



云玥小馆 - 法式经典新演绎

云玥小馆从云石的隽永典雅美感汲取灵感，化身传统法式小餐馆，
邀请您细味独特地道风味。

餐厅因应季节悉心设计特色美食，展示顶级肉类和新鲜海产等精选
优质食材的诱人风味，并配以慧眼挑选的佳酿。

餐厅洋溢法式小餐馆的温馨亲切气息，环境休闲写意，让您与家人
好友悠然畅聚，共尝美食。

单点菜单

前菜

烟燻沙甸鱼 西班牙沙甸鱼、番茄牛油、焗面包	188
巴黎风味火腿 自家制巴黎火腿、芹菜根沙拉、酸黄瓜、咸黄油	228
法式鸭肝酱 无花果酱、焗酸种面包	288

头盘

菊苣藍紋芝士沙拉  菊苣沙拉、藍芝士、核桃、砂梨	188
手切牛肉他他 烤酸种面包 (桌边服务) (两位用)	398
烤骨髓配香槟蜗牛 烤骨髓、柠檬皮、细香草、香槟蜗牛	298
法式生菜沙拉 水煮蛋、法式生菜、脆皮猪肉、鸡肝、黑胡椒油醋汁	268
法式洋葱汤 格鲁耶尔芝士、康堤芝士	198
芥末油醋汁韭葱  水煮韭葱、芥末油醋汁、香葱、黑胡椒	218

主菜

烩鸽肉酱面卷 鸽子炖肉、巴马臣芝士汁	278
自制火腿芝士贝壳义大利面 贝壳形意大利面、康堤芝士、自制巴黎火腿	278

 可持续发展

 素食

 纯素

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。

单点菜单

海鲜

烤黑鳕鱼 	558
烤黑鳕鱼、巴黎蘑菇、霞多丽酒、细香草	
法式香煎原条龙脷鱼	998
柠檬牛油汁、香芹 (两位用)	

肉类

小龙虾炖春季黄鸡	528
春季黄鸡炖、小龙虾、萝卜、贝类汁	
烤西班牙黑毛猪扒	388
烤伊比利猪扒、油封大蒜、迷迭香百里香汁	
胡椒汁澳洲牛柳	598
黑胡椒、白兰地、牛肉汁 (桌边服务)	

配菜

薯条 	128
手切薯条	
薯蓉 	88
忌廉	
烤甘荀 	88
香菜	
法边豆 	88
牛油、白杏仁	
香料焗饭	88
洋葱、丁香、月桂叶	
罗马生菜沙律 	108
香草、法式芥末籽汁、榛子油	

 可持续发展

 素食

 纯素

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。