

午餐 / LUNCH 11:30 - 14:00

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
拜雍火腿 現點現切（70克） - 750
雞肝慕斯 自製鄉村肉醬，烤吐司 - 300
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
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 / 另加鯉魚 +50
法式洋葱湯 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 黃鰹鮪魚，青檸，羅勒 - 800
炙烤鮭魚佐伯納西醬 菠菜 & 蘆筍 - 1000
Polux 庫克三明治 庫克先生(火腿，起司) - 700 / 庫克太太(加蛋) +50 附小份沙拉 或 細切薯條
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
胡椒燉牛頰 燉牛頰肉，胡椒碎，胡椒汁 - 900
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
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

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
現打果汁 胡蘿蔔，橙，薑: 單杯 - 220 / 0.75公升 - 400 甜菜根，綜合莓果，蘋果: 單杯 - 220 / 0.75公升 - 400

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