

PLAT *du* JOUR

LUNCH • MON-SAT • 11:30-14:30

2 Courses \$235 • 3 Courses \$275

STARTER +

MAIN
OR
DISH OF THE DAY

STARTER +

MAIN
OR
DISH OF THE DAY

+ DESSERT

[SUPPLEMENT IN BRACKETS 括號內為附加費]

STARTERS



Lobster Bisque

chives, crème fraîche
龍蝦湯 · 香蔥 · 法式鮮忌廉

Escargot Bourguignon

snails, tomato fondue, garlic butter,
baguette
法式焗田螺 · 洋芫荽 · 蒜蓉牛油 ·
法式長棍麵包

Coquilles Saint-Jacques

oven-baked king scallop, baby spinach,
Gruyère gratin, fennel beurre blanc
焗帶子 · 菠菜 · 法式芝士 · 茴香白汁

Marbre Terrine (n)

poultry, mushroom & foie gras terrine,
walnut toast, apple & radish, fig chutney
大理石肉批 · 雞肉 · 蘑菇鵝肝 ·
合桃 · 蘋果 · 白蘿蔔 · 無花果醬

Home-Smoked Salmon

warm fingerling potatoes, dill yoghurt,
pickled cucumber, watercress, French radish
醃製三文魚 · 手指薯 · 刁草乳酪 · 醃青瓜 ·
西洋菜 · 法式蘿蔔

Jumbo Lump Crab Cake [+ \$30]

panko-crumbed, watermelon, grapefruit,
charred pickled cucumber, avocado crema
炸蟹餅 · 西瓜 · 西柚 · 醃青瓜 · 牛油果醬

OYSTERS

Huitre Charente Maritime No.2

\$45 per piece
\$220 ½ dozen
\$420 dozen

Frites \$35

Salade Verte \$35

Peas à la Française \$40

Pomme Purée \$40



Signature Dish

[V]

Vegetarian



Poitrine de Cochon

slow-cooked pork belly, herb crust,
mushroom fricassée, roasted shallot purée,
asparagus & balsamic
慢煮豬腩肉 · 香草醬 · 蘑菇 · 乾蔥蓉 · 蘆筍黑醋汁

Coq Au Riesling

slow-braised chicken, pomme purée,
glazed onions, carrots & pancetta
白酒慢煮雞 · 薯蓉 · 洋蔥仔 ·
紅蘿蔔 · 煙肉

Oven-Roasted Seabass Fillet

fresh egg spaghetti, ravigote dressing
烤爐魚 · 蛋意粉 · 法式香草汁

Pan-Fried Salmon

bulgar wheat, fines herbs, beetroot purée,
feta, pine nuts, horseradish cream
香煎三文魚 · 布格麥 · 香草 · 紅菜頭蓉 ·
菲達芝士 · 松子仁 · 辣根忌廉



Moules Marinières [500g] [+ \$40]

bouchot mussels, aioli, frites
法式白酒忌廉煮藍青口 · 蒜蓉蛋黃醬 · 薯條

Roast Lamb Rack [+ \$40]

peas à la française, pomme purée, rosemary jus
烤羊架 · 法式青豆 · 薯蓉 · 迷迭香汁

280g U.S. Cedar River Farm Rib-Eye [+ \$100]

or

225g Dry Aged Filet du Bœuf [+ \$110]

frites, salade verte
mâitre d'hôtel butter / béarnaise / peppercorn sauce
美國肉眼或熟成牛柳 · 薯條 · 田園沙律
自選醬汁: 法式牛油 / 賓尼士汁 / 黑椒汁

bléss
COLD-PRESSED JUICE

Jus'd Orange

Cold Pressed Orange Juice

\$45 unlimited

\$25 glass

Breakfast Without Orange Juice Is Like A Day Without Sunshine!
You Haven't Drink In The Morning, Drink Now To Retreat!

[N]

Contains Nuts



@PLATDUJOURHK

All prices are subject to 10% service charge • Corkage fee \$200 per bottle

STARTER +

MAIN
OR
DISH OF THE DAY

+ DESSERT

DISH OF THE DAY

Monday

Sautée French Pigeon Breast

foie gras, brioche, walnuts, pickled red onions
法國白鴿胸 · 鵝肝 · 牛油麵包 · 合桃 · 醃紅洋蔥

Tuesday

Pan-Fried Chilean Seabass (+ \$40)

piperade, piquillo pepper, lardo,
pomme purée, calamari
香煎智利爐魚 · 甜椒 · 燈籠椒蓉 ·
法式豬油膏 · 薯蓉 · 魷魚

Wednesday

Bouillabaisse (+ \$60)

seasonal shell fish, saffron broth,
rouille croutons
馬賽魚湯 · 時令海鮮 · 蒜蓉包

Thursday

Pork Chop 'Choucroute Garni' (+ \$50)

brined U.S. dry-aged pork, cabbage, pancetta,
roasted apple, mustard cream sauce
慢煮熟成豬排 · 酸椰菜 · 煙肉 · 蘋果 · 芥末忌廉汁

Friday & Saturday

Lobster Spaghetti (+ \$60)

fresh egg spaghetti, spinach, garlic, chili,
tomato sauce
龍蝦 · 蛋意粉 · 菠菜 · 蒜蓉 · 辣椒 · 蕃茄汁

DESSERTS

Crème Brûlée

焦糖燉蛋

Apple Tarte Tatin & vanilla ice cream

法式焦糖蘋果撻 · 雲呢拿雪糕



Chocolate Fondant & vanilla ice cream

(15 mins preparation time)

朱古力心太軟 · 海鹽焦糖醬 · 雲呢拿雪糕

Crêpes Suzette

法式薄餅 · 焦糖香橙醬汁

Fromages [+ \$45]

selection of 3 French regional cheeses
法國芝士拼盤