

LUNCH SET \$85起

午市套餐

Starter + Main + Drink 頭盤 + 主菜 + 飲品

10% service charge 加 10% 服務費

until 3pm


STARTER 頭盤

- Daily Soup 是日餐湯
- Avocado Caesar Salad 牛油果凱撒沙律
- Truffle Mushroom Croquettes 炸黑松露蘑菇球
- Tuna Tartare +\$15 吞拿魚他他

DRINK 飲品

- Iced Lemon Tea / Sodas 凍檸檬茶 / 汽水
- Americano / Dammann Frères Teas 美式咖啡 / 法國熱茶
- Lemonade +\$15 檸檬汁
- Latte / Cappuccino +\$15 鮮奶咖啡 / 泡沫咖啡

MAIN 主菜

- | | |
|---|--|
| <p>1. Croque Monsieur w. fries
烤芝士火腿三文治 配薯條 \$98</p> <p>2. French Ham Galette <i>Emmental cheese & egg</i>
法式火腿蕎麥薄餅 配埃文達芝士, 雞蛋 \$88</p> <p>3. Carbonara Guanciale Spaghetti
風乾豬面頰”卡邦尼”意粉 \$85</p> <p>4. Chicken Basquaise Spaghetti
巴斯克烤雞意粉 \$85</p> <p>5. Truffle Mushroom Risotto ❶
黑松露什菌燴飯
<i>add sunny-egg +\$8 / Serrano ham +\$35</i>
加太陽蛋 +\$8 / 西班牙火腿 +\$35 \$92</p> <p>6. Niçoise Salad w. charred avo ❶ or tuna
尼斯沙律 配燒牛油果 ❶ / 脆吞拿魚 \$115</p> | <p>7. Cuttlefish & Clams Spaghetti ❷
蒜香白酒海鮮意粉 西班牙墨魚, 大蜆 \$145</p> <p>8. Ô Burger w. fries
法式牛肉漢堡 配薯條
<i>add 1/2 avocado / 2 slices bacon +\$15</i>
加1/2牛油果 / 2片煙肉+\$15 \$135</p> <p>9. Aus. Bavette Steak <i>roasted potatoes, sauce verte</i>
澳洲牛胸腹排 燒薯粒, 香草醬 \$165</p> <p>10. Secreto Ibérico 
伊比利亞黑毛豬肩肉 \$192</p> <p>11. Barramundi Casserole
盲槽魚海鮮鍋
<i>blue mussels, clams, roasted potatoes, seafood bisque</i>
黑青口, 蜆, 燒薯粒, 海鮮濃湯汁 \$145</p> |
|---|--|

SIGNATURES

- | | |
|--|---|
| <p>12. Smoked Salmon Galette <i>spinach & egg</i>
煙三文魚蕎麥薄餅 配菠菜, 雞蛋 \$145</p> <p>13. Beef Cheek Bourguignon Spaghetti
紅酒燉牛面頰意粉 \$135</p> <p>14. Argentinian Angus Ribeye 
阿根廷安格斯肉眼牛排
<i>French fries, truffle red wine sauce</i>
薯條, 黑松露紅酒醬汁 \$195</p> | <p>15. Half Grilled Lobster 
半隻烤龍蝦 \$252</p> <p>16. French Duck Confit 
法國油封鴨腿
<i>truffle mash, orange port sauce</i>
黑松露薯蓉, 橙香砵酒醬汁 \$175</p> |
|--|---|

EXTRA BITES 優惠追加

- Seared Scallops *cauliflower purée, crispy ham*
香煎帶子 椰菜花蓉, 西班牙火腿 \$78
- Clams Basquaise
巴斯克甜椒煮蜆 \$85
- French Charolais Steak Tartare
法國 Charolais 生牛肉他他 \$95
- Black Truffle Fries ❶
黑松露薯條 - 大份 \$68

ALCOHOL 酒類

- gwei-lo Beer, 300ml +\$40
鬼佬啤酒
- Sparkling / Red / White Wine,
125ml +\$40
氣泡 / 紅 / 白酒

DESSERTS ADD-ON \$48

甜品優惠

- Speculoos Basque Cheesecake
焦糖餅乾口味芝士蛋糕
- Nutella & Pan-Fried Banana Crêpe
榛子朱古力醬, 煎香蕉可麗餅



Photos for reference only 圖片僅供參考

LUNCH SET \$85起

午市套餐

Starter + Main + Drink 頭盤 + 主菜 + 飲品

10% service charge 加 10% 服務費

until 3pm



Tuna Niçoise Salad
吞拿魚尼斯沙律



Argentinian Angus Ribeye
阿根廷安格斯肉眼牛排



Smoked Salmon Galette
煙三文魚蕎麥薄餅



Chicken Basquaise Spaghetti
巴斯克烤雞意粉



Secreto Ibérico
伊比利亞黑毛豬肩肉



Serrano Ham Truffle Risotto
西班牙火腿黑松露燴飯



Beef Cheek Bourguignon Spaghetti
紅酒燉牛面頰意粉



Croque Monsieur
烤芝士火腿三文治



Barramundi Casserole
盲槽魚海鮮鍋

Photos for reference only 圖片僅供參考