



# ÔDELICE®

— FRENCH KITCHEN —



# SOUP & SALADS

餐湯 | 沙律



Niçoise Salad  
尼斯沙律

## 1. Daily Soup 是日精選餐湯

\$50

## 2. Duck Confit Caesar Salad 油封鴨腿凱撒沙律

*boiled egg, avocado, parmesan, romaine lettuce,  
caesar dressing*

雞蛋, 牛油果, 巴馬臣芝士, 羅馬生菜,  
凱撒醬

\$145

## 3. Niçoise Salad 尼斯沙律

*boiled egg, anchovies, potatoes, haricots verts, mixed  
leaves, mustard dressing w.*

*charred avocado*  *or marinated tuna*

雞蛋, 鯷魚柳, 薯粒, 法邊豆, 生菜,  
芥末醬汁配:

*燒牛油果*  *或 腌吞拿魚*

\$145



## French Oysters No. 2

法國2號生蠔

4 pcs \$170

6 pcs \$235

12 pcs \$435

# TAPASSIETTES

## 分享前菜



Canapés Platter 法式點心拼盤

### 1. Truffle Mushroom Croquettes ✓

炸黑松露蘑菇球

\$70

### 2. Escargots & Chorizo

法國田螺配辣肉腸

\$125

### 3. Clams Basquaise

巴斯克甜椒煮蜆

\$125

### 4. Seared Scallops

香煎帶子

cauliflower purée, crispy ham

椰菜花蓉, 西班牙火腿

\$125

### 5. Terrine a l'Ancienne w. Duck

法國鄉村凍肉醬

\$95

### 6. Steak Tartare Sliders

生牛肉他他小漢堡

\$145

### 7. Canapés Platter

法式點心拼盤

tuna tartare, smoked salmon dip, mini quiches,  
truffle mushroom croquettes, Serrano ham

吞拿魚他他, 煙三文魚蘸醬, 迷你蛋批,  
炸黑松露蘑菇球, 西班牙火腿

\$165

### 8. Serrano Platter 100g

西班牙白毛豬火腿

\$178

### 9. Black Truffle Fries ✓

黑松露薯條

\$70



Escargots & Chorizo  
法國田螺配辣肉腸



Steak Tartare Sliders  
生牛肉他他小漢堡



Terrine a l'Ancienne w. Duck  
法國鄉村凍肉醬

# BISTRÔT

巴黎小館之最

# LAND 陸



Secreto Ibérico  
伊比利亞黑毛豬肩肉

add seared foie gras +\$88  
另加煎鴨肝 +\$88



1. Ô Burger w. fries  
法式牛肉漢堡 配薯條  
add 1/2 avocado / 2 slices bacon +\$15  
加1/2牛油果 / 2片煙肉+\$15  
..... \$135

2. French Duck Confit  
法國油封鴨腿  
truffle mash, orange port sauce  
黑松露薯蓉, 橙香砵酒醬汁  
..... \$198

3. Secreto Ibérico  
伊比利亞黑毛豬肩肉  
haricot verts, mash, sauce verte  
法邊豆, 薯蓉, 香草醬  
..... \$225

4. Beef Cheek Bourguignon w. mash  
紅酒燉牛面頰 配薯蓉  
..... \$195

5. French Charolais Steak  
Tartare 180g  
法國 Charolais 生牛肉他他  
hand cut tenderloin, French fries  
..... \$195

## STEAKS 牛排



Argentinian Angus Tenderloin  
阿根廷安格斯牛脊肉

6. Aus. Bavette Steak 200g  
澳洲牛胸腹排  
roasted potatoes, sauce verte  
燒薯粒, 香草醬  
..... \$225

7. Argentinian Angus  
Ribeye 220g  
阿根廷安格斯肉眼牛排  
French fries, truffle red wine sauce  
薯條, 黑松露紅酒醬汁  
..... \$245

8. Argentinian Angus  
Tenderloin 350g  
阿根廷安格斯牛脊肉  
roasted potatoes, asparagus,  
foie gras port wine sauce  
燒薯粒, 蘆筍, 鴨肝砵酒醬汁  
..... \$368

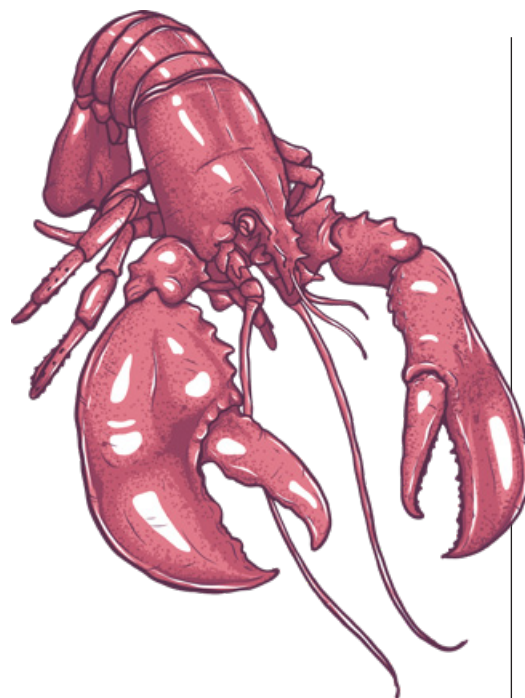
# BISTRÔT

巴黎小館之最

# SEA 海



*Mussels & Fries*  
空運黑青口



## 1. Mussels & Fries

空運黑青口

配薯條, 香蒜蕃茜白酒汁

..... \$225

## 2. Barramundi Casserole

盲槽魚海鮮鍋

*blue mussels, clams, roasted potatoes, seafood bisque*  
黑青口, 蜆, 燒薯粒, 海鮮濃湯汁

..... \$198

## 3. Half Grilled Lobster

半隻烤龍蝦

..... \$298

## 4. Red Snapper Meunière 400g

煎封紅鯛魚柳 400克

經典牛油香草汁

..... \$368



*Barramundi Casserole*  
盲槽魚海鮮鍋



*Half Grilled Lobster*  
半隻烤龍蝦



*Red Snapper Meunière*  
煎封紅鯛魚柳

# PASTAS, RISOTTOS

意粉, 意大利飯



Beef Cheek Bourguignon Spaghetti  
紅酒燉牛面頰意粉



Scallops Risotto  
帶子燴飯

# GALETTES

法式蕎麥薄餅



Seared Scallops Galette  
香煎帶子蕎麥薄餅

## 1. Carbonara Guanciaie Spaghetti 風乾豬面頰”卡邦尼”意粉

add grilled chicken +\$25  
加烤雞 +\$25

..... \$125

## 2. Crab Spaghetti *velouté sauce* 🌶️ 蟹肉意粉 海鮮醬汁

..... \$145

## 3. Seared Foie Gras & Confit Duck Leg Spaghetti 煎鴨肝, 油封鴨腿意粉

with foie gras Monbazillac sauce  
鴨肝甜白酒醬汁

..... \$225

## 4. Beef Cheek Bourguignon Spaghetti

紅酒燉牛面頰意粉

..... \$155

## 5. Truffle Mushroom Risotto 🌿 黑松露什菌燴飯

add sunny-egg +\$8 / Serrano ham +\$35  
加太陽蛋 +\$8 / 西班牙火腿 +\$35

..... \$125

## 6. Scallops Risotto *seafood bisque* 帶子燴飯 海鮮濃湯汁

..... \$145

## 1. Beef & Truffled Mushrooms 黑松露牛肉雜菌

w. emmental  
配埃文達芝士

..... \$145

## 2. Smoked Salmon w. spinach & egg 煙三文魚 配菠菜, 雞蛋

..... \$145

## 3. Seared Scallops w. creamed leeks 香煎帶子 配忌廉煮大蔥

..... \$155

# JUS DE FRUITS

## 鮮榨果汁



- 1. Halo** *orange, pineapple, apple, mango purée*  
小光環 橙, 菠蘿, 蘋果, 芒果果茸  
..... \$48
- 2. Red Royale** *beetroot, tomato, carrot*  
紅心可人兒 紅菜頭, 蕃茄, 紅蘿蔔  
..... \$48
- 3. Gold Coast** *passion fruit, pineapple, apple*  
黃金海岸 熱情果, 菠蘿, 蘋果  
..... \$48

# SMOOTHIES

## 沙冰



- 1. Daydreamer** *strawberry, banana, milk*  
少女夢 士多啤梨, 香蕉, 牛奶  
..... \$48
- 2. Mad Mango** *mango, passion fruit, coconut milk*  
神奇芒果 芒果, 熱情果, 椰奶  
..... \$48
- 3. Berry Oaty** *mixed berries, mango, oat milk*  
雜莓盛會 雜莓, 芒果, 燕麥奶  
..... \$48

# LEMONADE, ICED TEAS

## 檸檬水, 凍茶



- 1. Lemonade**  
自製檸檬水  
..... \$38
- 2. Refresh Me** *lemon, mint, honey*  
驚喜檸檬 檸檬, 薄荷, 蜜糖  
..... \$40
- 3. Grapefruit Blush** *grapefruit & strawberry*  
粉柚夢幻 西柚, 士多啤梨  
..... \$40
- 4. Tropical Passion** *passion fruit, mango, basil*  
熱帶風 熱情果, 芒果, 羅勒  
..... \$40
- 5. Bisous Rouge** *berries & black currants*  
紅粉緋緋 雜莓, 黑加侖子  
..... \$40

## FRENCH TEAS

### 法國熱茶



1. English Breakfast

英式早餐茶

..... \$40

2. Earl Grey

伯爵紅茶

..... \$40

3. Chamomile

洋甘菊

..... \$40

4. Peppermint

薄荷茶

..... \$40

## WATER, SODAS

### 礦泉水, 汽水



1. Evian Still Water 750ml

法國依雲礦泉水

..... \$50

2. Evian Sparkling Water 750ml

法國依雲有氣礦泉水

..... \$50

3. Diabolo Grenadine *soda water &*

*grenadine*

石榴梳打水

..... \$30

4. Coke / Coke Zero /

Ginger Ale / Soda Water

可樂 / 零系可樂 /

薑味汽水 / 梳打水

..... \$25



# CAFÉS, CHOCOLAT

咖啡，朱古力



	hot	iced
1. Espresso / Double Espresso 濃縮咖啡 / 雙份濃縮咖啡		
.....	\$26/ 30	
2. Single Macchiato / Double Macchiato 濃縮瑪奇雅朵 / 雙份濃縮瑪奇雅朵		
.....	\$28/ 32	
3. Americano 美式咖啡		
.....	\$30	\$36
4. Latte / Cappuccino 鮮奶咖啡 / 泡沫咖啡		
.....	\$34	\$40
5. Oat Milk Latte 燕麥奶咖啡		
.....	\$38	\$44
6. Nutella Latte 榛子醬咖啡		
.....	\$40	\$46
7. Mocha 朱古力咖啡		
.....	\$40	\$46
8. French 74% Dark Chocolate 法國 74% 黑朱古力		
.....	\$45	\$50





**WAN CHAI**

Phone: 2520 2311  
Unit 9, G/F, 2 Landale St

**TSIM SHA TSUI**

Phone: 2520 2136  
Unit L407, 4/F, The ONE Mall

**TSEUNG KWAN O**

Phone: 2520 2268  
Unit F23, 1/F, Popcorn Mall

**TSUEN WAN WEST**

Phone: 2520 2660  
Unit 1002, 1/F, OP Mall

**SHA TIN**

Phone: 2520 2266  
Unit 628, 6/F, New Town Plaza 1

[www.o-delice.com](http://www.o-delice.com)

# FREE MEMBERSHIP

JOIN US

## 1. SCAN 掃碼



## 2. SIGNUP 註冊



## 3. EARN 賺取積分



\*applicable to dine-in & take-out only

\*僅適用於堂食及外賣自取適用

## 4. REWARDS 換領禮品

