

SAVORING FRENCH FLAIR

邂逅法式風情



風雅廚
L'ATTITUDE

MORPHEUS

CHEF'S RECOMMENDATION

主廚推介

MOP
澳門幣

Baked Escargots with garlic and parsley butter
蒜香歐芹牛油焗蝸牛

198

Caramelized onion and Gruyère tartine
焦糖洋蔥、格魯耶爾芝士法式開面三文治

158

Chicken 'en crapaudine', garlic confit, vrai jus
法式開背雞、油封蒜、雞肉汁

488

SWEET FRENCH DELIGHTS

法式經典甜點

Paris-Brest, hazelnut almond cream, kumquat confit
巴黎布雷斯特泡芙、榛子杏仁忌廉、糖漬金桔

98

Vacherin, seasonal fruit sorbet, French meringue
法式雪糕蛋糕、時令水果雪葩、蛋白霜

88

CLASSIC TWIST

經典雞尾酒

88^{glass}
杯

BERRIES FRENCH 75
莓果法式75

Gin | Sparkling Wine | Raspberry Liqueur | Lemon
氈酒 | 氣泡酒 | 覆盆子甜酒 | 檸檬

LAVENDER SOUR
薰衣草酸

Gin | Lavender | Lemon | Syrup
氈酒 | 薰衣草 | 檸檬 | 糖漿

SPECIAL FRENCH CONCEPT COCKTAIL

法式概念特調

98^{glass}
杯

SALTY TAFFY APPLE
鹹太妃蘋果

Calvados | Cinnamon | Caramel | Lemon | Salt | Egg White
蘋果白蘭地 | 肉桂 | 焦糖 | 檸檬 | 鹽 | 蛋白

SUZE SOUR
蘇茲酸

Suze Liqueur | Smoky Whisky | Cherry Liqueur | Lemon
蘇茲利口酒 | 煙燻威士忌 | 櫻桃甜酒 | 檸檬

The alcoholic beverages have an alcohol strength higher than 1.2% vol.

All prices are in MOP and subject to a 10% service charge.

Please let us know if you have any special dietary requirements or food allergies.

酒精飲品的酒精濃度達1.2%以上。

價格以澳門幣計算並需加收10%服務費。

如閣下對某種食物或調味料過敏，請提前告知我們的服務員。