

晚餐 / DINNER 17:30 - 21:00

TO WAIT / 開胃小點

櫻桃蘿蔔
醬油檸檬奶油，檸檬鹽 - 300

烤甜椒
紅蔥頭，橄欖油 - 400

沙丁魚吐司片
鹽，胡椒，檸檬 - 400

地中海風味魚籽抹醬
鹽膚木，鹹檸檬，佛卡夏吐司 - 600

伊比利火腿
現點現切（70克） - 1400

鴨肝醬派
果醬，什錦果麥 - 1200

STARTERS / 前菜

煙燻鮭魚
醬油檸檬奶油，吐司 - 700

鮭魚塔塔芥末
醬油檸檬奶油，芥末雪酪 - 600

番茄布拉塔乳酪
羅勒，烤番茄檸檬 & 檸檬 - 400

法式 Mimosa "媽媽" 蛋
鮭魚，蛋，蛋黃醬，香料 - 500

Polux 凱薩沙拉
培根 和 雞肉 - 700 / 另加鯷魚 +50

法式洋蔥湯
焗烤起司 & 油條 - 500

蒜香荷蘭芹蝸牛
法式烤蝸牛，大蒜，荷蘭芹 - 400

火腿起司通心粉
火腿，帕瑪森 & 葛瑞爾起司 - 450

MAINS / 主菜

炙烤鮪魚巴薩米克醋
黃鰭鮪魚，青檸，羅勒 - 800

炙烤鮭魚佐伯納西醬
菠菜 & 蘆筍 - 1000

烤海鱸魚佐維爾吉醬
茴香酒蒜味蛋黃醬 - 1500

格勒諾布爾風味黃金豬排
焦化奶油，檸檬，酸豆，麵包丁 - 850

炙烤羊排
蒜香蛋黃醬，肉汁 - 1300

生牛肉塔塔
細切薯條，香草 - 900

牛排薯條
炭烤牛排（140克），細切薯條 - 1000

炙烤菲力牛排
美國 USDA Prime - Omaha（200克） - 1900
佐醬：伯納西醬 或 胡椒醬

炙烤肋眼牛排 - 分享餐
美國 USDA Prime - Omaha（400克） - 建議2位享用 - 2800
佐醬：伯納西醬 或 胡椒醬

炙烤帶骨肋眼牛排 - 分享餐
美國 USDA Prime - Omaha（800克） - 建議2至3位享用 - 4000
佐醬：伯納西醬 或 胡椒醬

XTRA SIDES / 配菜

生菜 & 麵包薄脆
大蒜，陳年赫雷斯雪莉酒醋 & 橄欖油 - 300

傳統薯泥
土豆泥 & 奶油 - 300

細切薯條
細切薯條 - 300

蒜香蘑菇
醬油，赫雷斯雪利酒醋，鮮奶油 - 400

芝麻菠菜
大蒜，奶油 - 400

SWEET THINGS / 甜點

芒果伯爵茶冰沙
百香果醬 - 400

巴斯克蛋糕
香草優格冰沙 - 300

蘭姆芭芭
香草鮮奶油 - 350 / 火焰蘭姆酒 +50

真正的法式吐司
鮮奶冰淇淋 - 500

小罐香草奶油
焦糖脆脆 - 300

小罐巧克力奶油
酥脆巧克力珍珠 - 300

巧克力列日聖代
巧克力，香緹鮮奶油，杏仁 - 300

鮮奶冰淇淋聖代
鮮奶冰淇淋，龍眼蜜 & 蘭姆酒葡萄乾 - 300

焦糖冰淇淋聖代
焦糖醬油 & 巧克力醬 - 300

雪酪 & 冰淇淋杯
雪酪：草莓 / 優格，橄欖油 - 250
冰淇淋：巧克力 / 香草 - 250

DRINKS / 飲料

香檳與蘋果酒
Philipponat, Royale Réserve, Brut: 單杯 - 550 / 一瓶 - 3000
Philipponat, Royale Réserve, Rosé: 單杯 - 650 / 一瓶 - 4000
Cidre Roger Groult, 2022: 單杯 - 350 / 一瓶- 2000

啤酒 & 葡萄酒
Asahi: 單杯 - 200 / 0.5公升 - 320 / 1公升 - 640
Estrella Damm Inedit: 單杯 - 280 / 0.5公升 - 380 / 1公升 - 760
Tai Hu IPA: 單杯 - 250 / 0.5公升 - 360 / 1公升 - 700
House Wine: 單杯 - 250 / 0.5公升 - 900 / 1公升 - 1600

自製氣泡飲
POLUX 檸檬汁: 單杯 - 180 / 0.75公升 - 360
POLUX 薑汁氣泡飲: 單杯 - 180 / 0.75公升 - 360
PP 紅石榴香茅氣泡飲: 單杯 - 120 / 0.75公升 - 240
葡萄柚氣泡飲: 單杯 - 180 / 0.75公升 - 360

價格需另加 10% 服務費

豬肉產地: 台灣/美國 牛肉產地: 澳洲/美國