

CORBEILLE DE PAIN

BREAD BASKET
面包配手工黄油-加黄油 +2

8

ENTRÉES

STARTERS 前菜

LES POMMES DAUPHINOISES 22
薄切土豆片佐蒜香奶油、黄油及少许肉豆蔻、表面铺格鲁耶尔芝士焗制

SALADE DE ROQUETTE AU PARMESAN (V) 24
芝麻菜甜椒烩果酱配帕玛森芝士沙拉

SALADE NIÇOISE (V) 26
尼斯沙拉-金枪鱼、四季豆、樱桃番茄、小土豆、溏心蛋、橄榄、混合生菜与凤尾鱼

PLANCHE DE CHARCUTERIE (GF) 36
精选冷肉拼盘-干腌肉肠、火腿、乔利佐香肠、萨拉米及酸黄瓜

—

FRENCH ONION SOUP 16
焦糖化洋葱、牛肉原汤、法国葡萄酒、葛瑞尔芝士

JQ SIGNATURE CAPPUCINO
DE CHAMPIGNONS (V) 20
JUSTIN QUEK 招牌蘑菇卡布奇诺-鲜菇、牛奶、奶油及黄油、配酥香吐司

BISQUE DE HOMARD 26
经典法式龙虾浓汤-乡村式蔬菜及龙虾肉、佐龙蒿奶油酱

ESCARGOT À BOURGUIGNONNE
MOUILLETTE TOASTÉE 26
鲜嫩勃艮第蜗牛配蒜香欧芹黄油及烤法棍片

STEAMED ASPARAGUS 26
清蒸芦笋佐水波溏心蛋及白火腿、配法式白黄油酱

PARMENTIER DE PORC CONFIT 28
自家腌制猪肉配野菌、佐水波蛋、慕斯林土豆泥及禽肉原汁

ESCALOPE DE FOIE GRAS
DE CANARD FRANÇAIS SAUTÉE 32
香煎法国鹅肝片配混合生菜叶、香炒蘑菇、覆盆子醋及蜂蜜酱汁

OS À MOELLE RÔTI 38
烤牛骨髓、蒜香欧芹黄油炒嫩蜗牛、佐肉汁及大蒜酥脆面包丁

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES 配菜

SALADE MIXTE, VINAIGRETTE
AU BALSAMIQUE 14
混合沙拉、香醋酱

LÉGUMES DE SAISON VAPEUR,
BEURRE BLANC 15
清蒸时令蔬菜配白奶油酱

PURÉE DE POMMES DE TERRE 16
土豆泥

BETTERAVES BÉBÉ BIO 18
有机小甜菜根、红葱头碎、刺山柑及雪利酒油醋汁

FRITES À LA TRUFFE 18
松露薯条

POMMES SARLADAISES 18
法式香煎土豆

CHI 中文

价格需加收商品及服务税以及其他适用的税费、附加费或费用。

PRICES ARE SUBJECT TO GST AND ANY OTHER APPLICABLE TAXES, SURCHARGES OR FEES.

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE 主菜

CAPELLINI AU CRABE ROUGE 深海红蟹肉卡佩里尼-自制细面、蟹肉配香草橄榄油与新鲜香草	42
CONFIT DE CANARD 香煎油封鸭配法式香煎土豆和百里香汁	42
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ 香煎三文鱼厚切、花椰菜泥、意大利香醋、榛子油	42
DARNE DE SAUMON SIGNATURE JQ, CUISSON LENTE 名厨 JUSTIN QUEK 招牌慢煮三文鱼排-配伊朗藏红花奶油酱与香煎茴香	44
FILET DE DAURADE MÉDITERRANÉE 香煎地中海时令鲜鱼、配蒸时蔬及龙虾龙蒿奶油酱	46
JOUE DE BOEUF WAGYU AUSTRALIEN 澳洲和牛脸颊肉-发酵豆酱、红酒炖牛脸颊、土豆泥及焦糖胡萝卜	48
BOEUF WAGYU GRILLÉ 烤和牛嫩牛排、薯条、贡布黑胡椒酱	54
CASSEROLE DE FRUITS DE MER 番茄罗勒海鲜砂锅-鲑鱼、虾、蛤蜊、牡蛎、白鱼、樱桃番茄和新鲜罗勒	58
BEEF TOURNEDOS ROSSINI 香煎牛里脊菲力、搭配香煎法国鸭肝及松露酱 -额外加鸭肝 +15	68
CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ 白比利牛斯山谷谷饲烤羊排、普罗旺斯杂菜、羊汁	68

FRUITS DE MER

SEAFOOD 海鲜

CREVETTES JAPONAISES 8只高汤水煮日本神之海老虾、配柠檬蛋黄酱与青辣椒油醋汁	46
HUÎTRES FRAÎCHES (GF) 6只新鲜生蚝、配红葱头、红酒醋与 JUSTIN QUEK 姜花酱汁	
— HUÎTRES IRLANDAISE 爱尔兰生蚝、饱满鲜甜、带有柔和海水咸香与清爽余韵	48
— HUÎTRES FRANÇAISE 法国生蚝、咸鲜感与矿物质味十足、回味带有纯净的碘香	52

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON (SUR COMMANDE)

HOUSE SPECIALS (* 1-DAY ADVANCE ORDER REQUIRED) 招牌菜 (* 需提前一天预订)

POULET FERMIER RÔTI ENTIER 法式烤玉米鸡配法式香煎土豆与混合生菜、佐百里香蒜香肉汁	68 / 128 半只 整只
CÔTE DE BOEUF GRILLÉE* 40 MINUTES D'ATTENTE / 预计等候时间为40分钟 烤加利西亚草饲顶级牛肋骨、配土豆泥及贡布黑胡椒汁 (建议4-6人食用)	36 / 100 克 和牛 58 / 100 克
FOIE GRAS DE CANARD RÔTI ENTIER* 25 MINUTES D'ATTENTE / 预计等候时间为25分钟 JUSTIN QUEK 招牌法国烤鹅肝、覆盆子醋与蜂蜜酱汁、烤布里欧修面包	小份 78 / 2 位 大份 138 / 4-6 位

CHI 中文

价格需加收商品及服务税以及其他适用的税费、附加费或费用。

PRICES ARE SUBJECT TO GST AND ANY OTHER APPLICABLE TAXES, SURCHARGES OR FEES.