

VIANDE SPECIAL DINNER

오늘의 샤퀴테리 셰어링 플레이트
Today's Charcuterie Sharing Plate

굴라쉬 스투 & 푸실리
Goulash Stew Fusilli

화이트 아스파라거스 샐러드
White Asparagus Salad

한우 채끝 등심 / 양갈비 프렌치 랙 중 택 1
Choice of Korean Sirloin Steak / Lamb Chop

사워크림 소르베
Sour Cream Sorbet

85,000

스테이크 기본 굽기는 MR - M 사이로 제공됩니다.
The basic steak cooking range is MR - M

돼지고기, 닭고기: 국내산 | 굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음)
샤퀴테리(소고기: 미국산, 국내산 한우 섞음) | 돈장: 미국산 | 양고기: 호주산

VIANDE SPECIAL DINNER

2인 Set

앤다이브, 잠봉 샐러드 / 화이트 아스파라거스 샐러드 중 택 1
Choice of Endive, Jambon Salad / White Asparagus Salad

굴라쉬 스투 & 푸실리
Goulash Stew & Fusilli

한우 채끝 등심 / 양갈비 프렌치 랙 중 택 1
Choice of Korean Sirloin Steak / Lamb Chop

사워크림 소르베 와 크림 브뤼레
Sour Cream Sorbet and Cream Brulee

2인 세트 이용 시 하우스 테이스팅 와인 2잔 (Monastrell Barrica) 제공

110,000

스테이크 기본 굽기는 MR - M 사이로 제공됩니다.
The basic steak cooking range is MR - M

돼지고기, 닭고기: 국내산 | 굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음)
샤퀴테리(소고기: 미국산, 국내산 한우 섞음) | 돈장: 미국산 | 양고기: 호주산

VIANDE DINNER

Appetizer

샤키테리 플레이트 Assorted Charcuterie Plate (Small / Medium)	8,0 / 16,0
비앙드 가든 샐러드 Salad mix, Tomato Salsa, French Dressing	12,0
화이트 아스파라거스, 대추 방울 토마토, 셰리 비네그레뜨, 딜 White Asparagus, Cherry Tomato, Sherry Vinaigrette, Dill	15,0
우설, 감자, 비네거, 적양파 Beef Tongue, Potato, Vinegar, Red Onion	15,0
앤다이브, 잠봉 샐러드 Endive, Jambon Salad	15,0
샤키테리를 이용한 계절과일 샐러드 Charcuterie, Seasonal Fruit Salad	22,0
한우 안심 카르파치오 Korean Tenderloin Beef Carpaccio	22,0

Entrée

오늘의 앙뜨레 Plat D' Entree	20,0
---------------------------	------

돼지고기, 닭고기: 국내산 | 굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음)
샤키테리(소고기: 미국산, 국내산 한우 섞음) | 돈장: 미국산 | 양고기: 호주산

VIANDE DINNER

Steak

채끝 등심, 구운 주끼니, 토마토, 양배추 절임, 풍 드 보 180g
Korean Sirloin Steak, Pickled Cabbage, Fond de Veau 44,0

양갈비 프렌치 랙, 양배추 절임, 풍 드 보 160g
Lamb Chop, Pickled Cabbage, Fond de Veau 38,0

오늘의 메인
Plat De Jour 40~65,0

Side Dish

굴라쉬, 구운 빵, 스투 또는 파스타
Goulash, Roasted Bread, Stew or Pasta 30,0 /30,0

프렌치 피티비에
French Pithiviers 24,0

구운 화이트 아스파라거스
Roasted White Asparagus 13,0

Dessert

크림 브뤼레
Cream Brulee 6,0

사워크림 소르베
Sour Cream Sorbet 6,0

스테이크 기본 굽기는 MR - M 사이로 제공됩니다.
The basic steak cooking range is MR - M

돼지고기, 닭고기: 국내산 | 굴라쉬(소고기: 국내산 한우, 미국산 섞음)
샤퀴테리(소고기: 미국산, 국내산 한우 섞음) | 돈장: 미국산 | 양고기: 호주산

VIANDE DINNER

Corkage Service

이터널저니 와인 콜키지 Grocery Wine Corkage Fee (1FL)	20,0
이터널저니 위스키 콜키지 Grocery Whisky Corkage Fee (1FL)	30,0
와인 콜키지 Wine Corkage	50,0
위스키 / 브랜디 콜키지 Whisky / Brandy Corkage	80,0

VIANDE DINNER

Red Wine

Italy	Tenuta Di Bibbiano Chianti Classico DOCG 2021 -중간 바디감, 체리, 장미꽃, 자두	80,000
Spain	Bodegas La Purisima Consentido Monastrell Barrica -중간 바디감, 블랙베리, 자두, 오크	57,000
Australia	Antigal Uno Malbec -중간 바디감, 붉은 과실류, 바닐라, 건과실류	58,000
USA	Rocklin Ranch Cabernet Sauvignon -실키한 탄닌, 붉은 과실류, 바닐라, 바닐라향	115,000
South Africa	Gabb Family Vineyards Pinotage, 2020 -중간 바디감, 시트러스류, 바닐라향, 아몬드	89,000

White Wine

Australia	19 Crimes Hard Chardonnay -중간 바디감, 버터, 밀크 카라멜, 파인애플	52,000
-----------	--	--------

VIANDE DINNER

Champagne & Sparkling

Spain	Biutiful Cava Brut -중간 바디감, 강한 산미, 사과와 배, 과실향	80,000
Australia	Chandon Garden Spritz -중간 바디감, 오렌지 제스트, 오렌지, 크림	75,000

Glass Wine

RED	Bodegas La Purisima Consentido Monastrell (150ml) -중간 바디감, 블랙 베리, 자두, 오크	13,000
Sparkling	LE CONTESSE Pinot Rose Spumante CUVEE Brut NV -낮은 바디감, 낮은 산도, 낮은 당도, 베리, 열대 과실향	20,000
Armagnac	Chateau de Laubade VSOP (20ml)	13,000

Soft Drink

Coke, Zero, Sprite		6,000
Seagram's (Plain) Sparkling Water		6,000