

BISTRÔT SET FOR 2

晚市雙人套餐

Soup + Starter + Main + Dessert 餐湯 + 頭盤 + 主菜 + 甜品

10% service charge 加 10% 服務費

\$528

SOUP + BAGUETTE

餐湯 + 小法包



15% OFF Oysters 生蠔八五折優惠

4 pcs \$145

6 pcs \$198

12 pcs \$368

STARTER 頭盤 (Pick 1)

- Clams Basquaise
巴斯克甜椒煮蜆
- Escargots & Chorizo tomato sauce
法國田螺 配辣肉腸蕃茄醬汁
- Seared Scallops
香煎帶子
cauliflower purée, crispy ham
椰菜花蓉, 西班牙火腿
- Canapés Platter +\$30
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
- Steak Tartare Sliders
生牛肉他他小漢堡

MAIN 主菜 (Pick 2)

- Seared Foie Gras & Confit Duck Leg Spaghetti +\$35

煎鴨肝, 油封鴨腿意粉

- Scallops Risotto seafood bisque

帶子燴飯 海鮮濃湯汁

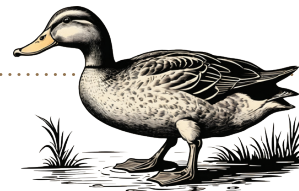
- Beef Cheek Bourguignon w. mash

紅酒燉牛面頰 配薯蓉

- 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



- 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

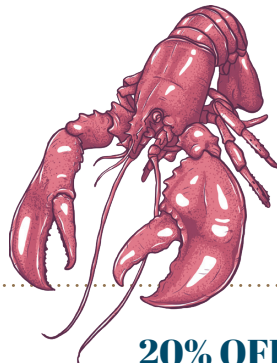
- Argentinian Angus Ribeye +\$35

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

- Half Grilled Lobster +\$70

半隻烤龍蝦



DESSERT 甜品 (Pick 1)

- Crêpe Suzette 火焰橙酒可麗餅
- French Apple Tart 法式蘋果撻
- Speculoos Basque Cheesecake
焦糖餅乾口味芝士蛋糕
- Chocolate Fondant 朱古力心太軟

20% OFF Wine Offer 葡萄酒八折優惠

- Beer 啤酒: gwei-lo, Hong Kong gl \$55
- Sparkling Wine 氣泡酒: Cellier Léonard de Vinci, France gl \$70 btl \$308
- White Wine 白葡萄酒: Nuala Sauvignon Blanc, New Zealand gl \$70 btl \$308
- Red Wine 紅葡萄酒: Malet de Roquefort Bordeaux, France gl \$75 btl \$320
- Dessert Wine 甜白葡萄酒: Monbazillac Bordeaux, France gl \$60 btl \$238



Photos for reference only 圖片僅供參考

BISTRÔT SET FOR 2

晚市雙人套餐

Soup + Starter + Main + Dessert 餐湯 + 頭盤 + 主菜 + 甜品

10% service charge 加 10% 服務費

\$528



Escargots & Chorizo
法國田螺



French Oysters
法國生蠔



Steak Tartare Sliders
生牛肉他他小漢堡



Barramundi Casserole
盲槽魚海鮮鍋



Argentinian Angus Ribeye
阿根廷安格斯肉眼牛排



Scallops Risotto
帶子燴飯



French Duck Confit
法國油封鴨腿



Beef Cheek Bourguignon
紅酒燉牛面頰



Chocolate Fondant
朱古力心太軟

Photos for reference only 圖片僅供參考

BISTRÔT SET FOR 4

晚市四人套餐

Soup + Starter + Main + Dessert 餐湯 + 頭盤 + 主菜 + 甜品

10% service charge 加 10% 服務費

\$1198

SOUP + BAGUETTE

餐湯 + 小法包



15% OFF Oysters 生蠔八五折優惠

4 pcs \$145

6 pcs \$198

12 pcs \$368

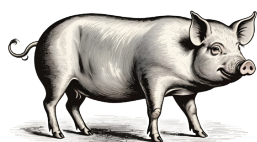
STARTER 頭盤 (all to share)

- Truffle Mushroom Croquettes 
炸黑松露蘑菇球
- Escargots & Chorizo tomato sauce
法國田螺 配辣肉腸蕃茄醬汁
- Clams Basquaise
巴斯克甜椒煮蜆
- Terrine a l'Ancienne w. Duck
法國鄉村凍肉醬

MAIN 主菜 (Pick 4)

- Crab Spaghetti *velouté sauce* 
蟹肉意粉 海鮮醬汁

- Seared Scallops Galette *w. creamed leeks*
香煎帶子蕎麥薄餅 配忌廉煮大蔥



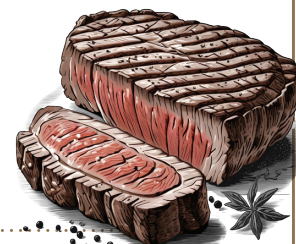
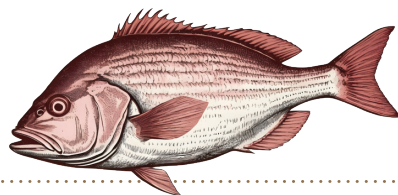
- Secreto Ibérico
伊比利亞黑毛豬肩肉
haricot verts, mash, sauce verte
法邊豆, 薯蓉, 香草醬

- Mussels & Fries
空運黑青口 配薯條, 香蒜蕃茜白酒汁

- Beef Cheek Bourguignon *w. mash*
紅酒燉牛面頰 配薯蓉

- Red Snapper Meunière 400g *serves 2*
煎封紅鯛魚柳 400克 2人份 經典牛油香草汁

- Argentinian Angus Tenderloin 350g *serves 2*
阿根廷安格斯牛脊肉 350克 2人份
roasted potatoes, asparagus, foie gras port wine sauce
燒薯粒, 蘆筍, 鴨肝砵酒醬汁



DESSERT 甜品 (Pick 2)

- Crêpe Suzette 火焰橙酒可麗餅
- French Apple Tart 法式蘋果撻
- Speculoos Basque Cheesecake
焦糖餅乾口味芝士蛋糕
- Chocolate Fondant 朱古力心太軟

20% OFF Wine Offer 葡萄酒八折優惠

- Beer 啤酒: *gwei-lo, Hong Kong* gl \$55
- Sparkling Wine 氣泡酒: *Cellier Léonard de Vinci, France* gl \$70 btl\$ 308
- White Wine 白葡萄酒: *Nuala Sauvignon Blanc, New Zealand* gl \$70 btl\$ 308
- Red Wine 紅葡萄酒: *Malet de Roquefort Bordeaux, France* gl \$75 btl\$ 320
- Dessert Wine 甜白葡萄酒: *Monbazillac Bordeaux, France* gl \$60 btl\$ 238



Photos for reference only 圖片僅供參考

BISTRÔT SET FOR 4

晚市四人套餐

Soup + Starter + Main + Dessert 餐湯 + 頭盤 + 主菜 + 甜品

10% service charge 加 10% 服務費

\$1198



Clams Basquaise
巴斯克甜椒煮蜆



French Oysters
法國生蠔



Terrine a l'Ancienne w Duck
法國鄉村凍肉醬



Secreto Ibérico
伊比利亞黑毛豬肩肉



Argentinian Angus Tenderloin
阿根廷安格斯牛脊肉



Seared Scallops Galette
香煎帶子蕎麥薄餅



Red Snapper Meunière
煎封紅鯛魚柳



Beef Cheek Bourguignon
紅酒燉牛面頰



French Apple Tart
法式蘋果撻

Photos for reference only 圖片僅供參考