MAISON ⚜ BOULUD

MARINA BAY SANDS

# A LA CARTE MENU
# 단품 메뉴

**(Korean M e n u)**

Chef Daniel Boulud

## 로우 바 - RAW BAR

알래스카 킹크랩 다리 - ALASKAN KING CRAB LEGS 88
디조네즈

제철 굴 - SEASONAL OYSTERS
셰프가 엄선한 제철 굴
6개 - HALF DOZEN | 45개 12개 - ONE DOZEN | 85개

시그니처 해산물 플래터 - SIGNATURE SEAFOOD PLATTERS
마켓 굴, 메인 랍스터,조개, 홍합, 새우 & 타르타르

쁘띠 - PETIT | 135 그랜드 - GRAND | 245
ROYAL 355 (캐비어 30g 포함)

칼루가 캐비어 - KALUGA CAVIAR
크렘 프레슈, 감자칩
블리니 & 조미료
30그램 | 128 50그램 | 198

## 스타터 - STARTERS

참치 타르타르 - TUNA TARTARE 24
오이, 셀러리, 올리브
그린 칠리

새우 칵테일 - SHRIMP COCKTAIL 32
양 고추냉이, 칵테일 소스 & 레몬

점보 덩어리 크랩 케이크 - CRAB CAKE 32
셀러리 뿌리 슬로, 칠리 아이올리

랍스터 롤 - LOBSTER ROLL 48
버터를 바른 롤빵에 랍스터와 아보카도

하몽 이베리코 데 벨로타 - JAMON IBERICO (50그램) 52
CINCO JOTAS IBÉRICO 햄, 판 콘 토마테

팬에 구운 푸아그라 - SEARED FOIEGRAS 28
구운 사과, 퀴노아, 천연 주스

@메종불루드

## 수프 & 샐러드 - SOUPS & SALADS

프렌치 어니언 수프 - FRENCH ONION SOUP 22
쇠고기 콩소메, 구운 숙성 그뤼에르
크루통

랍스터 비스크 - LOBSTER BISQUE 32
메인 랍스터 수프, 아르마냑,
감자와 리크, 크렘 프레슈, 차이브 오일

참치 니스와즈 - TUNA NICOISE 24
참치, 크루디테, 바질 페스토, 올리브
계란, 레몬 드레싱

비트 & 부라타 - BEETS & BURRATA 22
하리코 베르트, 절인 양파
구운 헤이즐넛, 머스타드 드레싱

2인용 시저 샐러드 - CAESAR SALAD FOR TWO 32
(테이블 옆에서 제공)
로티세리 치킨, 상추파마산, 마늘 & 앤초비 드레싱

## 메종 클래식 - MAISON CLASSICS

타르트 플랑베 - TARTE FLAMBÉE 22
프로마주 블랑, 베이컨, 양파

에스카르고 - ESCARGOTS 22
부르고뉴 달팽이, 퍼프 페이스트리 마늘 &
파슬리 아몬드 버터

소고기 타르타르 - BEEF TARTARE AP 26 | MC 42
호주산 블랙 앵거스 곡물 사료 스테이크 타르타르
그린 샐러드

파테 앙 크루트 - PÂTÉ EN CROÛTE 26
돼지고기 이베리코, 푸아그라, 아르마냑
살구, 피스타치오

샤퀴테리 - CHARCUTERIE 42
집에서 만든 파테, 닭 간 무스
파테 앙 크루테, 코파, 드라이 소시송

감자 뇨키 - POTATO GNOCCHI 26 (V)
구운 애호박, 포모도로 소스
신선한 리코타

물 프라이츠 - POTATO GNOCCHI 38
홍합, 화이트 와인, 샬롯, 마늘
파슬리, 크림, 감자튀김

메뉴는 계절 및 제품 공급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
모든 가격에는 10%의 서비스 요금과 현행 상품 및 서비스 세금이 부과됩니다.

## 해산물 - SEAFOODS

린귀니 파스타 - LINGUINE PASTA 38
점보 덩어리 게, 매콤한 랍스터 소스

바다송어 - SEA TROUT 38
브뤼셀 콩나물 마멀레이드
레몬 치킨 주스

구운 스페인산 문어 - CHARRED SPANISH OCTOPUS 42
달콤한 고추 조림, 로메스코 소스바삭한 마늘

구운 랍스터 - GRILLED LOBSTER 108
통째로 구운 메인 랍스터
허브 & 마늘 버터, 야채

## 요리 공유 - SHARING DISHES

로티세리 치킨 (2인용) - ROTISSERIE CHICKEN (FOR TWO) 88
구운 허브 농장 닭
천연 주스

돼지고기 듀오 (2인용) - PORK DUO (FORTWO) 108
돼지고기 프레사, 바삭한 포르케타
리옹의 녹색 렌즈콩

와규 꼬뜨 드 뵈프 325 알 사료
WAGYU CÔTE DE BOEUF (1.2KG)
야채 반찬 2가지 선택 가능
베아르네즈 또는 후추 소스

## 고기 - MEATS

프렌치 버거 - FRENCHIE BURGER 32
블랙 앵거스, 돼지고기 삼겹살, 캐러멜라이즈
드양파, 모르비에, 아루굴라, 코르니숑

코크 오 빈- COQ AU VIN 40
레드 와인에 끓인 방목형 닭고기
베이컨, 버섯, 뇨키

오리 콩피 - DUCK CONFIT 38
삶은 적양배추, 부드러운 순무
당근, 진주 양파, 오리 육수

로시니 - ROSSINI 98
호주산 프라임 소고기 안심,
크리미한 시금치, 팬에 구운 푸아그라,
블랙 트러플 소스

쁘띠 필레 미뇽 - PETIT FILET MIGNON 68
호주산 블랙 앵거스 곡물 사료(160g)

엔트르코트 - ENTRECOTE 88
USDA 프라임 리바이 옥수수 사료 (300g)

선택 가능
베아르네즈 또는 후추 소스

## 추가 기능 -ADD ONS

팬에 구운 푸아그라 - SEARED FOIE GRAS 25
10그램 캐비어 - 10GMS CAVIAR 48
구운 반 마리 랍스터 - GRILLED HALF LOBSTER 48

## 측면- SIDES

파타타스 브라바스 - PATATAS BRAVAS 14
감자튀김 - FRENCH FRIES 12
개뇨키와 버섯 - GNOCCHI & MUSHROOMS 15
크리미 시금치 - CREAMY SPINACH15
라따뚜이 - RATATOUILLE 15
브뤼셀 스프라우트 & 베이컨 - BRUSSEL SPROUT & BACON 15
랍스터 콜리플라워 그라탕 - LOBSTER CAULIFLOWER GRATIN 25

메뉴는 계절 및 제품 공급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
모든 가격에는 10%의 서비스 요금과 현행 상품 및 서비스 세금이 부과됩니다.

## 수제 치즈 - ARTISANAL CHEESES

원피스 - ONE PIECE 8 | 쓰리피스 - THREE PIECES 21
5개 - FIVE PIECES38개

생네크테르, 오베르뉴
SAINT-NECTAIRE, AUVERGNE

브리야 사바랭, 노르망디
BRILLAT-SAVARIN, NORMANDY

로크포르,로크포르 쉬르 술종
ROQUEFORT,
ROQUEFORT-SUR-SOULZON

에푸아스, 부르고뉴
ÉPOISSES, BURGUNDY

콩테, 프랑슈콩테
COMTÉ, FRANCHE-COMTÉ

## 디저트 - DESSERTS

두리안 "로얄" 수플레 - DURIAN "ROYALE" SOUFFLÉ 22
"마오산왕" 두리안
코코넛 샤베트

2인용 베이크드 알래스카 - BAKED ALASKAFOR TWO 28
파인애플 & 코코넛 샤베트
밀가루 없는 스펀지 케이크, 자메이카 럼 플람베

몰튼 초콜릿 케이크 - MOLTEN CHOCOLATE CAKE 18
바다소금 카라멜,
코코아닙스 아이스크림

시트론 피스타치오 - CITRON PISTACHE 18
리코타 젤라토, 시칠리아 피스타치오 샹티이
레몬 젤 & 머랭

딸기 치즈케이크 - STRAWBERRY CHEESECAKE 16
딸기 & 요거트 셔벗, 치즈케이크
바닐라 샹틸리

따뜻한 마들렌 - WARM MADELEINES 8개

아이스크림 & 샤베트 - ICE CREAMS & SORBETS
각각 5개씩

과나하 GUANAJA

바닐라 - VANILLA

망고 - MANGO

딸기 - STRAWBERRY

요구르트 - YOGHURT

메뉴는 계절 및 제품 공급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.
모든 가격에는 10%의 서비스 요금과 현행 상품 및 서비스 세금이 부과됩니다.