

VIANDE SPECIAL

Course - 1인 85,000

오늘의 샤퀴테리 셰어링 플레이트

Today's Charcuterie Sharing Plate

굴라쉬 스투 & 푸실리

Goulash Stew & Fusilli

아스파라거스 샐러드

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
아스파라거스 샐러드 Asparagus Salad	15,0
제철 과일 샐러드 Seasonal Fruit Salad	15,0
오늘의 샤퀴테리 플레이트 Today's Charcuterie Plate	18,0
오늘의 앙뜨레 Plat D' Entree	문의

Hot

구운 아스파라거스, 브로컬리니 Roasted 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-79,0 / G-18,0
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

VIANDE SPECIAL

Course - 1인 85,000

오늘의 샤퀴테리 웨어링 플레이트
Today's Charcuterie Sharing Plate

굴라쉬 스투 & 푸실리
Goulash Stew & Fusilli

아스파라거스 샐러드
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
아스파라거스 샐러드 Asparagus Salad	15,0
제철 과일 샐러드 Seasonal Fruit Salad	15,0
오늘의 샤퀴테리 플레이트 Today's Charcuterie Plate	18,0
오늘의 앙뜨레 Plat D' Entree	문의

Hot

구운 아스파라거스, 브로컬리니 Roasted 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-79,0 / G-18,0
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