



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。



前菜

選一款

法式酥皮肉批
豬肉醬、鵝肝、小牛胸腺
鹹味酥皮

菊苣藍紋芝士沙律
菊苣沙律、藍芝士
核桃、砂梨

法式魔鬼蛋
有機蛋、鯷魚
蔥花

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

蘑菇貝殼粉
貝殼粉、野生菌菇
24 個月熟成巴馬臣芝士
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、月桂葉法

薯條
手切薯條
另加 98

邊豆
牛油、白杏仁
另加 88

主菜

選一款

松露三文治
烤三文治、自製火腿、格魯耶爾芝士
煎蛋、黑松露

奶油布里歐香腸多士
傳統法式肉製糕點
自製里昂香腸、佩里戈爾風味醬汁

香脆炸魚柳
塔塔醬

薩瓦風味漢堡
和牛肉牛扒 180 克、瑞士「拉克萊特」芝士
松露蒜味蛋黃醬、煙肉、脆洋蔥

巴黎風味酥盒
有機黃雞胸、蘑菇
千層酥皮

波爾多風味帶骨肉眼牛扒
帶骨肉眼牛扒 800 克
牛骨髓、紅酒汁
二人份 | 另加 298

甜品

選一款

焦糖燉蛋
雲呢嚕吉士

朱古力泡芙
朱古力慕絲、焦糖醬

法式舒芙蕾可麗餅
格蘭瑪尼橙酒
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。