VIANDE SPECIAL

Course - 1인 85,000

오늘의 샤퀴테리 3종 쉐어링 플레이트

Today's Charcuterie Sharing Plate-Trio

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, 닭고기, 오리고기: 국내산, 소고기: 국내산 한우, 후주산 섞음) 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
오늘의 푀유떼(파이) Today's Feuilleté (Pie)	15,0
오늘의 샤퀴테리 플레이트 3종 / 5종 Today's Charcuterie Plate- Trio / Quintet	18,0 / 35,0
오늘의 앙뜨레 Plat D' Entree	문의
	A
Hot	10.0
구운 아스파라거스, 브로컬리니 Roasted Asparagus, Broccolini	18,0
굴라쉬 스튜 & 푸실리 Goulash Stew & Fusilli	30,0
E THE HOUTE Poodlash Stew at askin	
Main	-
채끝 등심 스테이크 Korean Sirloin Steak	44,0
양갈비 프렌치 랙 Lamb Chop	42,0
	문의
오늘의 메인 Today's Main	
Dessert	
녹차 아이스크림 & 오렌지 꿀리 Matcha Ice Cream & Orange Coulis	7,0
The second reconstruction of the second seco	
Drink	
콜라, 스프라이트, 탄산수 Coke, Sprite, Sparkling Water	6,0
화요 35 / 일품 진로 HWAYO / ILPUM JINRO	35,0 / 40,0
레드 와인 Red Wine	-79,0 / G-18,0
화이트 와인 White Wine	문의
	20,0
콜키지 Corkage	

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