MARMO
BISTRO

## 雲玥小館 - 法式經典新演繹

“L′ART DE VIVRE”意味著生活的藝術：一種修養、有意的生活享受方式。
這是一種普遍的哲學，專注於在日常時刻創造意義、美和樂趣。

在雲玥小館，這成為了法國的生活藝術——靈感來自蒙馬特的精神
擁有劇院、傳統的小酒館、街頭音樂和俯瞰巴黎的壯麗景色。
它也體現在我們舒適的法國料理中：溫暖、豐盛的菜餚，將人們聚集在一起，
慶祝簡單而真實的愉悅。

生活的藝術

# MARMO
BISTRO

## 前菜
選一款

法式酥皮肉派
豬肉醬、鵝肝、小牛胸腺
鹹味酥皮

野生三文魚醬
油封奧拉金野生三文魚
法式聖莫雷奶酪、細香蔥
鱒魚子

法式魔鬼蛋
有機蛋、鯷魚
細香蔥

手切牛肉他他
烤酸種麵包
另加 98

## 第二道菜
加配

法式洋蔥湯
格魯耶爾芝士、康堤芝士
98

巴黎式團子
鹹味泡芙麵團、薩沃爾起司
巴馬臣起司
98

## 配菜
選一款

薯蓉
忌廉

羅馬生菜沙律
香草、榛子油
法式芥末籽汁

香料焗飯
洋蔥、丁香
月桂葉

薯條
手切薯條
另加 98

邊豆
牛油、白杏仁
另加 88

## 主菜
選一款

法式烤鱈魚
烤黑鱈魚、巴黎蘑菇
霞多麗葡萄酒、香草調味

奶油布里歐香腸吐司
傳統法式肉製糕點
自製里昂香腸、佩里戈爾風味醬汁

白酒煮青口
炒莫里索青口、紅蔥頭、奶油
霞多麗白酒、香草

薩瓦風味漢堡
和牛肉排180克、瑞士“拉克萊特”起司
松露蒜味蛋黃醬、培根、脆洋蔥

勃艮第燉牛肉
傳統燉牛肩肉
煙熏豬肉、根菜、紅酒汁

烤黃雞配松露栗子
烤黃雞配栗子慕斯林
佩里戈爾黑松露、龍蒿醬
雙人份 | 加228

## 甜品
選一款

焦糖燉蛋
雲呢喃吉士

朱古力泡芙
朱古力慕絲、焦糖醬

法式舒芙蕾班戟
干邑橙酒
糖漬橙片
桌邊服務 | 另加 88

咖啡雪糕
榛子雪糕、鮮忌廉
雙重特濃咖啡

每位 588

不適用於任何優惠和折扣。全枱客人必須同時享用套餐。
如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。
您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。

## 開胃酒

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

## 無限暢飲
兩小時

### *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

暢飲套餐已包含汽水和無酒精雞尾酒

年份取決於庫存情況，可能會有所更改
同桌只能選擇相同暢飲套餐。不適用於任何優惠和折扣。
如有任何特別膳食要求、食物過敏或不耐症，請向我們的服務員聯絡。
所有價格均以港幣計算，另設加一服務費。
您餐費的1% 將用於賦權女性、培育青年，及推動可持續發展。