



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:

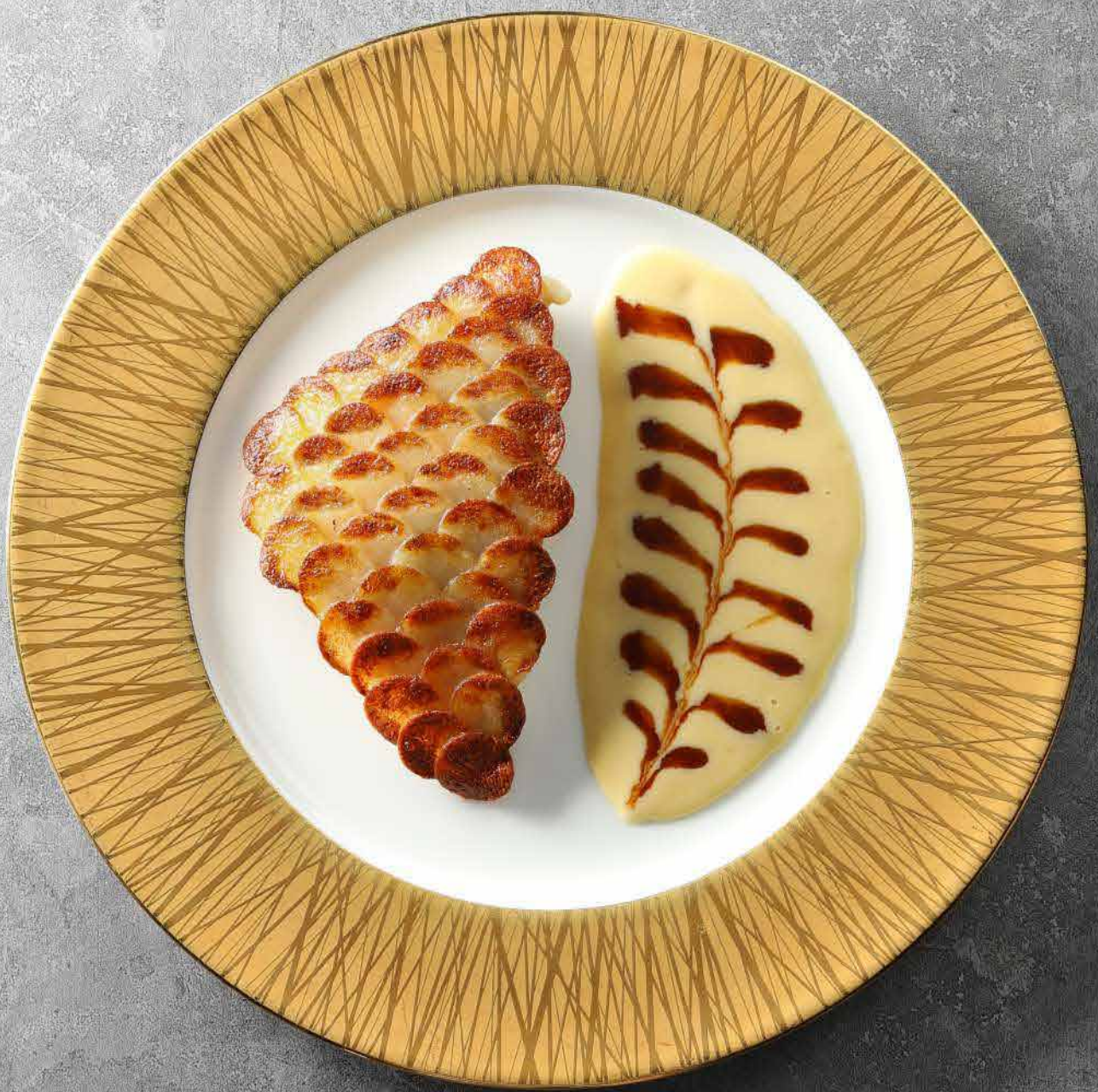
*Culinary | Willy Liao
Pastry | Rui-En Yu
Dining | James Ho
Sommelier Assistant | Candice Lin*

*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

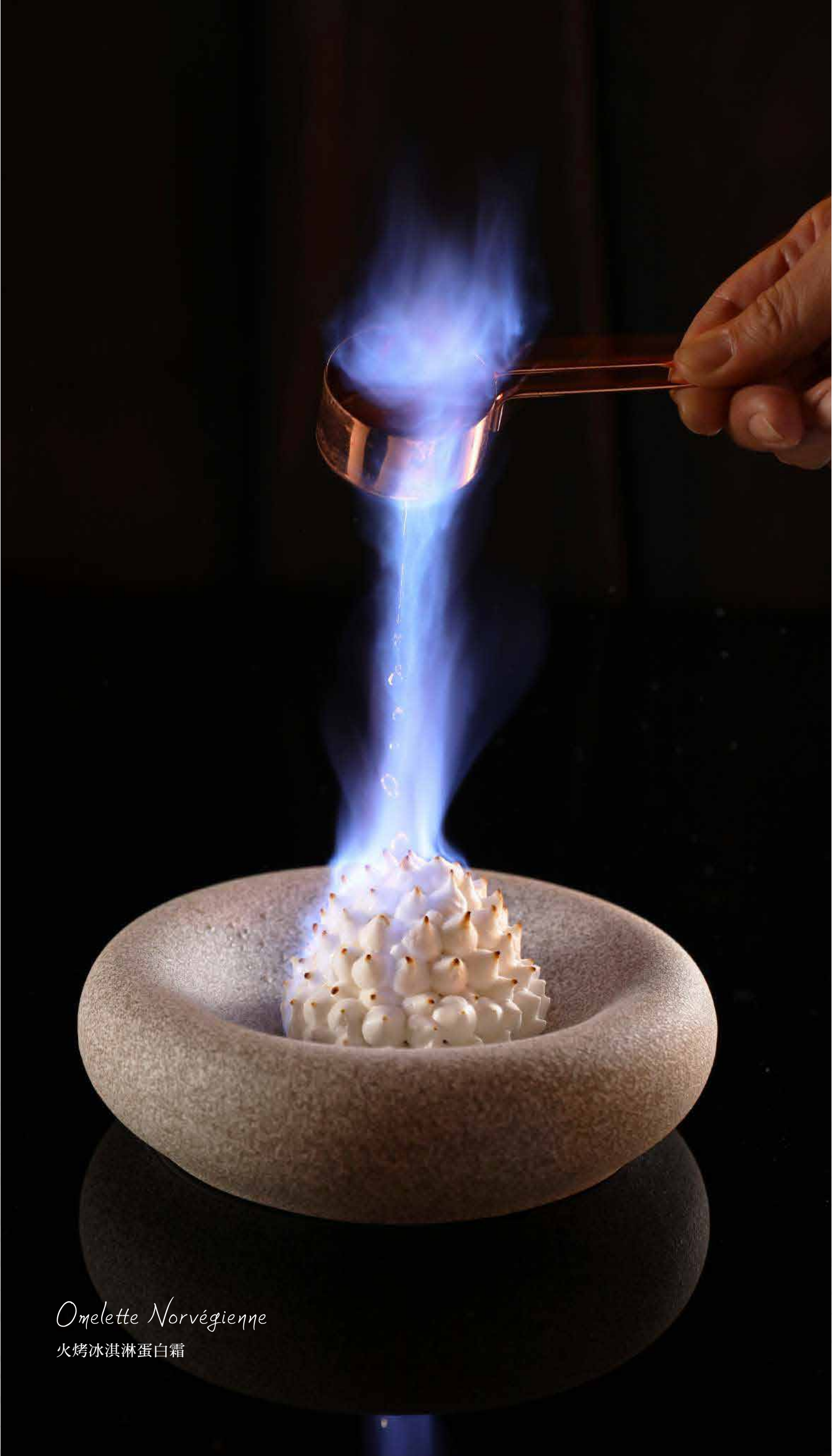
SET MENU INCLUDES 1 APPETIZER, 1 DAILY SOUP & 1 DESSERT, COFFEE OR TEA

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 套餐
A LA CARTE 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\$600 (開瓶費另計)
Minimum charge is NT\$600 per person

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

若有自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用：

- 第1至2瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$2,000、烈酒每瓶NT\$3,000
- 第3至4瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000
- 第5瓶含以上，將酌收葡萄酒每瓶NT\$4,000、烈酒每瓶NT\$5,000
- 超過1,000ml之酒款，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000
- 每瓶酒僅提供6支酒杯，若額外再需求酒杯，將以每支NT\$400計算

Bringing your own beverage (BYOB Surcharge):

- Wines and spirits will be charged by the bottle with a maximum volume of 1000ml per bottle
- 1st and 2nd bottle at NT\$2,000/BTL(Wines) and NT\$3,000/BTL(Spirits)
- 3rd and 4th bottle at NT\$3,000/BTL(Wines) and NT\$4,000/BTL(Spirits)
- 5th bottle and more at NT\$4,000/BTL(Wines) and NT\$5,000/BTL(Spirits)
- Bottles exceeding 1,000ml will be charged NT\$3,000/BTL(Wines) & NT\$4,000/BTL (Spirits)

All charges consist of the following:

- Up to 6 glasses per bottle
- Restaurant determines glassware selection
- Additional glassware requests will be charged \$400 per glass

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。

