

# voisin

RESTAURANT

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

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

## HOUSE SELECTED WINES

### CHAMPAGNE & SPARKLING

VEUVE CLICQUOT, YELLOW LABEL BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

GLASS 38,000 BOTTLE 180,000

VILLA SANDI, VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY, VENETO, ITALY

*Glera*

GLASS 25,000 BOTTLE 120,000

PRUNOTTO MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, ITALY

*Moscato*

GLASS 24,000 BOTTLE 95,000

### ROSE

IZADI LARROSA ROSE, DOCa RIOJA, SPAIN

*Garnacha*

GLASS 22,000 BOTTLE 90,000

### WHITE

DOMAINE SERVIN, PETIT, CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE

*Chardonnay*

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

LITTLE BEAUTY SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, NEW ZEALAND

*Sauvignon Blanc*

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

TENUTA GUADO AL TASSO BIANCO, TOSCANA, ITALY

*Vermentino*

GLASS 26,000 BOTTLE 120,000

### RED

MANCEY, BOURGOGNE PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANCE

*Pinot Noir*

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

CLARENDELLE ROUGE, BORDEAUX, FRANCE

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

TUA RITA ROSSO DEI NOTRI, TOSCANA, ITALY

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

GLASS 28,000 BOTTLE 130,000

SIGNATURE DISH

## GOÛT DE VOISIN 부아쟁의 맛

130,000  
KRW / PERSON

SALADE DE THON 참치 샐러드 (다량어: 원양산)

*Seasonal Fruit, Pear Pickle*

계절 과일, 배 피클



SHRIMP ÉCLAIR 새우 에끌레어

*Caviar, Egg*

캐비아, 계란

OCTOPUS TACO 문어 타코

*Potato, Olive*

감자, 올리브



GRILLED SEAFOOD PLATTER 그릴 해산물 플래터

*Spiny Lobster, Scallop, Crab Croquette, Calamari, Saffron Risotto*

스파이니 랍스터, 가리비 (일본산), 게살 크로켓, 한치, 샤프란 리조토 (쌀: 이탈리아산)

\*\*\*

MAIN COURSE Choice of:

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

or

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

or

AUS GRILLED LAMB RACK 그릴에 구운 양갈비 (호주산)

or

FISH EN PAPILOTE 생선 파피요트 (참돔: 국내산)



SWEET POTATO GRATIN & HOMEMADE PICKLE 고구마 그라탱 & 홈메이드 피클

\*\*\*

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)

OCTOPUS TACO 문어 타코 27,000

*Potato, Olive*

감자, 올리브

SALADE DE HOMARD 랍스터 샐러드 28,000

*Romaine, Seasonal Fruit, Pear Pickle*

로메인, 계절 과일, 배 피클

SALADE DE BURRATA 부라타 샐러드 28,000

*Cherry Tomato, Basil, Balsamic Pearl, Prosciutto*

방울 토마토, 바질, 발사믹 펄, 프로슈토 (돼지고기: 미국산)

SHRIMP ÉCLAIR 새우 에끌레어 29,000

*Caviar, Egg*

캐비아, 계란

SALADE DE THON 참치 샐러드 (다량어: 원양산) 32,000

*Seasonal Fruit, Pear Pickle*

계절 과일, 배 피클

## ENTRÉES

SEARED SCALLOP 구운 관자 (미국산) 29,000

*Octopus, Mussel, Fregola, Chorizo*

문어, 홍합, 프레골라, 초리조 (돼지고기: 스페인)

ESCARGOT 에스카르고 32,000

*Herb Butter, Baguette*

허브 버터, 바게트

TRUFFLE MUSHROOM RISOTTO 31,000

*Truffle, Mushroom, Parmesan Cheese, AOP Butter*

트러플 버섯 리조토 (현미: 국내산)

Assorted Mushroom, Parmesan Cheese, AOP Butter

여러가지 버섯, 파마산 치즈, 에이오피 버터

## PLATS

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 CANARDA 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 (참돔: 국내산) 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

ABALONE & SPAGHETTI 전복 (국내산) & 스파게티 42,000

*Arugula, Dried Tomato*

아루굴라, 드라이 토마토

## 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

*Spiny Lobster, Scallop, Abalone, Crab Croquette, Calamari, Saffron Risotto*

스파이니 랍스터, 가리비 (일본산), 전복 (국내산), 게살 크로켓, 한치, 샤프란 리조토 (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

SWEET POTATO GRATIN 고구마 그라탱 9,000

RATATOUILLE 라마 두이 9,000

ROASTED SEASONAL VEGETABLE 구운 계절 야채 12,000

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 크렘브뤼레 12,000

*Seasonal Fruit, Tuile*

계절과일, 튀일

TRIO ICE CREAM 트리오 아이스크림 15,000

BABA AU RHUM 바바 오 럼 18,000

*Vanilla Mascarpone Cream, Orange*

바닐라 마스카포네 크림, 오렌지

MOCHA CHOCOLATE TART 모카 초콜릿 타르트 18,000

*Valrhona equatoriale 55%*

발로나 에콰토리얼 55%

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.