



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。



前菜
选一款

法式酥皮肉派
猪肉酱、鹅肝、小牛胸腺
咸味酥皮

菊苣藍紋芝士沙拉
菊苣沙拉、藍芝士
核桃、砂梨

法式魔鬼蛋
有机蛋、鯉鱼
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

蘑菇贝壳粉
贝壳粉、野生菌菇
24个月熟成帕玛森芝士
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

松露三明治
烤三明治、自制火腿、格鲁耶尔芝士
煎蛋、黑松露

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

香脆炸鱼柳
塔塔酱

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

巴黎风味酥盒
有机黄鸡胸、蘑菇
千层酥皮

波尔多风味帶骨肉眼牛排
骨肉眼牛排 800克
牛骨髓、红酒汁
双人份 | 加 298

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券。
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

Chateau Galoupé, Rosé 2024

White
Schlumberger, Grand Cru, Saering, Alsace 2021

Red
Domaine Armand Heitz, Bourgogne 2023

288

L'Étoile

Dom Pérignon, Brut 2015

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。