

FRENCH
à poêle
BISTRO

SET DINNER \$298

90 MINUTES FREE FLOW SEAFOOD \$150 PER PERSON

STARTERS

(Choose one)

FRENCH ONION SOUP (V)

gruyère cheese, chives

STUFFED EGGS (V)

mayo, truffle paste, chives

SEARED TUNA

citrus dressing, pine nuts

BEEF TARTARE +\$28

grilled bread

SELECTION OF FRENCH CHARCUTERIE

SEAFOOD

90 MINUTES FREE FLOW SEAFOOD +\$150

Oysters, prawns, whelks, seared tuna

MAINS

(Choose one)

A'POELE SEARED STEAK TARTARE 200G +\$78

fries, Café de Paris butter

MERGUEZ SAUSAGE ORECCHIETTE

chilli, peppers, sage

STEAMED MUSSELS

white wine, butter, parsley, fries or grilled bread

STEAK FRITES +\$98

fries, pepper sauce

ROAST CHICKEN

sherry jus, French beans (20min)

MUSHROOM RISOTTO (V)

parmesan, truffle oil

NIÇOISE SALAD

seared tuna, green beans, tomatoes, egg

CAESAR SALAD

chicken, anchovies, parmesan

CRAB SALAD

baby spinach, tomatoes, cucumber, crème fraiche dressing

DESSERTS

(Choose one)

CRÈME BRÛLÉE

ICE CREAM (ONE SCOOP)

(V) VEGETARIAN - 10% SERVICE CHARGE

FRENCH
à poêle
BISTRO

晚餐套餐 \$298

90分鐘 任食海鮮 每位加 \$150

頭盤

(選一)

法式洋蔥湯 ①

埃文達卜芝士, 法式香蔥

魔鬼蛋 ①

松露醬

火炙吞拿魚

柑橘汁, 松子仁

牛肉他他 +\$28

烤法棍麵包

法式冷切拼盤

海鮮

90分鐘 任食海鮮 +\$150

生蠔, 海蝦, 熟螺, 吞拿魚漬

主菜

(選一)

招牌半生牛肉他他 +\$78

薯條, 法式牛油

梅格茲香腸燴貓耳朵粉

辣椒, 烤甜椒, 鼠尾草

白酒煮藍青口

牛油, 歐芹, 薯條或烤法棍麵包

烤牛排 +\$98

薯條, 黑胡椒醬

法式烤雞

些厘醋汁, 法國豆

蘑菇燉飯 ①

巴馬臣芝士, 松露油

尼斯沙律

吞拿魚, 法國豆, 蕃茄, 溏心蛋

經典凱撒沙律

雞肉, 鯉魚, 巴馬臣芝士

蟹肉沙律

菠菜, 蕃茄, 青瓜, 酸奶油醬

甜品

(選一)

奶油烤布蕾

可選擇雪糕