MARMO
BISTRO

云玥小馆 - 法式经典新演绎

“L′ART DE VIVRE”意味着生活的艺术：一种修养、有意的生活享受方式。
这是一种普遍的哲学，专注于在日常时刻创造意义、美和乐趣。

在云玥小馆，这成为了法国的生活艺术——灵感来自蒙马特的精神
拥有剧院、传统的小酒馆、街头音乐和俯瞰巴黎的壮丽景色。
它也体现在我们舒适的法国料理中：温暖、丰盛的菜肴，将人们聚集在一起
庆祝简单而真实的愉悦。

生活的艺术

MARMO
BISTRO

前菜
选一款

法式酥皮肉派
猪肉酱、鹅肝、小牛胸腺
咸味酥皮

野生三文鱼酱
油封奥拉金野生三文鱼
法式圣莫雷奶酪、细香葱
鳟鱼子

法式魔鬼蛋
有机蛋、鲣鱼
細香葱

手切牛肉他他
烤酸种面包
另加 98

第二道菜
加配

法式洋葱汤
格鲁耶尔芝士、康堤芝士
98

巴黎式团子
咸味泡芙面团、萨沃尔芝士
巴马臣芝士
98

配菜
选一款

土豆泥
忌廉

罗马生菜沙拉
香草、榛子油
法式芥末籽汁

香料焗饭
洋葱、丁香
月桂叶

薯条
手切薯条
另加 98

法边豆
牛油、白杏仁
另加 88

主菜
选一款

法式烤鳕鱼
烤黑鳕鱼、巴黎蘑菇
霞多丽葡萄酒、香草调味

奶油布里欧香肠吐司
传统法式肉制糕点
自制里昂香肠、佩里戈尔风味酱汁

白酒煮青口
炒莫里索青口、红葱头、奶油
霞多丽白酒、香草

萨瓦风味汉堡
和牛肉排180克、瑞士“拉克莱特”芝士
松露蒜味蛋黄酱、培根、脆洋葱

勃艮第炖牛肉
传统炖牛肩肉
烟熏猪肉、根菜、红酒汁

烤黄鸡配松露栗子
烤黄鸡配栗子慕斯林
佩里戈尔黑松露、龙蒿酱
双人份 | 加228

甜品
选一款

焦糖炖蛋
香草吉士

巧克力泡芙
巧克力慕丝
焦糖酱

法式舒芙蕾可丽饼
干邑橙酒
糖渍橙片
桌边服务 | 另加 88

咖啡冰淇淋
榛子冰淇淋、鲜奶油
双重特浓咖啡

每位 588

不适用于任何优惠和折扣。全台客人必须同时享用套少。
如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症、请向我们的服务员联络。
所有价格均以港币计算、另设加一服务费。
您餐费的1%将用于为女性赋能、培育青年，及推动可持续发展。

开胃酒

LILLET BLANC ON ICE
With an Orange Twist
118

BLOODY MARY GUÉRIDON
Classic Bloody Mary
Prepared Tableside
138

SAINT GERMAIN SPRITZ
Sparkling Wine
With Elderflower Liqueur
118

无限畅饮
两小时

Le Poète

Ruinart, R de Ruinart Brut NV

White
Schlumberger, Grand Cru, Saering, Alsace 2021

Rosé
Château Minuty, ‘M’ de Minuty 2024

Red
Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

388

Le Peintre

Ruinart, Ruinart Blanc de Blancs Brut NV

White
Schlumberger, Grand Cru, Saering, Alsace 2021

Rosé
Château Minuty, ‘M’ de Minuty 2024

Red
Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

488

La Bohème

Château Galoupet, G de Galoupet
Rosé 2024

White
Schlumberger, Grand Cru, Saering, Alsace 2021

Red
Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

288

L’Étoile

Dom Pérignon, Brut 2017

White
Schlumberger, Grand Cru, Saering, Alsace 2021

Rosé
Château Minuty, ‘M’ de Minuty 2024

Red
Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

888

畅饮套餐已包含汽水和无酒精鸡尾酒

年份取决于库存情况，可能会有所更改
同桌只能选择相同畅饮套餐。不适用于任何优惠和折扣。
如有任何特别膳食要求、食物过敏或不耐症、请向我们的服务员联络。
所有价格均以港币计算、另设加一服务费。
您餐费的1%将用于为女性赋能、培育青年，及推动可持续发展。