

SIGNATURE DISH

## GOÛT DE VOISIN 부아쟁의 맛

130,000  
KRW / PERSON

**LOBSTER & MANGO SALAD** 랍스터 & 망고 샐러드  SEASONAL



**BEEF TARTARE** 비프 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)  LOCAL  
*Tostada, Charcoal-cooked Corn*  
토스타다, 구운 옥수수



**IBERICO JAMON SALAD** 이베리코 하몽 샐러드 (돼지고기: 스페인산)  
*Mimosa Egg, Caviar, Seasonal Fruit*  
미모사 계란, 캐비아, 계절 과일



\*\*\*

**GRILLED SEAFOOD PLATTER** 그릴 해산물 플래터  
*Prawn, Scallop, Abalone, Calamari, Crab Gratin*  
새우, 활가리비 (일본산), 전복 (국내산), 한치, 게살 그라탱 (쌀: 이탈리아산)

\*\*\*

### MAIN COURSE Choice of:

**US PRIME DRY AGED BONE-IN STEAK** US 프라이드 드라이 에이징 본 인 스테이크 (쇠고기: 미국산)  
*or*

**US PRIME DRY AGED RIB EYE** US 프라이드 드라이 에이징 립 아이 스테이크 (쇠고기: 미국산)  
*or*

**AUS GRILLED LAMB RACK** 그릴에 구운 양갈비 (호주산)  
*or*

**FISH EN PAPILOTE** 생선 파피요트

**HOMEMADE PICKLE & MASHED POTATO** 홈메이드 피클 & 매시드 포테이토

**DESSERT & CHEESE BAR** 디저트 & 치즈 바

**SELECTED COFFEE OR TEA** 커피 또는 차



## GOÛT DE VOISIN 이웃의 맛 - 이탈리아 110,000 KRW / PERSON

**ASSORTED ANTIPASTO PLATTER** 모듬 플래터

*Burrata Cheese, Tomato Giardiniera, Prosciutto & Melon, Mortadella*  
부라타 치즈, 토마토, 프로슈토 (돼지고기: 미국산) & 메론, 모르타렐라 (돼지고기: 국내산, 쇠고기: 호주산)

**CAESAR SALAD** 시저 샐러드

*Bacon, White Anchovy, Mimosa Egg*  
베이컨(돼지고기: 스페인, 아일랜드, 벨기에), 화이트 앤초비, 미모사 계란

**BISQUE ARANCINI & CALAMARI FRITTI** 비스큐 아란치니 (쌀: 이탈리아산), & 갈라마리 프리티

*Chorizo, Garlic Aioli*  
초리조 (돼지고기: 스페인산), 갈릭 아이올리

\*\*\*

**LINGUINE ALLA GRANCHIO** 대게 오일 파스타

*Tomato, Rucola, Gremolata*  
토마토, 루콜라, 그레몰라타

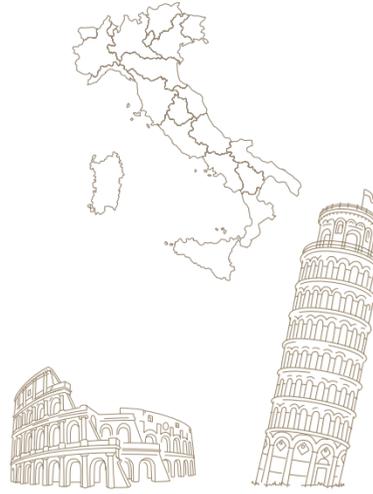
\*\*\*

**PORCHETTA** 포르게타 (돼지고기: 네덜란드산)

*Roasted Potato, Cranberry Sauce*  
감자, 크랜베리 소스

**DESSERT & CHEESE BAR** 디저트 & 치즈 바

**SELECTED COFFEE OR TEA** 커피 또는 차



## SALADE & SOUPE

**ONION SOUP GRATIN** 프렌치 어니언 수프 그라탱 **26,000**  
*Caramelized Onion, Fromage Gruyère*  
카라멜라이징 양파, 그뤼에르 치즈, 쇠고기 육수 (소 뼈: 미국산)

**IBERICO JAMON SALAD** **27,000**  
이베리코 하몽 샐러드 (돼지고기: 스페인산)  
*Mimosa Egg, Caviar, Seasonal Fruit*  
미모사 계란, 캐비아, 계절 과일

**SALADE BURRATA** 부라타 샐러드  BIO **29,000**  
*Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Prosciutto*  
방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 프로슈토 (돼지고기: 미국산)

**BEEF TARTARE** 비프 타르타르 (쇠고기: 국내산 한우)  LOCAL **32,000**  
*Tostada, Charcoal-cooked Corn*  
토스타다, 구운 옥수수

**LOBSTER & MANGO SALAD** 랍스터 & 망고 샐러드  SEASONAL **39,000**  
*Shrimp Chips, Herbs*  
새우칩, 허브

## ENTRÉES

**SEARED SCALLOP** 구운 관자 (관자: 미국산) **28,000**  
*White Wine Velouté, Shrimp, Tomato*  
화이트 와인 벨루테, 새우, 토마토

**ESCARGOT** 에스카르고 **32,000**  
*Herb Butter, Baguette*  
허브 버터, 바게트

**TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO**  BIO  LOW CALORIE  VEGETARIAN **31,000**  
트러플 버섯 리조토 (현미: 국내산)  
*Assorted Mushroom, Parmesan Cheese, AOP Butter*  
여러가지 버섯, 파마산 치즈, 에이오피 버터

**BOEUF BOURGUIGNON** 비프 부르기뇽 (쇠고기: 미국산) **59,000**  
*Potato Mousseline, Mushroom, Bacon, Beef Sauce*  
감자 무슬린, 버섯, 베이컨(돼지고기: 스페인산, 아일랜드산, 벨기에산), 비프 소스 (소 뼈: 미국산)

**MAGRET CANARD A L'ORANGE** 오리 가슴살 구이 (오리: 국내산) **45,000**  
*Seasonal Vegetable, Orange Sauce*  
계절 야채, 오렌지 소스 (소 뼈: 미국산)

**FISH EN PAPILOTE** 생선 파피요트 **48,000**  
*Seasonal Fish, Clam, Mussel*  
계절 생선, 조개, 홍합

**TRUFFLE FUNGHI PASTA** 트러플 풍기 파스타 **42,000**  
*Porcini Mushroom, Black Truffle*  
포르치니 버섯, 블랙 트러플

**LASAGNES DE HOMARD** 랍스터 라자냐 **42,000**  
*Lobster Tail, Scallop, Abalone, Zucchini, Basil, Tomato*  
랍스터, 관자 (미국산), 전복 (국내산), 죽키니, 바질, 토마토

## PLATS

**voisin**  
RESTAURANT

이웃, 가까운 사람들이란 뜻을 가진 레스토랑 부아쟁은  
친근한 분위기의 모던 프렌치 레스토랑입니다.

Restaurant Voisin, meaning 'neighbor', is a modern  
French restaurant all in a warm and inviting atmosphere.

## GRILLADES

**US PRIME FILET MIGNON 220g** 안심 스테이크 220g **85,000**  
*Wet-aged*  
웻 에이징 (쇠고기: 미국산)

**US PRIME RIB-EYE 360g** 립 아이 스테이크 360g **160,000**  
*21 days dry-aged*  
드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

**US PRIME T-BONE STEAK 600g** 티본 스테이크 600g **210,000**  
*21 days dry-aged*  
드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

**US PRIME PORTER HOUSE STEAK 800g** 포터 하우스 스테이크 800g **270,000**  
*21 days dry-aged*  
드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

**US CHOICE TOMAHAWK BONE IN 1kg** 토마호크 스테이크 1kg **320,000**  
*21 days dry-aged*  
드라이 에이징 (쇠고기: 미국산)

**LE PLATEAU GRILLADE FRUIT DE MER** 그릴에 구운 해산물 플래터

*Prawn, Scallop, Abalone, Calamari, Crab Gratin*  
새우, 활가리비 (일본산), 전복 (국내산), 한치, 게살 그라탱 (쌀: 이탈리아산)  
*(This menu is subject to change depending on market.)*

**SMALL** **98,000**  
**LARGE** **189,000**

## GARNITURES

**MASHED POTATO** 매시드 포테이토 **9,000**

**POMMES FRITES** 감자 튀김 **9,000**

**CREAMED SPINACH** 크림 시금치 **9,000**

**RATATOUILLE** 라따 투이 **9,000**

**ROASTED SEASONAL VEGETABLE** 구운 계절 야채 **12,000**

## DESSERTS

**PROFITEROLES** 프로피테롤 **12,000**  
*Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream*  
초콜릿 소스, 바닐라 아이스크림

**CRÈME BRÛLÉE** 크렘브뤼레 **12,000**  
*Seasonal Fruit, Tuile*  
계절과일, 튀일

**FONDANT AU CHOCOLAT** 풍당 오 쇼콜라 **15,000**  
*Vanilla Ice Cream*  
바닐라 아이스크림

**APPLE PIE** 애플 파이 **15,000**  
*Vanilla Sauce*  
바닐라 소스

**TRIO ICE CREAM** 트리오 아이스크림 **15,000**

The rice, chicken, cabbage and chili powder used in Kimchi are locally sourced in Korea. 쌀, 닭고기, 배추김치의 배추와 고춧가루는 국내산입니다.

Food allergies and intolerances : We welcome enquiries from guests who wish to know whether dishes contain particular ingredients. 음식 알레르기 및 과민증 : 음식과 관련하여 특이사항 및 알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.

All prices are inclusive 10% tax. 상기 가격은 10%의 세금이 포함되어 있습니다.

Menu items are subject to change depending on market. 시장 상황에 따라 일부 메뉴가 변경될 수 있습니다.