

VIANDE SPECIAL COURSE

오늘의 샤퀴테리 셰어링 플레이트
Today's Charcuterie Sharing Plate

굴라쉬 스투 & 푸실리
Goulash Stew & Fusilli

화이트 아스파라거스 샐러드
White 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 (Monastrell Barrica)
1 glasses of house tasting wine

1인 85,000

스테이크 기본 굽기는 MR – M 사이로 제공 됩니다. 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 SET

비앙드 가든 샐러드, 토마토 살사
Viande Garden Salad, Tomato Salsa

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)

바질 그라니따와 코코넛 소르베
Basil Granita & Coconut Sorbet

하우스 테이스팅 와인 2잔 (Monastrell Barrica)
2 glasses of house tasting wine

2인 SET 110,000

스테이크 기본 굽기는 MR – M 사이로 제공 됩니다. 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

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

Entrée

오늘의 앙뜨레	25,0
Plat D' Entree	

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

VIANDE DINNER

Steak

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

양갈비 프렌치 랙, 양배추 절임, 풍 드 보 160g	42,0
Lamb Chop, Pickled Cabbage, Fond de Veau	

오늘의 메인	40~65,0
Plat De Jour	

Side Dish

굴라쉬 스튜 & 푸실리	30,0
Goulash Stew & Fusilli	

프렌치 피티비에	24,0
French Pithiviers	

구운 화이트 아스파라거스	13,0
Roasted White Asparagus	

Dessert

바질 그라니따와 코코넛 소르베	7,0
Basil Granita & Coconut Sorbet	

스테이크 기본 굽기는 MR – M 사이로 제공 됩니다. 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

와인 콜키지

Wine Corkage

50,0

위스키 / 브랜디 콜키지

Whisky / Brandy Corkage

80,0

VIANDE DINNER

Red Wine

Spain	Bodegas La Purisima Consentido Monastrell Barrica -중간 바디감, 블랙베리, 자두, 오크	57,0
Australia	Antigal Uno Malbec -중간 바디감, 붉은 과실류, 바닐라, 건과실류	58,0
Australia	MITOLO JESTER, Shiraz McLaren vale, 2020 -높은 바디감, 라즈베리, 자두, 블랙베리	115,0

White Wine

Italy	Pio Cesare, L'altro Chardonnay, 2022 -낮은 바디감, 높은 산도, 오크, 시트러스, 사과	80,0
Australia	Adelina Riesling Watervale, 2022 -중간 바디감, 드라이, 꽃향기, 레몬, 라임류 시트러스	85,0
Italy	Kellerei ST.Pauls Justina Gewurztraminer, 2021 -중간 바디감, 드라이, 꽃향기, 살구잼, 라임류 시트러스	115,0
France	Domaine Rolet, Arbois, Ouille 2019 -중간 바디감, 높은 산도, 레몬, 모과의 새콤함	125,0

VIANDE DINNER

Champagne & Sparkling

Spain	Biutiful Cava Brut -중간 바디감, 강한 산미, 사과와 배, 과실향	80,0
Australia	Chandon Garden Spritz -중간 바디감, 오렌지 제스트, 오렌지, 크림	75,0

Glass Wine

RED	Bodegas La Purisima Consentido Monastrell (150ml) -중간 바디감, 블랙 베리, 자두, 오크	13,0
Sparkling	LE CONTESSE Pinot Rose Spumante CUVEE Brut NV -낮은 바디감, 낮은 산도, 낮은 당도, 베리, 열대 과실향	20,0
Armagnac	Chateau de Laubade VSOP (20ml)	13,0

Soft Drink

Coke, Sprite		6,0
Seagram’s (Plain) Sparkling Water		6,0