



~ THE FRENCH COOKING ~

APPETIZERS (開胃小菜)

Langouste a la Gelee de Sauternes 甜蝦酒香嗜喱沙律

Steak Tartar et ses Crudit 鞦韆式生牛扒沙律

Les Gourmandises de Saumon Fume aux Deux Caviar 燻三文魚卷配魚子醬及三文魚子

Petits Gigots de Grenouilles a la Mousse 香煎蛙腿配蒜蓉慕斯

Les Coquilles St Jacques a la Fessille Romaine au Champagne 捲釀扇貝配香檳汁

Ecargot a la Bourguignonne 香草牛油焗法國田螺

Les Huitres Gratinees 法色焗蠔

Foie Gras d'Oie Poele aux Pomme 煎鵝肝伴蘋果及香酒

Quiche Lorraine 煙肉洋葱撻

Galantine de Volaille aux Herbes 香草雞茸卷

SOUP 湯品

Soupe Gratinee a LOignon 法式洋葱湯

Bouillon Leger de Champignons 香草鮮蘑菇濃湯

Vichyssoise 凍大蒜薯茸湯

La bourride du pecheur ala provencal 普羅旺斯式海鮮湯

DESSERT 甜品

La Marquise au Chocolat 朱古力凍糕

Le Souffia Glaca a la Orange 凍香橙疏乎厘配酒香汁

Crème Brulee 焗肉桂雞蛋糖布甸

Crepes Suzette 香橙班戟

Le Parfait au Dak Chocolat 黑朱古力芭菲

Le Plateau De Fromages 雜錦芝士碟



地址: 九龍荔枝角青山道682號潮流工貿中心8樓06室 (MTR Exit C)
查詢電話: (852) 2484-8373 傳真: (852) 3493-6639



地址: 九龍荔枝角青山道682號潮流工貿中心8樓06室 (MTR Exit C)
查詢電話: (852) 2484-8373 傳真: (852) 3493-6639



~ THE FRENCH COOKING ~

MAIN DISH 主菜

Tresse de Saumon et Sole au Chablis 三文魚龍刺魚柳辦配白汁

Coquilles Saint-Jacques Provencale 香草蘑菇茄茸炒鮮扇貝

La Filet de Bar a la creme d'Ail Doux 酥香焗海鱸配甜蒜忌廉汁

Le Filet de Saumon au Gingembre 香煎三文魚柳配忌廉薑汁

Gambas Grillées, jus a la Fleur de Thym 扒大蝦配百里香草汁

Consomma Clair de Langouste, et son Raviolis 龍蝦清湯伴小雲吞

Ratatouille 傳統南法國燉蔬菜

Filet de Boeuf su Poivre Vert 扒牛柳配青胡椒粒汁

Carre d'Agneau Roti aux Herbes de Provence 香草燒羊肋骨扒

Le Magret de Canard a la Mandarine Douce 煎鴨胸配桔柳松子仁汁

Boeuf au Vin 法式紅繪牛腩

Supreme de Poulet farci aux poireaux, sauce au Champagne et Champignons

大蒜釀雞胸配香檳酒汁

Filet de Porc aux fruits 燒釀豬排

Entrecotes au Roquefort 扒肉眼牛排配羅福芝士汁