

松藝館 *Artisan*
DE LA
TRUFE PARIS

LUNCH SET MENU





PÉTONCLES POÊLÉS, CHAMPIGNONS SHIMEJI
香煎帶子 · 松本茸



POULET RÔTI
香烤三黃雞



LA CRÈME GLACÉE DU JOUR
自家製松露意式雪糕

3 COURSES TRUFFLE EXPERIENCE

1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 DESSERT + 1 COFFEE OR TEA

1 頭盤 + 1 主菜 + 1 甜品 + 1 咖啡或茶

ALL SERVED WITH HANDCRAFTED TRUFFLE SHAVINGS

所有菜式均配有手刨松露

STARTER 頭盤

choose one 選一

OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE

Truffle Scramble Eggs

黑松露炒蛋

SOUPE DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

Porcini & Mushroom Soup

牛肝菌濃湯

PÉTONCLES POÊLÉS, CHAMPIGNONS SHIMEJI (ADD \$38)

Seared Scallops, Shimeji Mushroom

香煎帶子 · 松本茸 (另加\$38)

BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

Lobster Bisque

龍蝦濃湯 (另加\$38)

MAIN COURSE 主菜

choose one 選一

TAGLIATELLE, CRÈME DE PARMESAN AU VIN BLANC

*Homemade Tagliatelle,
White Wine Cream Sauce, Parmesan Cheese*

自家製寬條麵 · 白酒忌廉汁 · 巴馬臣芝士

RISOTTO, TRUFFE NOIRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES

Risotto, Wild Mushroom

意大利飯 · 野菌

POULET RÔTI (ADD \$38)

Roasted Sanhuang Chicken

香烤三黃雞 (另加\$38)

POISSON DU JOUR (ADD \$38)

Fish of the Day

是日鮮魚 (另加\$38)

DESSERT 甜品

LA CRÈME GLACÉE DU JOUR

Homemade Truffle Gelato

自家製松露意式雪糕

SERVED WITH REGULAR COFFEE OR TEA,
ADD \$18 UPGRADE TO CAPPUCCINO OR LATTE

隨餐附送咖啡或茶, 加\$18升級至泡沫咖啡或鮮奶咖啡

\$498 每位 PER PERSON

2位起 *Minimum of 2*

A GLASS OF HOUSE WINE 精選紅酒或白酒

ADD \$68 / PER GLASS 1杯 OR ADD \$98 / 2 GLASSES 2杯

ADD-ON 追加

SOFT DRINK / JUICE

精選汽水/精選果汁

\$28

SUNTORY PREMIUM MALT'S

日本三得利頂級生啤酒

\$48

Please inform us of any food allergies or dietary requirements prior to ordering
若有任何食物過敏和特殊的飲食要求, 歡迎與我們聯絡

LUNCH MENU

1 STARTER + 1 MAIN COURSE + 1 COFFEE OR TEA
1頭盤 + 1主菜 + 1咖啡或茶

STARTER 頭盤

choose one 選一

FROMAGE FETA, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS

Baby Spinach Salad, Feta Cheese
嫩葉菠菜沙律 · 菲達羊奶芝士

SOUPE DE CÈPES ET CHAMPIGNONS

Porcini & Mushroom Soup
牛肝菌濃湯

CHAIR DE CRABE AVOCAT, OEUFS DE SAUMON (ADD \$38)

Crab Meat Avocado, Salmon Roe
蟹肉牛油果 · 三文魚籽 (另加\$38)

BISQUE DE HOMARD (ADD \$38)

Lobster Bisque
龍蝦濃湯 (另加\$38)



CHAIR DE CRABE AVOCAT, OEUFS DE SAUMON
蟹肉牛油果 · 三文魚籽

MAIN COURSE 主菜

choose one 選一

Served with handcrafted truffle shavings 主菜均配有手刨松露

PIZZA AU PEPPERONI

Italy Pepperoni Pizza
意大利辣肉腸薄餅
\$198

POISSON DU JOUR

Fish of the Day
是日鮮魚
\$238

CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE GRILLÉE

Grilled Canadian Pork Chop
香烤加拿大豬扒
\$308

SPAGHETTI À LA HAÏR DE CRABE

Spaghetti, Crab Meat, Garlic Chili White Wine Sauce
意大利麵 · 蟹肉 · 香蒜辣椒白酒汁
\$218

RISOTTO, PÉTONCLES, CREVETTES, SAUCE HOMARD

Risotto, Scallops, Shrimp, Lobster Sauce
意大利飯 · 帶子 · 大蝦 · 龍蝦汁
\$268

ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS GRILLÉ

Grilled Black Angus Ribeye
香烤黑安格斯肉眼
\$368



RISOTTO, PÉTONCLES, CREVETTES, SAUCE HOMARD
意大利飯 · 帶子 · 大蝦 · 龍蝦汁

SERVED WITH REGULAR COFFEE OR TEA,
ADD \$18 UPGRADE TO CAPPUCCINO OR LATTE

隨餐附送咖啡或茶, 加\$18升級至泡沫咖啡或鮮奶咖啡

ADD-ON 追加

CHAMPIGNONS SAUTÉS

Sautéed mixed mushrooms,
truffle shavings
炒雜菌 · 松露
\$48

ASPERGES GRILLÉES

Baked asparagus,
truffle shavings
焗蘆筍 · 松露
\$58

SOFT DRINK / JUICE

精選汽水 / 精選果汁
\$28

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day
是日甜品
\$38

HARICOTS VERTS SAUTÉS

Sautéed french beans,
truffle shavings
炒法邊豆 · 松露
\$58

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Mini Charcuterie assortment,
truffle shavings
迷你火腿拼盤 · 松露
\$98

SUNTORY PREMIUM MALT'S

日本三得利頂級生啤酒
\$48

GLACE AUX TRUFFES

Truffle Ice-cream
松露雪糕
\$48



CÔTELETTE DE PORC CANADIENNE GRILLÉE
香烤加拿大豬扒

All prices are in Hong Kong Dollars and subject to 10% service charge based on original price
所有價目均以港幣計算並需按原價收取加一服務費



A member of **THE FOODStory** group