



## *A Moment from La Brasserie Team!*

*Thank you for choosing our restaurant as your dining destination.  
We believe in creating a memorable dining experience by providing quality dishes,  
delicious drinks and warm engaging service to every guest based  
on these three factors:*

- 1. We value your dining moment.*
- 2. We strive for your satisfaction.*
- 3. We are passionate about our work.*

*Our restaurant operation is led by the following:*

*Culinary | Willy Liao  
Pastry | Rui-En Yu  
Dining | James Ho  
Sommelier Assistant | Candice Lin*

*We are excited to create an unforgettable and fun meal for you at La Brasserie.  
So relax, indulge and please enjoy this moment with us!*



**尋味經典小餐酒館 法國美好年代重現**  
*Découvrez le bistrot classique, retrouvez la Belle Époque*

## 美好年代法式經典

19世紀末法國美好年代，國宴食譜流傳至民間，料理的底蘊與文化深深影響至今。巴賽麗廳精采詮釋經典料理，將法式料理精神傳遞於每個餐桌上。

如需外帶麵包，請洽服務人員，每籃酌收 NT\$ 160

BREAD FOR TAKEAWAY CAN BE ORDERED AT ADDITIONAL NT\$ 160

提供法國進口氣泡水 / 礦泉水為佐餐水，每位酌收水資 NT\$ 100+10%

FREE FLOW OF IMPORTED FRENCH SPARKLING AND NON SPARKLING MINERAL WATER  
AT NT\$ 100+10% PER PERSON



*La Soupe aux Truffes Noires VGE*

酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯 NT\$ 880

| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |



*Salade Périgourdine*

佩里戈爾沙拉 NT\$580

前菜 *Les Entrées*  
Starters



*Salade Périgourdine* NT\$ 580

佩里戈爾沙拉 

Stuffed Duck Neck with Duck Foie Gras, Duck Gizzard Confit and Duck Prosciutto

套餐須加價 NT\$ 300 | Extra Charge for Set

*Langue de Bœuf* NT\$ 480

 牛舌冷盤佐哈維戈特醬  

Sous Vide Beef Tongue, Ravigote Sauce

套餐須加價 NT\$ 200 | Extra Charge for Set

*Cuisse de Grenouille* NT\$ 480

東布酥炸田雞腿襯蒜味乳沫   

Deep-Fried Frog's Legs, Garlic Espuma, Parsley



套餐須加價 NT\$ 100 | Extra Charge for Set

*Fromage de Tête* NT\$ 380

法式傳統皮克凍    

French Pig's Head Terrine, Sourdough Bread

*Escargot de Bourgogne* NT\$ 380

勃根地蒜味香芹焗田螺   

Baked Snails, Garlic and Parsley

*Chef's Starter* NT\$ 330  
主廚精選前菜

供應時間 Service Hour | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

本餐廳使用美國·紐澳·荷蘭·日本牛肉

THE RESTAURANT OFFERS U.S., AUSTRALIAN, HOLLAND AND JAPANESE BEEF

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Brique de Homard*  
奶油龍蝦湯 NT\$780

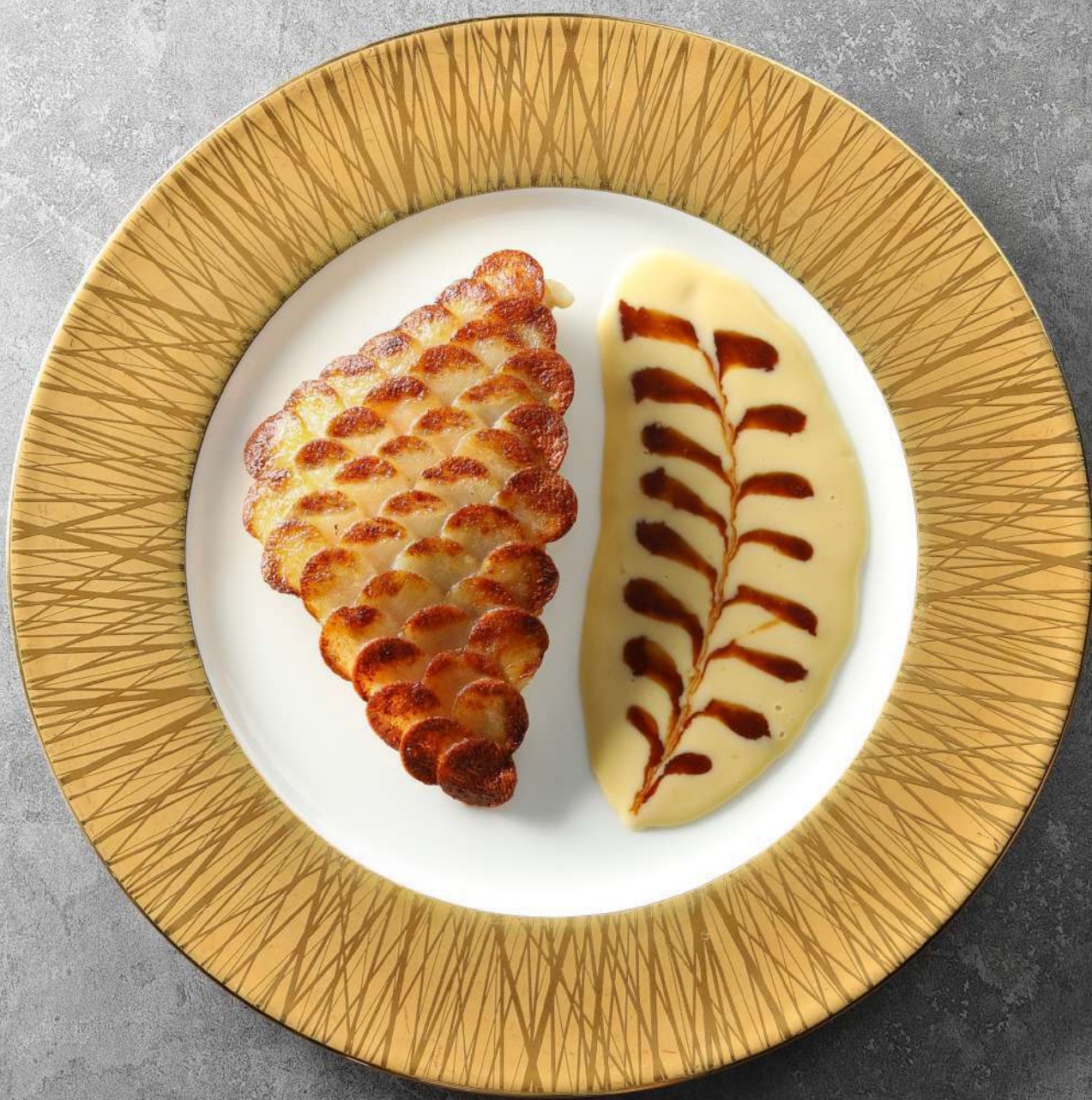
湯品 *Soupes*  
Soups

- La Soupe aux Truffes Noires VGE* NT\$ 880  
 酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯     
Beef Consommé, Foie Gras, Black Truffle and Puff Pastry  
套餐須加價 NT\$ 600 | Extra Charge for Set  
| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |
- Bisque de Homard* NT\$ 780  
奶油龍蝦湯      
Lobster Bisque, Chives  
套餐須加價 NT\$ 500 | Extra Charge for Set
- Crème Dubarry* NT\$ 360  
干貝杜巴莉濃湯     
Cream of Cauliflower Soup, Scallop  
套餐須加價 NT\$ 100 | Extra Charge for Set
- Soupe à l'oignon Gratinée* NT\$ 360  
 法式經典洋蔥湯     
French Onion Soup with Gruyère Cheese  
套餐須加價 NT\$ 100 | Extra Charge for Set
- Daily Soup* NT\$ 260  
主廚特製湯品  

供應時間 Service Hour | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

本餐廳使用美國·紐澳·荷蘭·日本牛肉  
THE RESTAURANT OFFERS U.S., AUSTRALIAN, HOLLAND AND JAPANESE BEEF

所有價格另須外加百分之十服務費  
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Poisson en Écaille de Pomme de Terre*

香煎季節時魚 · 洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁 NTS 1,180

| Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯 |



主菜 *Les Plats*  
Main Course

|  | 單點<br>A LA CARTE | 套餐<br>SET MENU |
|--|------------------|----------------|
| <p><i>Homard Thermidor</i><br/>熱月龍蝦   </p> <p>Lobster Gratin with Thermidor Sauce</p>   | NT\$ 2,980       | NT\$ 3,880     |
| <p><i>Poulet Rôti</i><br/>爐烤桂丁雞佐獵人醬汁  </p> <p>Half Roasted Chicken, Chasseur Sauce</p>   | NT\$ 1,180       | NT\$ 2,080     |
| <p><i>Poisson en Écaille de Pomme de Terre</i><br/>香煎季節時魚 · 洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁     </p> <p>Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce<br/>  Tribute to Chef Paul Bocuse 致敬一代廚神保羅博古斯  </p>  | NT\$ 1,180       | NT\$ 2,080     |
| <p><i>Côtelette d' Agneau et Saucisse Merguez</i><br/>碳烤羊排 · 北非羊肉腸附哈里薩優格   </p> <p>Grilled Lamb Chop, Merguez Sausage, Yogurt Harissa</p>   | NT\$ 1,180       | NT\$ 2,080     |
| <p><i>Bouillabaisse</i><br/>馬賽魚湯       </p> <p>Provençal Fish Stew, Rouille Sauce</p> | NT\$ 980         | NT\$ 1,880     |

供應時間 Service Hour | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

套餐可任選前菜一份，主廚例湯及甜點一份，咖啡或茶

SET MENU INCLUDES 1 APPETIZER, 1 DAILY SOUP & 1 DESSERT, COFFEE OR TEA

本餐廳使用美國 · 紐澳 · 荷蘭 · 日本牛肉

THE RESTAURANT OFFERS U.S., AUSTRALIAN, HOLLAND AND JAPANESE BEEF

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Homard Thermidor*

熱月龍蝦 NT\$ 2,980

# 主菜 *Les Plats*

Main Course

|   | 單點<br>A LA CARTE | 套餐<br>SET MENU |
|---|------------------|----------------|
| <i>Choucroute</i><br>阿爾薩斯酸菜豬腳         | NT\$ 880         | NT\$ 1,780     |
| <i>Navarin d'Agneau</i><br>法式蔬菜燉羊膝     | NT\$ 800         | NT\$ 1,700     |
| <i>Carbonnade Flamande</i><br> 法蘭德斯啤酒燉牛肉        | NT\$ 800         | NT\$ 1,700     |
| <i>Confit de Canard aux Pommes de Terre à la Sarladaise</i><br>薩哈拉式油封鴨腿佐波特酒醬汁    | NT\$ 620         | NT\$ 1,520     |
| <i>Pappadelle Bolognese</i><br> 波隆那肉醬寬帶面       | NT\$ 620         | NT\$ 1,520     |

供應時間 Service Hour | 12:00 - 13:30 & 18:00 - 20:30

套餐可任選前菜一份，主廚例湯及甜點一份，咖啡或茶

SET MENU INCLUDES 1 APPETIZER, 1 DAILY SOUP & 1 DESSERT, COFFEE OR TEA

本餐廳使用美國·紐澳·荷蘭·日本牛肉

THE RESTAURANT OFFERS U.S., AUSTRALIAN, HOLLAND AND JAPANESE BEEF

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Omelette Norvégienne*

火烤冰淇淋蛋白霜 NT\$580

# 甜點 *Desserts*

*Crêpe Suzette*

NT\$ 860

法式火焰薄餅    

兩人份 | for 2 persons

套餐須加價 NT\$ 500 | extra charge for set

*Soufflé*

NT\$ 600





傳統法式舒芙蕾   

需等候 40 分鐘烹調 | Needs 40 minutes to bake

套餐須加價 NT\$ 350 | Extra charge for set

*Omelette Norvégienne*

NT\$ 580




火烤冰淇淋蛋白霜    

Chocolate Sponge Cake, Raspberry Ice Cream, Meringue

套餐須加價 NT\$ 200 | extra charge for set

*Tarte Tatin*





NT\$ 360

反轉式蘋果塔   

French Upside Down Apple Tart, Ice Cream

*Pari+ Brest*

NT\$ 360

巴黎布雷斯特    

French Choux Pastry with Hazelnut Praline

*Fondant au Chocolat 2.0*




NT\$ 360

法芙娜熔岩巧克力 2.0    

Molten Chocolate Cake with Passion Fruit and Mango Ice Cream

*Tarte Aux Pommes*

NT\$ 360

諾曼第蘋果塔   

Apple Tarte with Crème Fraîche

*Parfait Glacé au Miel*

NT\$ 360

蜂蜜桂花芭菲    

Honey Parfait with Osmanthus

供應時間 Service Hour | 12:00 -13:30 & 18:00 -20:30

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Tarte Flambée*

阿爾薩斯薄餅 NT\$ 600

輕食

# Les Collations

Snacks

*Landis Beef Burger*

NT\$ 680

葛瑞爾乳酪牛肉漢堡附薯條或沙拉    

Gruyère Cheese, Gribiche Sauce, French Fries or Mixed Salad

*Tarte Flambée*


NT\$ 600

阿爾薩斯薄餅    

Flatbread with Bacon, Onion and Crème Fraîche

*Galette Complète*

NT\$ 500

 布列塔尼蕎麥煎餅附沙拉

Buckwheat Pancake with Ham, Gruyère Cheese and Egg,  
Served with Mixed Salad

*Club Sandwich*

NT\$ 480

總匯三明治    

Bacon, Smoked Ham, Soft Boiled Egg, Tomato,  
French Fries or Mixed Salad

*Salade Niçoise*

NT\$ 380

尼斯沙拉    

Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy

*Caesar Salad*

NT\$ 380

凱薩沙拉    

Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons

可加價 NT\$150 附燻鮭魚 | With smoked salmon for an additional NT\$150 

*French Fries*

NT\$ 280

巴賽麗廳現炸薯條  

Samurai Sauce

*Bread Basket*

NT\$ 160

什錦麵包籃   

供應時間 Service Hour | 11:00 - 20:30

 可依需求料理健康素

DISHES WITH  CAN BE PREPARED AS VEGETARIAN

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Beef Rossini*  
羅西尼牛排 NT\$2,280





*Beef Wellington*  
威靈頓牛排 NT\$1,980

# Steak 牛排

|  | 單點<br>A LA CARTE | 套餐<br>SET MENU      |
|--|------------------|---------------------|
| USDA Prime Bone-in Beef Rib Eye                                    |                  | Additional NT\$ 900 |
| 👑 美國 Prime 帶骨肋眼牛排  |                  |                     |
| 1g=NT\$5 依當日實際重量為售價金額<br>Price depends on the weight i.e. 1g=NT\$5 |                  |                     |
| A5 Japanese Miyazaki Wagyu Beef Rib Eye                            | NT\$ 3,480       | NT\$ 4,380          |
| 👑 日本 A5 宮崎和牛肋眼牛排 170g  |                  |                     |
| Beef Rossini   | NT\$ 2,280       | NT\$ 3,180          |
| 羅西尼牛排  |                  |                     |
| USDA Prime Beef Striploin  | NT\$ 2,280       | NT\$ 3,180          |
| 👑 美國 Prime 紐約客牛排 350g  |                  |                     |
| Beef Wellington  | NT\$ 1,980       | NT\$ 2,880          |
| 威靈頓牛排 🍷🌿   |                  |                     |
| Australian Wagyu Beef Skirt  | NT\$ 1,580       | NT\$ 2,480          |
| 👑 澳洲和牛側腹橫肌牛排 220g  |                  |                     |

供應時間 Service Hour | 12:00 -13:30 & 18:00 -20:30

👑 餐點均可任選兩款配菜

👑 INCLUDES CHOICES OF TWO SIDE DISHES

套餐可任選前菜一份，主廚例湯及甜點一份咖啡或茶

SET MENU INCLUDES 1 APPETIZER, 1 DAILY SOUP, 1 DESSERT, COFFEE OR TEA

本餐廳使用美國 . 紐澳 . 荷蘭 . 日本牛肉

THE RESTAURANT OFFERS U.S. , AUSTRALIAN, HOLLAND AND JAPANESE BEEF

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

# 配菜 *Side Dish*

- Creamy Mashed Potato* NT\$ 300  
天鵝絨洋芋泥 🍷
- Sautéed Asparagus with Bacon* NT\$ 280  
培根蘆筍 🍷 🍷 🍷 🍷
- Sautéed Seasonal Vegetable* NT\$ 280  
清炒季節時蔬 🍷 🍷
- Sautéed Mushroom with White Wine* NT\$ 280  
白酒磨菇
- French Fries* NT\$ 220  
現炸薯條

---

所有價格另須外加百分之十服務費  
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

---

## 過敏原標示

---

-  甲殻類及其製品。  
Crustacean and products thereof.  
甲殻類及びそれらを用いた食品。
-  芒果及其製品。  
Mango and products thereof.  
マンゴー及びそれを用いた食品。
-  花生及其製品。  
Peanut and products thereof  
落花生及びそれを用いた食品。
-  蛋及其製品。  
Egg and products thereof.  
卵及びそれを用いた食品。
-  堅果類及其製品。  
Nuts and products thereof.  
ナッツ類及びそれを用いた食品。
-  芝麻及其製品。  
Sesame and products thereof.  
ゴマ及びそれを用いた食品。
-  含麩質之穀物及其製品。  
Cereals containing gluten and products thereof.  
グルテンを含む穀物とそれを用いた食品。
-  大豆及其製品。  
Soybean and products thereof.  
大豆及びそれを用いた食品。
-  魚類及其製品。  
Fish and products thereof.  
魚類及びそれらを用いた食品。
-  使用亞硫酸鹽類等。  
The use of sulphites etc.  
亜硫酸塩類等。
-  水果與其製品。  
Fruit and products thereof.  
果物及びそれを用いた食品。
-  貝類與其製品。  
Shell and products thereof.  
貝類及びそれを用いた食品。
-  芹菜與其製品。  
Wasabi and products thereof.  
セロリ及びそれを用いた食品。
-  芥末與其製品。  
The use of sulphites etc.  
わさび及びそれを用いた食品。
-  羽扇豆與其製品。  
Lupinus and products thereof.  
ルピナス及びそれを用いた食品。
-  牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。  
Milk, goat milk and products thereof, except lactitol derived from milk and goat milk.  
牛乳・羊乳及びそれを用いた食品。但し牛乳・羊乳を原料とするラクツロースはこの限りではない。