



# 我的法國小時光 *Ma Petite France*

## 前菜 *Les Entrées*

Starters

*Crème Brulée au Foie Gras*

焦糖鴨肝布蕾   

Foie Gras Crème Brûlée, Rhubarb Chutney, Gingerbread

NT\$ 580

*E+cargots+ de Bourgogne*

勃根地焗田螺   

Baked Snails, Garlic and Parsley

NT\$ 380

*Salade Niçoise* 

尼斯沙拉     





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

NT\$ 380

## 湯品 *Les Soupes*


Soups




*Crème Vichy+soie*

奶油薇希湯、螯蝦    

Potato and Leeks Velouté, Crayfish

NT\$ 520

*Soupe à l'Oignon Gratinée* 

法式經典洋蔥湯   

French Onion Soup with Gruyère Cheese

NT\$ 400

*Daily Soup* 

主廚特製湯品   

NT\$ 260

## 主菜 *Les Plats*

Main Course

*Cuite de Canard Confit et Pommes de Terre à la Lyonnaise*

NT\$ 800

油封鴨腿襯里昂洋芋、杏桃醬汁   

Duck Leg Confit, Lyonnaise Potatoes, Apricot Sauce

*Pâtes à la Bolognaise*

波隆那肉醬麵     

Pasta with Bolognese Sauce

NT\$ 680

*Poisson en Écaille de Pomme de Terre*



NT\$ 1,880

香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁     

Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce

*Choucroute*

NT\$ 1,080

阿爾薩斯酸菜豬腳    

Pork Knuckle, Sausage, Bacon and Sauerkraut

*Bavette de Boeuf Wagyu Australien* 

NT\$ 1,040

澳洲和牛裙帶牛排 110g

Australian Wagyu Beef Skirt

## 精選甜點 *Les Pâtisseries*

Desserts

*Iles Flottantes*

NT\$ 480

大溪地香草漂浮島   

Floating Island, Tahiti Vanilla, Caramelized Sugar

*Flan Corse à la Farine de Châtaigne*

NT\$ 380

科西嘉栗子布丁   

Chestnut Flan, Vanilla Chantilly and Caramelized Sugar

*Tarte Normande aux Pommes*

NT\$ 380

諾曼第蘋果塔    

Apple Tart with Crème Fraîche



供應時間 Service Hour : 12:00 ~ 14:00

以上所有費用另加10%服務費 All above prices are subject to a 10% service charge

法式經典尋味 美好年代重現

Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque