

SNACK

Smoked Cured Sardine Grilled Sourdough Romesco	58
Sago & Mimolette "Arancini"	78
Saucisson Cooked Ham Dry Ham Dry Duck (Choice of 1)	88
Potato & "Baenki" Caviar "Millefeuille " (per piece)	198

STARTER

Escargots Beurre Persillé Melba Toast Garlic	148
Croque Monsieur Ham St Nectaire Black Truffle	178
Yellowfin Tuna Pickled Pink Radish Orange Dressing	188
Traditional Beef Tartare Condiments (Prepared Table Side. 100 gr)	188
Pâté en Croûte Foie Gras Duck Breast Dijon Mustard	198
Angel Hair Pasta "Kaviari" Kristal Caviar Black Truffle	388

MAINS

Gnocchi "A La Parisienne" Black Truffle Sauce	258
Morisseau Mussel "Marinières" Style	328
Scottish Wild Salmon Ginger Beurre Blanc Spinach	348
"Maman Claudine " Choux Farci Foie Gras (20 minutes preparation, Serves 2)	648
Australian Black Angus Ribeye 400g Pepper Sauce (20 minutes preparation, Serves 2)	728
½ Roasted Yellow Chicken Niigata Rice Salad (50 minutes preparation, Serves 2)	588

SIDES

Green Salad Salad Dressing	68
Homemade French Fries	88
Pomme de Terre Puree	88
French Beans Parsley & Garlic Butter	88
La Truffade de Louise Cantal Cheese Garlic & Parsley	88

SET DINNER \$588

PER PERSON

Sago & Mimolette "Arancini"
or
Sardine Toast (+28)
Grilled Bread | Romesco | Fennel
or
Potato & "Baenki" Caviar "Millefeuille " (+148)

• • • • •
Pâté en Croûte
Foie Gras | Duck Breast | Dijon Mustard
or
Escargots
Beurre Persillé | Melba Toast | Garlic
or
Yellowfin Tuna (+68)
Pickled Pink Radish | Orange Dressing
or
Angel Hair Pasta (+188)
"Kaviari" Kristal Caviar | Black Truffle

• • • • •
Scottish Wild Salmon (+68)
Ginger Beurre Blanc | Spinach
or
Australian Black Angus Ribeye
Fries | Salad
or
½ Roasted Yellow Chicken
Niigata Rice | Salad | Chicken Jus
(50 minutes preparation, Serves 2)
or
"Maman Claudine " Choux Farci (+88)
Foie Gras | Dry Plums
(20 minutes preparation, Serves 2)

• • • • •
Amalfi Lemon Givré
Basil | Citrus Crèmeux | Meringue
or
Caramelised Apple "Tarte Tatin"
Madagascar Vanilla
or
Paris Brest (+38)
Hazelnut | Praliné



DESSERT

Amalfi Lemon Givré Basil Citrus Crèmeux Meringue	78
Caramelized Apple "Tarte Tatin " Madagascar Vanilla	98
Original "Crêpes Suzettes" Kalamansi Sorbet	98
Paris Brest Hazelnut Praliné	118
French Cheese Selection	188

SOMMELIER SELECTION

Sparkling Wine l by the glass	98 to 198
White Wine l by the glass	98 to 198
Red Wine l by the glass	98 to 198

SPARKLING

	Glass	Carafe	Bottle
Chateau de Bois-Brinçon - Crémant de Loire, Brut, 2022	118		550
Billecart Salmon - Le Rosé, Brut, Champagne NV	374		1700

WHITE

Domaine Garon - Les Grandes Parcelles, Collines Rhodaniennes, France, Viognier, 2024	140	490	640
Cantalapiedra Viticultores - Majuelos Del Chiviritero, Rueda, Spain, Verdejo, 2024	154	539	700
Jean-Marc Vincent - Bourgogne, Chardonnay 2023	198	693	900

RED

Basket Range Wine - Estate, Adelaide Hills, Australia, <i>Pinot Noir</i> 2023	143	500	650
Graeme & Julie Bott - First Flight, Collines Rhodaniennes, Syrah 2022	143	500	650
Château Bel Air, Lussac-Saint- Émilion, Bordeaux, France, Merlot & Cabernet Franc 2019	154	539	700

ROSE

Château La Coste - Rosé d'une Nuit, Provence, Grenache Blend	121	424	550
---	-----	-----	-----

SWEET

	120ml	375ml
Kracher Beerenauslese Cuvée - Burgenland, Chardonnay & Welschriesling 2021	220	600
Domaine de la Fontainerie - Vouvray - Vallée de la Loire, Chenin Blanc 2016	158	700

小食

煙燻漬沙甸魚 烤酸種麵包 西班牙紅椒堅果醬	58
西米及Mimolette牛奶硬芝士「炸飯糰」	78
風乾香腸 熟火腿 風乾火腿 風乾鴨胸 (四選一)	88
馬鈴薯與 Baenki 魚子醬「千層酥」(每件)	198

前菜

法式田螺 香草牛油 小麥多士 大蒜	148
法式芝士火腿三文治 火腿 Saint Nectaire牛奶芝士 黑松露	178
黃鰭吞拿魚 醃漬粉紅蘿蔔 香橙醬汁	188
傳統牛肉他他 佐料 (桌邊現場調製 100克)	188
法式凍肉酥皮批 鵝肝 鴨胸 法式芥末	198
天使麵 “Kaviari” Kristal 魚子醬 黑松露	388

主菜

法式薯仔麵糰 黑松露醬	258
Morisseau 青口 “Marinières”白酒燴煮	328
蘇格蘭野生三文魚 法式薑汁白牛油醬 菠菜	348
“Maman Claudine ” 法式千層包菜 鵝肝 (製作需時 20分鐘 / 二人份)	648
澳洲黑安格斯肉眼 400克 貢布紅胡椒醬 (製作需時 20分鐘 / 二人份)	728
烤黃油雞 (半隻) 新潟米 沙律 (製作需時 50分鐘 / 二人份)	588

配菜

沙律 沙律醬	68
自家製薯條	88
薯蓉	88
法邊豆 香草蒜蓉牛油	88
芝士千層焗薯 Cantal牛奶芝士 大蒜與番茜	88

晚市套餐 \$588 每位

西米及Mimolette牛奶硬芝士「炸飯糰」
或
煙燻漬沙甸魚 | 烤酸種麵包 | 西班牙紅椒堅果醬 | 茴香 (+28)
或
馬鈴薯與 Baenki 魚子醬 “千層酥” (+148)

• • • •

法式凍肉酥皮批 | 鵝肝 | 鴨胸 | 法式芥末醬
或
法式田螺 | 香草牛油 | 小麥多士 | 大蒜
或

黃鰭吞拿魚 | 醃漬粉紅蘿蔔 | 香橙醬汁 (+68)
或

天使麵 | “Kaviari” Kristal 魚子醬 | 黑松露 (+188)

• • • •

蘇格蘭野生三文魚 (+68)
法式薑汁白牛油醬 | 菠菜
或

澳洲黑安格斯肉眼 | 薯條 | 沙律
或

烤黃油雞 (半隻) | 新潟米 | 沙律 | 雞汁
(製作需時 50分鐘 / 二人份)
或

“Maman Claudine ” 法式千層包菜 | 鵝肝 | 梅子乾 (+88)
(製作需時 20分鐘 / 二人份)

• • • •

阿瑪菲霜凍檸檬 | 羅勒 | 柑橘奶醬 | 蛋白脆餅
或

焦糖蘋果撻 | 馬達加斯加雲呢拿
或

巴黎布雷斯特泡芙 | 榛子 | 果仁糖 (+38)

甜品

阿瑪菲霜凍檸檬 羅勒 柑橘奶醬 蛋白脆餅	78
焦糖蘋果撻 馬達加斯加雲呢拿	98
經典法式火焰橙薄餅 柑橘雪葩	98
巴黎布雷斯特泡芙 榛子 果仁糖	118
精選芝士拼盤	188

另設加一服務費。

侍酒師精選

Sparkling Wine by the glass	98 to 198
White Wine by the glass	98 to 198
Red Wine by the glass	98 to 198

氣泡酒

	Glass	Carafe	Bottle
Chateau de Bois-Brinçon - Crémant de Loire, Brut, 2022	118		550
Billecart Salmon - Le Rosé, Brut, Champagne NV	374		1700

白酒

Domaine Garon - Les Grandes Parcelles, Collines Rhodaniennes, France, Viognier, 2024	140	490	640
Cantalapiedra Viticultores - Majuelos Del Chiviritero, Rueda, Spain, Verdejo, 2024	154	539	700
Jean-Marc Vincent - Bourgogne, Chardonnay 2023	198	693	900

紅酒

Basket Range Wine - Estate, Adelaide Hills, Australia, <i>Pinot Noir</i> 2023	143	500	650
Graeme & Julie Bott - First Flight, Collines Rhodaniennes, Syrah 2022	143	500	650
Château Bel Air, Lussac-Saint- Émilion, Bordeaux, France, Merlot & Cabernet Franc 2019	154	539	700

粉紅酒

Château La Coste - Rosé d'une Nuit, Provence, Grenache Blend	121	424	550
---	-----	-----	-----

甜酒

	120ml	375ml
Kracher Beerenauslese Cuvée - Burgenland, Chardonnay & Welschriesling 2021	220	600
Domaine de la Fontainerie - Vouvray - Vallée de la Loire, Chenin Blanc 2016	158	700