

BISTRO PAUL

Morning Menu served from 8:00AM- 10:30AM



프랑스식 오믈렛

아침식사 세트메뉴

각 6,900

- 1 스크램블 에그 - 포르투갈식 토마토 풍류, 돼지고기 소시지, 소프트 롤
- 2 계란 프라이 - (sunny side up/over-easy) 돼지고기 소시지, 소프트 롤
- 3 프랑스식 오믈렛 - 베이컨, 치즈, 허브, 돼지고기 소시지, 소프트 롤
- 4 에그 베네딕트 - 홀렌다이즈 소스, 햄, 크루통, 소프트 롤
- 5 유럽식 아침식사 - 페이스트리 중 택 1, 버터, 잼, 주스 혹은 아메리카노

SIGNATURE DISH!



에그 베네딕트



스크램블 에그



계란 프라이

선택 메뉴

- 6 모닝 페이스트리 - 크로아상, 데니쉬 페이스트리, 소프트 롤, 크리스피 롤 each 1,900



모닝 페이스트리



뜨거운 음료



로네펠트 티

뜨거운 음료

- 7 아메리카노, 에스프레소, 에스프레소 마키아또 each 2,000
- 8 카푸치노, 카페 라테, 코코아 each 2,600
- 9 로네펠트 티 - 홍차, 녹차 그리고 허브 차의 블렌드 each 2,000

찬 음료

- 10 주스 - 오렌지, 사과, 크렌베리, 망고/파인애플 each 2,000
- 11 물- 산펠레그리노, 리모나따(레몬)/아란치아따(오렌지) 페리에 레몬/라임 each 2,500
- 12 탄산음료수 - 코카콜라, 코카콜라 제로, 스프라이트, 환타 each 2,500



PROUDLY PREPARED & SERVED FOR YOU BY THE STUDENTS OF:

PAUL
INSTITUT
BOCUSE

THANKS TO OUR SPONSORS:



모든 메뉴의 가격은 10% 부가가치세가 포함된 가격(원)입니다.

BISTRO PAUL

Bistro Menu served from 11:30AM to 4:00PM & 5:00PM to 8:00PM

에피타이저

1 겨울의 샐러드 - 상추, 그린잎채소, 뿌리채소, 견과류, 절인 버섯, 크림허브 드레싱	4,900	메인 코스 7,900
2 프랑스 리옹식 샐러드 - 상추, 베이컨, 계란 반숙, 크루통, 허브, 비네그레이트 드레싱	4,900	메인 코스 7,900
3 컨트리식 돼지고기 파테 - 퍼프 페이스트리, 피클, 제철 채소, 머스타드 소스, 홈메이드 처트니	5,500	
4 프로방스식 해산물 스프 - 프랑스 빵, 마늘 딥핑 소스	4,900	
5 크림이 감자 스프 - 허브 오일, 크루통	4,000	



겨울의 샐러드



프랑스 리옹식 샐러드



컨트리식 돼지고기 파테



프로방스식 해산물 스프



크림이 감자 스프

메인 요리

모든 메인 요리는 빵 & 버터와 함께 제공됩니다.

6 오리 콩피 - 바삭하고 부드러운 오리다리, 포트 와인 소스, 감자 퓨레, 제철 채소	10,500
7 리코타 치즈 뇨끼 - 버섯, 어린 채소, 오븐에서 말린 토마토	9,500
8 프랑스식 생선까스 - 튀김옷을 입힌 생선살, 튀긴 파슬리, 레몰라드 소스, 감자/샐롯 샐러드	9,500
9 버건디식 소고기 와인찜 - 소고기 스투, 베이컨, 뿌리 채소, 버섯, 생파스타	10,500
10 꼬르동 블루 - 햄과 치즈가 들어있는 프랑스식 돈까스, 감자 요리, 제철 채소	9,500



오리 콩피



리코타 치즈 뇨끼



프랑스식 생선까스



버건디식 소고기 와인찜



꼬르동 블루

디저트

11 오늘의 케이크와 페이스트리 중 2가지 선택	4,900
12 오후의 티 세트 - 두가지의 페이스트리와 티 또는 아메리카노	6,500

SPECIAL OFFER SET MENU

A 2 코스 - 메인코스+ 에피타이저 또는 디저트	13,900
B 3 코스 - 에피타이저+ 메인코스+ 디저트	17,900

와인 & 맥주

글라스 와인 (하우스 와인)
레드 | 화이트 | 스파클링 프로세코
2,500 / 한 잔

병 와인

S: 라 마르카 프로세코, 이탈리아
22,000 / 한 병 0.7l

W: 고스트 파인 샤르도네, 소노마/몬트리올

R: 프라이 브라더스 진판넬, 소노마 컨트리

R: 고스트 파인 까베르네 소비뇽, 나파/소노마
29,000 / 한 병 0.7l

수제맥주

3,900 / 한 병당 330ml

지역맥주

3,000 / 한 병당 330ml

PROUDLY PREPARED & SERVED FOR YOU BY THE STUDENTS OF:



커피 & 티

아메리카노 | 에스프레소 | 마끼야또
2,000

카페라떼 | 카푸치노 | 핫초코
2,600

로네펠트 리프컵® 티
홍차, 녹차 그리고 허브 차의 블렌드
2,000

음료

과일 주스

망고&파인애플 | 오렌지 | 사과 | 크랜베리
2,000

미네랄 워터

산 펠레그리노 스파클링 25cl | 레몬 20cl | 오렌지 20cl
| 페리에(레몬) | 페리에(라임) 30cl
2,500

음료 50cl

코카콜라 | 코카콜라 제로 | 환타 | 스프라이트
2,500

THANKS TO OUR SPON-



모든 메뉴의 가격은 10% 부가가치세가 포함된 가격(원)입니다.