



## *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*

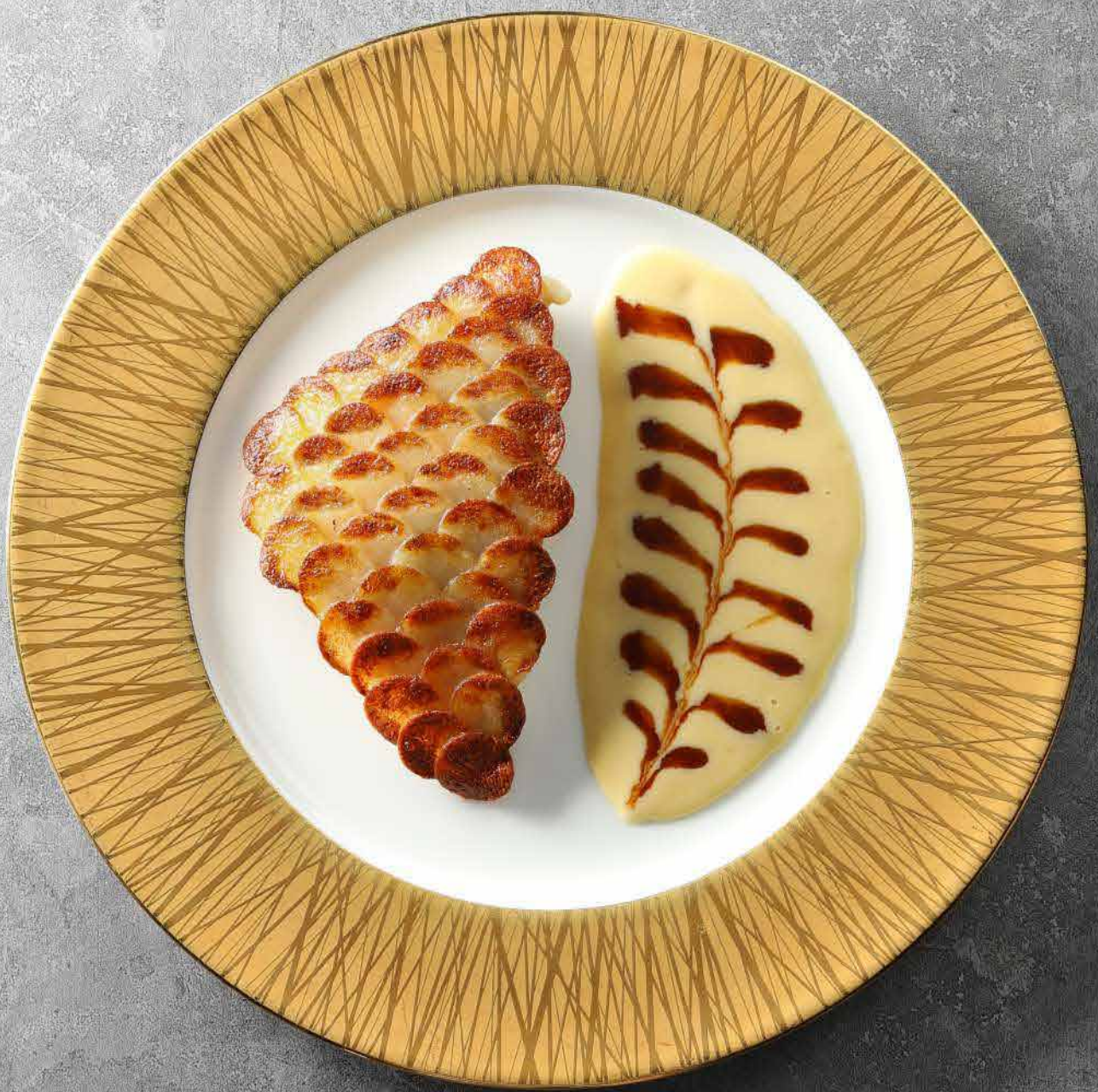
*We are excited to create an unforgettable and fun meal for you at La Brasserie.  
So relax, indulge and please enjoy this moment with us!*



尋味經典小餐酒館 法國美好年代重現

*Découvrez le bistrot classique, retrouvez la Belle Époque*





*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

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





*La Soupe aux Truffes Noires VGE*  
酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯

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



*Pâté en Croûte*

酥皮黑松露鴨肝肉派



前菜 *Les Entrées*  
Starters

*Pâté en Croûte* NT\$ 780

酥皮黑松露鴨肝肉派    

Duck, Black Truffle, Foie Gras, Pastry Crust

套餐須加價 NT\$ 400 | Extra Charge for Set

限量菜色可前一天預訂 | Requires 1 Day Preorder

*Salade Périgourdine* NT\$ 680

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\$ 580

牛舌冷盤佐戈利畢西醬  

Sous Vide Beef Tongue, Gribiche Sauce

套餐須加價 NT\$ 200 | Extra Charge for Set

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

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



*Tartare de boeuf*  
韃靼牛肉

前菜 *Les Entrées*  
Starters

*Tartare de boeuf*

NT\$ 680

 韃靼牛肉 


Steak Tartare, Worcestershire Sauce, Egg Yolk

須一天前預訂 | Limited Due to Fresh Beef Requirement, Requires 1 Day Preorder.

套餐須加價 NT\$ 300 | 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

*Escargots de Bourgogne*


NT\$ 380

勃根地焗田螺 

Baked Snails, Garlic and Parsley

*Salade Parisienne*

NT\$ 380

巴黎沙拉 

Curly Lettuce, Emmental Cheese, Mushroom, Ham and Soft Boiled Egg

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

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



*Bisque de Homard*

奶油龍蝦湯



湯品 *Soupes*  
Soups

- La Soupe aux Truffes Noires VGE* NTD 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
- Bisque de Homard* NTD 780  
奶油龍蝦湯      
Lobster Bisque, Herring Roe  
套餐須加價 NT\$ 500 | Extra Charge for Set
- Crème Dubarry* NTD 380  
干貝杜巴莉濃湯     
Cream of Cauliflower Soup, Scallop  
套餐須加價 NT\$ 150 | Extra Charge for Set
- Soupe à l'oignon Gratinée* NTD 380  
 法式經典洋蔥湯     
French Onion Soup with Gruyère Cheese  
套餐須加價 NT\$ 150 | Extra Charge for Set
- Daily Soup* NTD 240  
主廚特製湯品  

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

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



主菜 *Les Plats*  
Main Course

	單點 A LA CARTE	套餐 SET MENU
<i>Homard Thermidor</i> 熱月龍蝦 	NT\$ 2,980	NT\$ 3,880
Lobster Gratin with Thermidor Sauce		
限量菜色可前三天預訂   Requires 3 Days Preorder		
<i>Poulet Rôti</i> 爐烤桂丁雞佐黃酒羊肚菇醬汁 	NT\$ 1,780	NT\$ 2,680
Half Roasted Chicken, Yellow Wine and Morel Mushroom Sauce		
限量菜色可前三天預訂   Requires 3 Days Preorder		
<i>Lapin à la Moutarde</i> 第戎芥末白酒燉邦尼 	NT\$ 1,480	NT\$ 2,380
Braised Rabbit with Dijon Mustard Sauce		
<i>Poisson en Écaille de Pomme de Terre</i> 香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁 	NT\$ 1,480	NT\$ 2,380
Fish Fillet with Potato Scales, Orange Noilly Prat Sauce		
限量菜色可前一天預訂   Requires 1 Day Preorder		
<i>Côtelette d'Agneau et Saucisse Merguez</i> 碳烤羊排、北非羊肉腸附哈里薩優格 	NT\$ 1,280	NT\$ 2,180
Grilled Lamb Chop, Merguez Sausage, Yogurt Harissa		
<i>Côte de Porc Grillée</i> 碳烤帶骨豬里肌佐巴黎咖啡館奶油 	NT\$ 1,180	NT\$ 2,080
Grilled Pork Chop, Macaire Potatoes, Café de Paris Butter		

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

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



*Filets de Sole aux Nouilles* Fernand Point  
費南普安式比目魚

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



主菜 *Les Plats*  
Main Course

	單點 A LA CARTE	套餐 SET MENU
<i>Filets de Sole aux Nouilles Fernand Point</i> 費南普安式比目魚    Sole, Tagliatelle, Sabayon	NT\$ 1,480	NT\$ 2,380
<i>Coeq au Vin</i> 勃根地紅酒燉雞    Chicken Braised in Red Wine, Baby Onion, Mushrooms, Bacon	NT\$ 1,180	NT\$ 2,080
<i>Bouillabaisse</i> 馬賽魚湯        Provençal Fish Stew, Rouille Sauce	NT\$ 980	NT\$ 1,880
<i>Choucroute</i> 阿爾薩斯酸菜豬腳       Pork Knuckle, Sausage, Bacon and Sauerkraut	NT\$ 980	NT\$ 1,880
<i>Cuisse de Canard Confite et Pommes de Terre à la Lyonnaise</i> 油封鴨腿襯里昂洋芋、杏桃醬汁     Duck Leg Confit, Lyonnaise Potatoes, Apricot Sauce	NT\$ 680	NT\$ 1,580
 <i>Pâtes à la Bolognaise</i> 波隆那肉醬麵       Pasta with Bolognese Sauce	NT\$ 680	NT\$ 1,580

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

套餐可任選前菜一份，主廚例湯及甜點一份，咖啡或茶

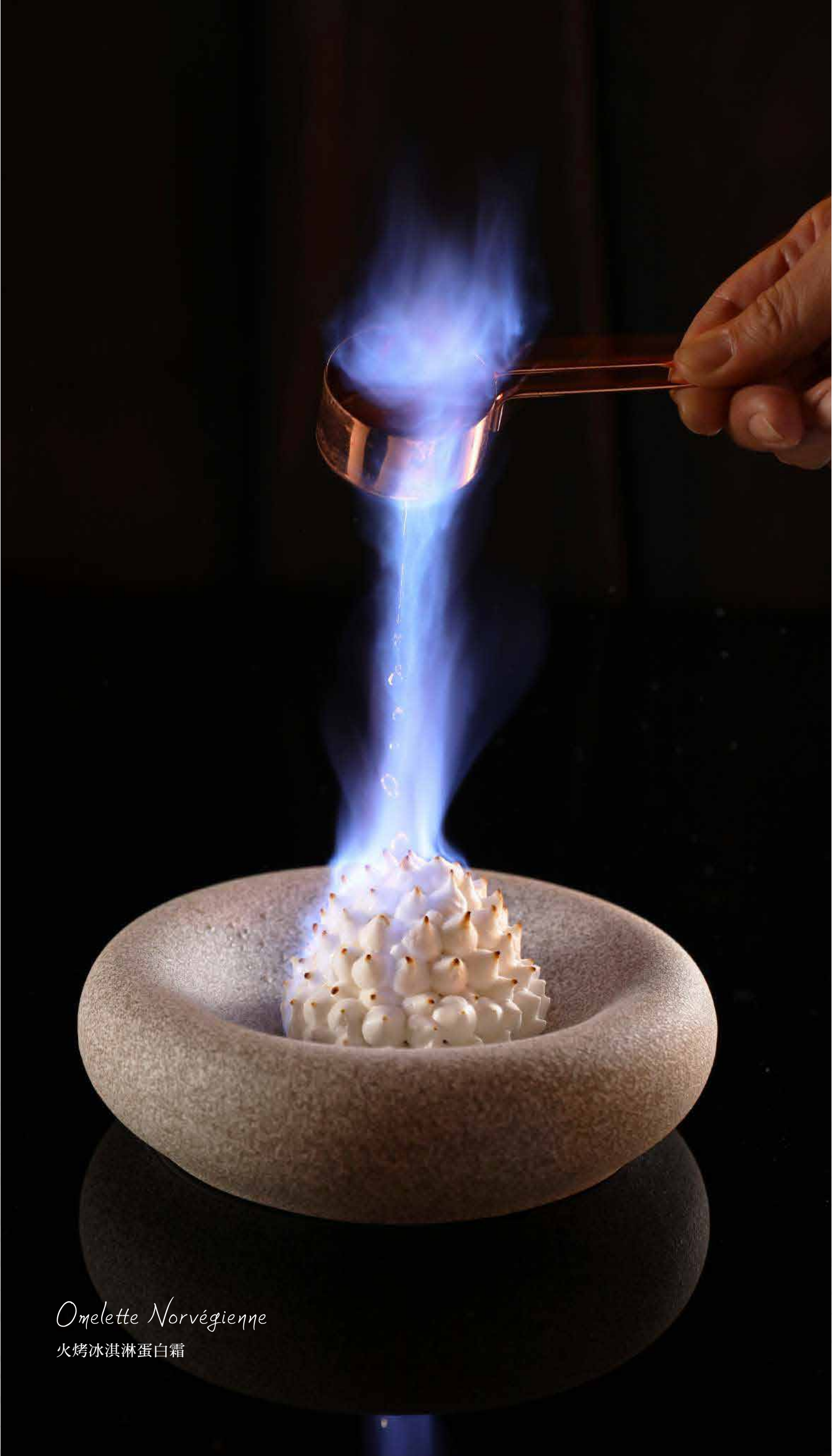
SET MENU INCLUDES 1 APPETIZER, 1 DAILY SOUP & 1 DESSERT, COFFEE OR TEA

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



# 甜點 *Desserts*

*Crêpe Suzette*

NT\$ 880

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 Financier, Raspberry Ice Cream, Meringue

套餐須加價 NT\$ 200 | extra charge for set

*Flan Corse à la Farine de Châtaigne*

NT\$ 360

科西嘉栗子布丁   

Chestnut Flan, Vanilla Chantilly and Caramelized Sugar

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

所有價格另須外加百分之十服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE



*Mousse de Pistache*




巧克力開心果慕斯



# 甜點 *Desserts*

## *Mousse de Pistache*

NT\$ 580


巧克力開心果慕斯、草莓醬   

Pistachio Mousse with Chocolate and Strawberry Sauce

套餐須加價 NT\$ 200 | extra charge for set

## *Paris 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 Tart with Crème Fraîche

---

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

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



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, Rémoulade Sauce, French Fries or Mixed Salad
- Tarte Flambée* NT\$ 620  
阿爾薩斯薄餅      
Flatbread with Bacon, Onion, Crème Fraîche
- Galette Complète* NT\$ 600  
 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
- Caesar Salad* NT\$ 380  
凱薩沙拉      
Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons  
可加價 \$150 附燻鮭魚 | With smoked salmon for an additional NT\$150
- Salade Niçoise* NT\$ 380  
尼斯沙拉      
Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy
- French Fries* NT\$ 380  
巴賽麗廳現炸薯條    
Truffle Mayonnaise & Cane's Sauce
- Bread Basket* NT\$ 160  
什錦麵包籃    

供應時間 Service Hour | 12:00 - 21:00

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

 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





*Beef Wellington*  
威靈頓牛排

# Steak 牛排

單點  
A LA CARTE

套餐  
SET MENU

USDA Prime Bone-in Beef Rib Eye

Additional NT\$ 900

美國 Prime 帶骨肋眼牛排

1g=NT\$6 依當日實際重量為售價金額  
Price depends on the weight i.e. 1g=NT\$6

需一天前預訂 | Limited Due to Fresh Beef Requirement, Requires 1 Day Preorder.

Beef Rossini

NT\$ 2,680

NT\$ 3,580

羅西尼牛排

Beef Wellington

NT\$ 2,480

NT\$ 3,380

威靈頓牛排

限量菜色可前一天預訂 | Requires 1 Day Preorder

American Wagyu Beef Chuck Eye Roll

NT\$ 2,180

NT\$ 3,080

🍷 美國極黑和牛肩胛眼牛排 220g

Australia Wagyu Beef Skirt

NT\$ 1,980

NT\$ 2,880

🍷 澳洲和牛裙帶牛排 220g

供應時間 Service Hour | 12:00 - 14:00 & 18:00 - 21:00

🍷 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\$ 320  
天鵝絨洋芋泥 🍟

*Sautéed Mushroom with White Wine* NT\$ 320  
白酒蘑菇

*Sautéed Asparagus with Bacon* NT\$ 320  
培根蘆筍 🍷🍷🍷🍷

*Sautéed Seasonal Vegetable* NT\$ 300  
清炒季節時蔬 🍷🍷

*French Fries* NT\$ 300  
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

---

## 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。

餐廳最低消費為每人 NT\$ 500 (開瓶費另計)  
MINIMUM CHARGE IS NT\$ 500 PER PERSON

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 SPARKLING WATER AND MINERAL WATER  
AT NT\$ 100+10% PER PERSON

若有自備酒水的需求，將酌收紅、白、香檳酒每瓶 (750ml)  
NT\$ 1,500、烈酒每瓶 (700ml)NT\$ 2,500 之酒水服務費用。  
CORKAGE FEE CHARGE PER BOTTLE IS NT\$ 1,500 FOR WINES (750ML)  
AND NT\$ 2,500 FOR SPIRITS (700ML).



## 過敏原標示

---

-  甲殻類及其製品。  
Crustacea 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.  
マンゴー及びそれらを用いた食品。
-  花生及其製品。  
Peanut and products thereof  
落花生及びそれらを用いた食品。
-  蛋及其製品。  
Egg and products thereof.  
卵及びそれらを用いた食品。
-  堅果類及其製品。  
Nuts and products thereof.  
ナッツ類及びそれらを用いた食品。
-  芝麻及其製品。  
Sesame and products thereof.  
ゴマ及びそれらを用いた食品。
-  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らを用いた食品。
-  大豆及其製品。  
Soybean and products thereof.  
大豆及びそれらを用いた食品。
-  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.  
亜硫酸鹽類等。
-  水果與其製品。  
Fruit and products thereof.  
果物及びそれらを用いた食品。
-  貝類與其製品。  
Shell and products thereof.  
貝類及びそれらを用いた食品。
-  芹菜與其製品。  
Celery and products thereof.  
セロリ及びそれらを用いた食品。
-  芥末與其製品。  
Wasabi and products thereof.  
わさび及びそれらを用いた食品。
-  羽扇豆與其製品。  
Lupinus and products thereof.  
ルピナス及びそれらを用いた食品。
-  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・羊乳及びそれらを用いた食品。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。

