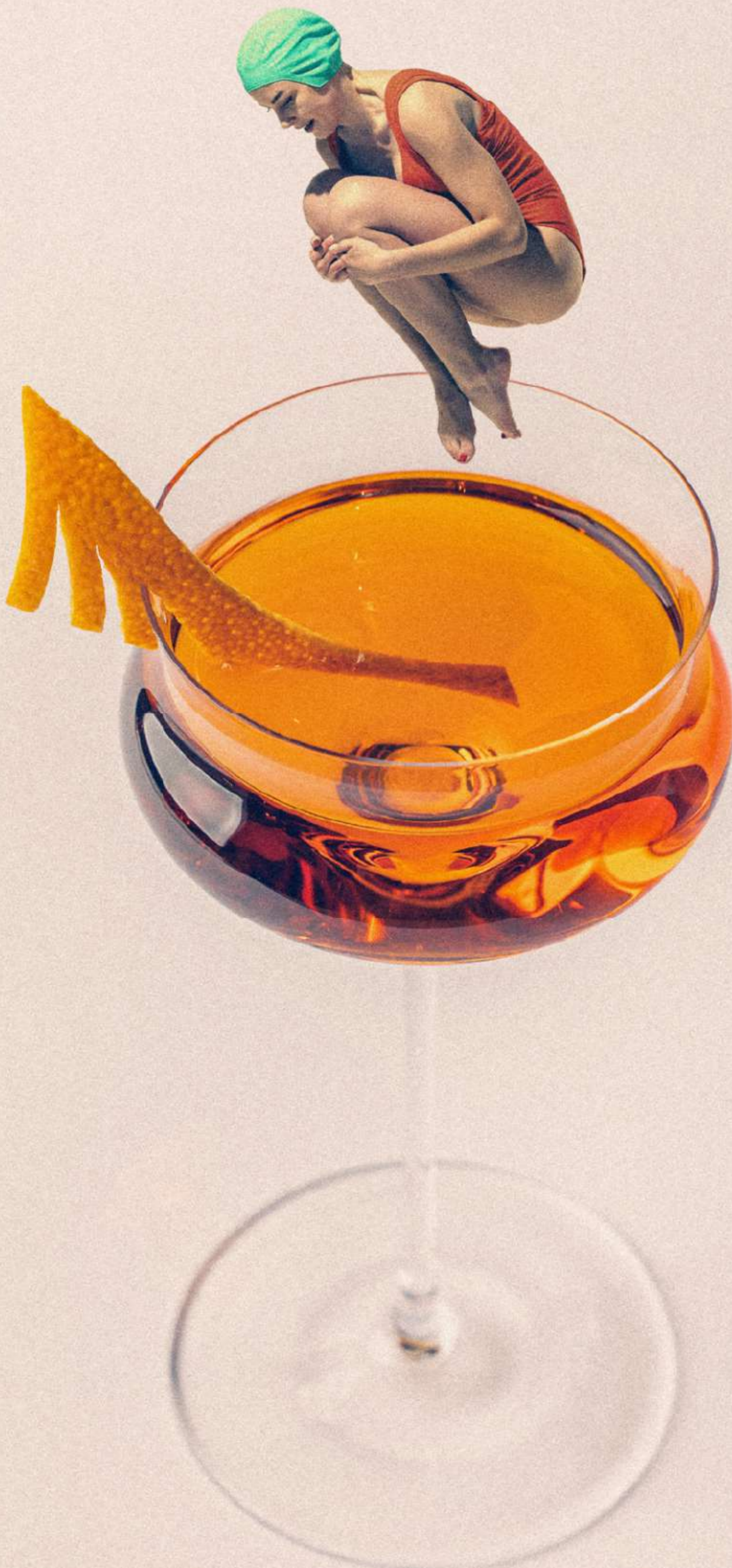
ORIGIN | Beef (Korean Hanwoo), Abalone, Chicken, Rice, Barley, Flatfish, Sea Bream: Korea | Octopus: China | Beef (Tomahawk, Short Ribs): USA | Lamb (Lamb Chops): Australia | Scallops: Japan

POISSONS

BORDERLESS TABLE

POISSONS

BEVERAGE



ananti
AT GANGNAM

CHAMPAGNE

Constantine Argosa Rose	160,000
-------------------------	---------

SPARKLING WINE

Came de Flors Cava, Brut	75,000
--------------------------	--------

Champagne Chapuy Brut Tradition	120,000
---------------------------------	---------

L. Aubry Fils, Le Nombre D'Or 2015	215,000
------------------------------------	---------

Dehours, et Fils Grand Reserve Brut	245,000
-------------------------------------	---------

Pascal Doquet, Premier Cru Rose	280,000
---------------------------------	---------

WHITE WINE

Pio Cesare, L'altro Chardonnay	88,000
--------------------------------	--------

Domaine Boris Champy Aligote	135,000
------------------------------	---------

Donatien Bahuaud Sancerre Blanc	145,000
---------------------------------	---------

Lionel Faury, Saint Joseph 2019	157,000
---------------------------------	---------

Domaine Georges Vernay, Le Pied de Samson 2016	167,000
--	---------

Zenato Lugana sergio Riserva 2018	175,000
-----------------------------------	---------

Hartford Court Russian River Valley Chardonnay	190,000
--	---------

Puligny-Montrachet Les Houilleres Duchesse de Magenta	240,000
---	---------

Puligny-Montrachet Clos de la Garenne Premier Cru Duc de Magenta 2021	300,000
---	---------

Domaine Francois Carillon Saint Aubin 1er Cru Murgers des Dents de Chien Blanc 2020	330,000
---	---------

Frederic Cossard Puligny Montrachet 2021	380,000
--	---------

Domaine Michel Juillot, Corton Charlemagne Grand Cru 2018	650,000
---	---------

RED WINE

Tapi Pinot Noir	80,000
Finca Bacara	98,000
Venus La Universal, Montsant DO, Spain 2019	180,000
Virna Barolo DOCG Serralunga 2017	210,000
Barolo Sarmassa 2017 Virna	220,000
Fontanabianca, Bordini Barbaresco	250,000
Mirafiore Barolo DOCG, Serralunga d'Alba, 2016	300,000
Beeslaar Pinotage, Stellenbosch, South Africa 2020	335,000
Mirafiore Barolo Paiagallo 2017	380,000
Chateau Clerc Milon, 2019	490,000

ROSE WINE

Pink Sheep Rose	89,000
-----------------	--------

SWEET WINE

Lambert Estate The Chocolatier Tawny, Port	145,000
Klein Constantia, Vin de Constance, Constantia	380,000

NATURAL WINE

Jerome Lambert Coule de Source, France 2018	155,000
Domaine Marc Kreydenweiss, Grand Cru Kastelberg France 2018	200,000
Domaine Crémant Lissner, Oberthal Collines du Horn, France 2016	137,000
Domaine Albert Mann, Grand Cru Hengst, 2017	170,000

HOUSE WINE

RED Tenuta di Bibbiano, Chianti Classico, DOCG 2021	80,000 / bottle 17,000 / glass
WHITE Filia Ghi The Duck White 2021	75,000 / bottle 15,000 / glass

COCKTAIL

페니실린 / glass Penicillin	25,000
바비 번즈 / glass Bobby Burns	25,000
올드패션드 / glass Old Fashioned	23,000
샤인머스캣 칵테일 / 1L Shine Muscat Mixed Cocktail	23,000
사과 칵테일 / 1L Apple Mixed Cocktail	23,000
수정과 칵테일 / 1L Sujeonggwa Mixed Cocktail	23,000
히비스커스 아이스티 칵테일 / 1L Hibiscus Iced Tea Mixed Cocktail	25,000

POISSONS HIGHBALL

파인 포 그로브 Pine for Grove	15,000
리프레시 가든 Refresh Garden	15,000
뱀아송 물 Poissons Mule	15,000

SOJU

일품진로 375ml Ilpoom Jinro	40,000
화요 25도 375ml Hwayo	35,000

BEER

카스 생맥주 400ml Cass Draft Beer	10,000
이네딧담 330ml Inedit Damm	16,000

COFFEE

아메리카노 (HOT / ICED) Americano	9,000
카페라떼 (HOT / ICED) Cafe Latte	10,000
카푸치노 (HOT / ICED) Cappuccino	10,000

TEA

캐모마일 Chamomile	10,000
페퍼민트 Peppermint	10,000
녹차 Green Tea	10,000
홍차 Black Tea	10,000
레몬머틀 Lemon Myrtle	10,000

SOFT DRINKS

페리에 플레인 Perrier Plain	7,000
오렌지주스 Orange Juice	8,000
콜라 / 제로콜라 / 스프라이트 Coke / Zero Coke / Sprite	6,000