



LUNCH

MAISON DE
LA CATÉGORIE
NÉO BRASSERIE

CAFÉ & CHOCOLAT

Espresso	<i>With ice available</i>	7
Café Allongé	<i>With ice available</i>	9
French Press		10
Café Crème, Café Noisette	<i>With ice available</i>	11
Capuccino, Café au Lait	<i>With ice available</i>	11
Café Mocha, Café Viennois	<i>With ice available</i>	11
Chocolat chaud	<i>With ice available</i>	13

THÉ

Assam, English Breakfast, Earl Grey,....	<i>With ice available</i>	12
Green Tea		
Ceylon, Rooibos (Decaf)	<i>With ice available</i>	12
Camomille, Pepper Mint	<i>With ice available</i>	13
Lemon Grass (Decaf)		13
Lemon Honey Tea, Royal Milk Tea		13
Fresh Herb Tea (Today's Herb)		15

SMOOTHIE & FRAPPÉ

Triple Berry Smoothie, Mango Smoothie.....	12
Espresso Frappé, Mocha Frappé, Greentea Frappé . . .	12

JUS & ADE

Orange, Grapefruit, Tomato (Jus)	13
Apple & Beet (Jus)	15
Kale & Green Grape (Jus)	15
Orange, Grapefruit, Lemon, Green Grape (Jus)	13

All with fresh fruit

SODA & WATER

Coke (190ml), Kin Cider (200ml).....	6
Coke Light (250ml)	8
Aqua Panna (500ml / 1000ml)	8 / 10
San Pellegrino (500ml / 1000ml).....	8 / 10

BUSINESS HOUR

	MONDAY - FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
LUNCH	11:30 ~ 17:30 {Last Oder 15:00}	11:30 ~ 17:30 {Last Oder 17:00}	
DINNER	17:30 ~ 24:00 {Last Oder 21:30}	17:30 ~ 24:00 {Last Oder 21:30}	17:30 ~ 22:00 {Last Oder 20:30}

MAISON DE LA CATÉGORIE Néo Brasserie

85 Cheongdam-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Tel. 02) 545 6640 Fax. 02) 545 6646
www.lacategorie.com

MAISON DE LA CATÉGORIE

NÉO BRASSERIE

DÉJEUNER

<2인 이상 가능>

ENTRÉES & PLATS
양트레 & 빨라 { ◆ 는 제외 }
₩35,000

ENTRÉES, PLATS, DESSERTS & THÉ ou CAFÉ
양트레, 빨라, 디저트 & 차 또는 커피 { ◆ 는 제외 }
₩45,000

ENTRÉES

- LYONNAISE SALAD** 18,000
Fresh Vegetable, Potato, Cheese, Truffle Vinaigrette
리오네즈 샐러드, 감자, 치즈, 트러플 비네그렛
- OCTOPUS SALAD** 23,000
Balsamic Vegetable Confit, Egg yolk, Potato, Kale
문어, 발사믹, 감자
- ONION SOUP** 15,000
Onion, Chicken & Beef Stock, Cheese
양파, 치킨 & 비프 스톡, 치즈
- SEASONAL SOUP** 15,000
계절 스프
- SALMON GRAVLAX** 23,000
Cucumber, Yogurt, Dill
연어 그라브락스, 오이, 요거트, 딜
- BEEF TARTARE** 30,000
Chopped Steak, Onion, Caper, Harissa, Mayonnaise
비프 타르타르, 하리사, 마요네즈
- CHARCUTERIE PLATE** 39,000
Pork Terrine, Ham, French Sausage, Foie Gras Terrine
돼지 앞다리 테린, 햄, 프렌치 소시지, 푸와그라 테린
- FOIE GRAS MOUSSE** 32,000
Bonemarrow Gastrique, Grilled Bread, Salad
푸와그라 무스, 사골 게스트릭, 구운 빵, 샐러드
- STUFFED SQUID & INK** 25,000
Chorizo, Shrimp, Garlic
오징어, 먹물소스, 초리조, 새우, 마늘
- CHILI RAGU CANNELLONI** 25,000
Rucola, Onion, Mornay Sauce
칠리 라구소스를 넣어 만든 까넬로니
- ◆ **CREVTE GRATIN {8 Min}** 20,000
Sweet Pumpkin, Shrimp, Squid, Gruyere
단호박퓨레, 새우, 오징어살에 화이트 소스와 그뤼에르 치즈 넣은 그라탕
- ◆ **FRENCH STYLE PIZZA** 25,000
Mozzarella, Vegetable
프렌치 스타일 피자, 모짜렐라 치즈, 계절야채

PLATS

{ ◆ 는 10,000원 추가 }

SEAFOOD STEW
Fregola, Tomato, Lobster
해산물 스투, 프레골라, 토마토, 랍스타
₩32,000

OMELET
Sausage, Mornaysauce Cream Sauce
오믈렛, 소세지, 모르네이 크림 소스
₩21,000

FRENCH TOAST
Pineapple, Syrup, Cream Cheese
프렌치 토스트, 파인애플, 크림 치즈
₩21,000

EGGS BENEDICT
Poached Egg, Salmon
연어그라브락스를 곁들인 에그 베네딕트
₩21,000

CROQUE MONSIEUR SANDWICH
Seasonal Salad
크로크 무슈 샌드위치, 계절 샐러드
₩21,000

MASION BURGER
Beef Patty, French Fries
메종버거, 쇠고기 페티, 프렌치 프라이
₩21,000

CHICKEN & RISOTTO
Squash, Harissa
치킨 & 리조또, 호박, 하리사
₩32,000

GRILLED SEAFOOD & PASTA
해산물, 파스타
₩32,000

PORK BELLY
Potato, Spinach, Portwine Sauce
삼겹살, 감자, 시금치, 포트와인 소스
₩35,000

◆ **BEEF TENDERLOIN**
Potato Gratine, Beef Jus
한우 안심, 감자 그라탕, 비프주
{1+ 150g} ₩55,000

◆ **BRAISED RIB**
Tagliatele Pasta, Redwine
레드와인에 브레이징한 소갈비, 생면 파스타
₩42,000

Allergen information available on request
Please inform your waiter of any allergies or food.

알레르기 또는 특이사항이 있으신 고객분은 저희에게 꼭 말씀해주세요.

LES DESSERTS

CHURROS {10MIN} 18,000
Whipped Cream, Apricot Jam, Chocolate Sauce
츄러스 / 크림, 살구잼, 초콜렛 소스

MILLEFEUILLES 밀페유 7,900

MERVEILLEUX {Vanilla, Choco} 메흐 베이유 10,000

CRÈME BRÛLÉE 크렘빌레 10,000

BANANA PUDDING 바나나 푸딩 10,000

GÂTEAUX 케익
1 Piece

CARROT
Cheese Cream / 당근 케이크, 치즈 크림
₩8,000

ICE BOX
Chocolaté Cookie, Vanilla Mascapone Cream
초코렛 쿠키, 바닐라 마스카포네 치즈크림
₩13,000

CHOCOLATE
Vanilla Cream / 다크 초코렛 케익, 바닐라 크림
₩13,000

TARTES
타르트
1 Piece - ₩11,000

LEMON MERINGUE
Lemon Cream, Italian Meringue / 레몬 크림, 이탈리아 머랭

COFFEE
Coffee Crème Brûlée, Coconut Cream
커피 크렘빌레, 코코넛 크림

GLACE
Ice Cream, Macaron
아이스크림, 마카롱
₩9,000

Banana Ice Cream Pineapple and Passion Fruit Sherbet
바나나 아이스크림, 파인애플 패션 후르츠 셔벳

Cinnamon Ice Cream, Mascapone Cheese Cream Sherbet
시나몬 아이스크림, 마스카포네 치즈 크림 셔벳

Pistachio Ice Cream, Strawberry Sherbet
피스타치오 아이스크림, 딸기 셔벳



DINNER

MAISON DE
LA CATÉGORIE
NÉO BRASSERIE

CAFÉ & CHOCOLAT

Espresso	<i>With ice available</i>	7
Café Allongé	<i>With ice available</i>	9
French Press		10
Café Crème, Café Noisette	<i>With ice available</i>	11
Capuccino, Café au Lait	<i>With ice available</i>	11
Café Mocha, Café Viennois	<i>With ice available</i>	11
Chocolat chaud	<i>With ice available</i>	13

THÉ

Assam, English Breakfast, Earl Grey,....	<i>With ice available</i>	12
Green Tea		
Ceylon, Rooibos (Decaf)	<i>With ice available</i>	12
Camomille, Pepper Mint	<i>With ice available</i>	13
Lemon Grass (Decaf)		13
Lemon Honey Tea, Royal Milk Tea		13
Fresh Herb Tea (Today's Herb)		15

SMOOTHIE & FRAPPÉ

Triple Berry Smoothie, Mango Smoothie.....	12
Espresso Frappé, Mocha Frappé, Greentea Frappé	12

JUS & ADE

Orange, Grapefruit, Tomato, Kiwi (Jus)	13
Apple & Beet (Jus)	15
Kale & Green Grape (Jus)	15
Orange, Grapefruit, Lemon, Green Grape (Jus)	13

All with fresh fruit

SODA & WATER

Coke (190ml), Kin Cider (200ml).....	6
Coke Light (250ml)	8
Aqua Panna (500ml / 1000ml)	8 / 10
San Pellegrino (500ml / 1000ml).....	8 / 10

BUSINESS HOUR

	MONDAY - FRIDAY	SATURDAY	SUNDAY
LUNCH	11:30 ~ 17:30 <i>{Last Oder 15:00}</i>	11:30 ~ 17:30 <i>{Last Oder 17:00}</i>	
DINNER	17:30 ~ 24:00 <i>{Last Oder 21:30}</i>	17:30 ~ 24:00 <i>{Last Oder 21:30}</i>	17:30 ~ 22:00 <i>{Last Oder 20:30}</i>

MAISON DE LA CATÉGORIE Néo Brasserie

85 Cheongdam-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Tel. 02) 545 6640 Fax. 02) 545 6646
www.lacategorie.com

MAISON DE LA CATÉGORIE

NÉO BRASSERIE

SALADES & ENTRÉES

NIÇOISE SALAD **18,000**

Fresh Lettuce, Anchovy, Cheese, Tuna, Olive
양상추, 엔초비, 치즈, 참치, 올리브

LYONNAISE SALAD **18,000**

Fresh Vegetable, Potato, Cheese, Truffle Vinaigrette
리오네즈 샐러드, 감자, 치즈, 트러플 비네그렛

OCTOPUS SALAD **23,000**

Balsamic Vegetable Confit, Egg yolk, Potato, Kale
문어 샐러드, 발사믹에 콩피한 야채, 노른자, 감자, 케일

SALMON GRAVLAX **23,000**

Cucumber, Yogurt, Dill
연어 그라브락스, 오이, 요거트, 딜

BEEF TARTARE **30,000**

Chopped Steak, Onion, Caper, Harissa, Mayonnaise
비프 타르타르, 양파, 케이퍼, 하리사, 마요네즈

CHARCUTERIE PLATE **39,000**

Pork Terrine, Ham, French Sausage, Foie Gras Terrine
돼지 앞다리 테린, 햄, 프렌치 소시지, 푸와그라 테린

FOIE GRAS MOUSSE **32,000**

Bonemarrow Gastrique, Grilled Bread, Salad
푸와그라 무스, 사골 게스트릭, 구운 빵, 샐러드

ONION SOUP **15,000**

Onion, Chicken & Beef Stock, Cheese
양파, 치킨 & 비프 스톡, 치즈

SEASONAL SOUP **15,000**

계절 스프

STUFFED SQUID & INK **25,000**

Chorizo, Shrimp, Garlic
오징어, 먹물소스, 초리조, 새우, 마늘

CREVTE GRATIN {8 Min} **20,000**

Sweet Pumpkin, Shrimp, Squid, Gruyere
단호박퓨레, 새우, 오지어살에 화이트 소스와 그뤼에르 치즈 넣은 그라탕

SEAFOOD STEW **32,000**

Fregola Pasta, Mussel, Shrimp, Lobster, Tomato
해산물 스투, 프레골라 파스타, 홍합, 새우, 랍스타, 토마토

CHILI RAGU CANNELONI **25,000**

Rucola, Onion, Mornay Sauce
칠리라구 카넬로니, 루꼴라, 양파, 모르네이 소스

SEA-ESCARGOT **21,000**

Bisque, Herb Butter, Grilled Bread
백고동 에스카르고, 비스퀴 소스, 허브 버터, 그릴 빵

PLAT

BRAISED RIB **42,000**

Tagliatelle Pasta, Redwine, Truffle oil
브레이징한 소갈비, 생면 파스타, 레드와인, 트러플 오일

BEEF TENDERLOIN { 1+ 150g} **55,000**

Potato Gratine, Onion Chutney, Beef Jus
한우 안심, 감자 그라탕, 양파 처트니, 비프주

VEAL LOIN **42,000**

Smoked Potato Puree, Mustard Cream Mushroom Sauce
송아지 안심, 훈제 감자 퓨레, 겨자 크림 버섯 소스

LAMB RIB & BELLY **42,000**

Bread Puree, Mushroom, Lamb Jus
양갈비 & 삼겹살, 브레드 퓨레, 버섯, 램주

DUCK CONFIT **35,000**

Lentil, Kale, Orange Duck Jus, Sausage
오리콩피, 렌틸, 케일, 오렌지 덕 주, 소세지

PORKBELLY **35,000**

Potato, Spinach, Portwine Sauce
돼지고기 삼겹살, 알감자, 시금치, 포트와인 소스

CHICKEN & RISOTTO **32,000**

Butternut Squash, Harissa Chicken Jus
치킨 & 리조또, 땅콩호박 퓨레, 하리사 치킨주

SEASONAL FISH **39,000**

계절 생선

GRILLED SEAFOOD & PASTA **32,000**

Baby Squid, Shrimp, Chorizo, Cream
해산물 파스타, 총알 오징어, 새우, 초리조, 크림

PARTAGER {For 2~3인}

LAMB SHANK {350g} **40,000**

Redwine, Potato Gratine {700g} **80,000**
브레이징 한 양정강이, 레드와인, 감자 그라탕

L-BONE RIBEYE {600g} **120,000**

Bonemarrow Gastrique, Grilled Bread, Salad
본인 리바이, 사골 게스트릭, 구운 빵, 샐러드

BRAISED BONE IN RIB {800g} **90,000**

Potato Puree, Salad, Redwine jus
레드와인 브레이징 뼈갈비, 감자 퓨레, 샐러드, 레드와인주

LES ACCOMPAGNEMENTS

POTATO PUREE 감자 퓨레 **7,000**

BACON DAULPHINOISE 베이컨 감자 그라탕 **7,000**

HOUSE SALAD 하우스 샐러드 **7,000**

Allergen information available on request

Please inform your waiter of any allergies or food.

알레르기 또는 특이사항이 있으신 고객분은 저희에게 꼭 말씀해주세요.

LES DESSERTS

CHURROS {10MIN} **18,000**

Whipped Cream, Apricot Jam, Chocolate Sauce
츄러스 / 크림, 살구잼, 초콜렛 소스

MILLEFEUILLES 밀페유 **7,900**

MERVEILLEUX {Vanilla, Choco} 메흐 베이유 **10,000**

CRÈME BRÛLÉE 크렘블레 **10,000**

BANANA PUDDING 바나나 푸딩 **10,000**

GÂTEAUX 케익

1 Piece

CARROT

Cheese Cream / 당근 케이크, 치즈 크림
₩8,000

ICE BOX

Chocolaté Cookie, Vanilla Mascapone Cream
초콜렛 쿠키, 바닐라 마스카포네 치즈크림
₩13,000

CHOCOLATE

Vanilla Cream / 다크 초콜렛 케익, 바닐라 크림
₩13,000

TARTES

타르트

1 Piece - **₩11,000**

LEMON MERINGUE

Lemon Cream, Italian Meringue / 레몬 크림, 이탈리아안 머랭

COFFEE

Coffee Crème Brûlée, Coconut Cream
커피 크렘블레, 코코넛 크림

GLACE

Ice Cream, Macaron

아이스크림, 마카롱

₩9,000

Banana Ice Cream Pineapple and Passion Fruit Sherbet
바나나 아이스크림, 파인애플 패션 후르츠 셔벳

Cinnamon Ice Cream, Mascapone Cheese Cream Sherbet
시나몬 아이스크림, 마스카포네 치즈 크림 셔벳

Pistachio Ice Cream, Strawberry Sherbet
피스타치오 아이스크림, 딸기 셔벳