## **VIANDE SPECIAL**

### Course - 1인 85,000

### 오늘의 샤퀴테리 쉐어링 플레이트

Today's Charcuterie Sharing Plate

### 굴라쉬 스튜 & 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)

#### 녹차 아이스크림 & 오렌지 꿀리

Matcha Ice Cream & Orange Coulis

#### 하우스 테이스팅 와인 1잔

1 Glasses of House Tasting Wine

### Share SET - 2인 110,000

### 비앙드 가든 샐러드

Viande Garden Salad

### 굴라쉬 스튜 & 푸실리

Goulash Stew & Fusilli

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

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

### 녹차 아이스크림 & 오렌지 꿀리

Matcha Ice Cream & Orange Coulis

#### 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 스튜 & 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	4
녹차 아이스크림 & 오렌지 꿀리 Matcha Ice Cream & Orange Coulis	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