BRASSERIE

法式經典尋味 美好年代重現

Découvrez la gastronomie classique, retrouvez la Belle Époque

葡萄酒鑑賞家｜兩個酒杯最佳卓越獎

Wine Spectator Best of Award of Excellence

輕食 Les Collations
Snacks

Caesar Salad
NT$ 380

凱薩沙拉

Bacon, Parmigiano-Reggiano and Croutons

可加價NT$200附燻鮭魚 | With smoked salmon for an additional NT$200

Salade Niçoise
NT$ 380

尼斯沙拉

Tuna, Olives, Tomato, Green Beans, Soft Boiled Egg and Anchovy

Tarte Flambée
NT$ 620

阿爾薩斯薄餅

Flatbread with Bacon, Onion, Crème Fraîche

Landis Beef Burger
NT$ 680

葛瑞爾乳酪牛肉漢堡附薯條或沙拉

Gruyère Cheese, Rémoulade Sauce, French Fries or Mixed Salad

Galette Complète
NT$ 620

布列塔尼蕎麥煎餅附沙拉

Buckwheat Pancake with Ham, Gruyère Cheese and Egg,
Served with Mixed Salad

Club Sandwich
NT$ 550

總匯三明治

Bacon, Smoked Ham, Soft Boiled Egg, Tomato,
French Fries or Mixed Salad

Tarte Flambée
阿爾薩斯薄餅

輕食 Les Collations
Snacks

French Fries — NT$ 380
巴賽麗廳現炸薯條
Ketchup & Mayonnaise

Fried Chicken — NT$ 380
酥炸香酥雞
Ketchup & Mayonnaise

Petit Pain et Kouglof Salé — NT$ 200
什錦麵包籃
French Roll and Savory Kugelhopf

湯品 Les Soupes
Soups

Soupe à l'Oignon Gratinée — NT$ 400
法式經典洋蔥湯
French Onion Soup with Gruyère Cheese

La Célèbre Gratinée au Madère
加價 NT$250 添加蛋黃和馬德拉酒
With egg yolk and madeira wine for an additional NT$250

Soupe du Jour — NT$ 260
主廚特製湯品
Soup of the Day

可依需求料理健康素
Dishes with can be prepared as vegetarian

供應時間 Service Hour | 14:30 - 17:00 / 20:30 - 21:30
所有費用另加10% 服務費
All above prices are subject to a 10% service charge

亞洲精選 Asian Selection

Nasi Goreng NT$ 800
印尼式炒飯
Indonesian Fried Rice, Chicken and Beef Satay, Gado Gado

Singaporean Rice Noodle NT$ 800
新加坡炒米粉
Shrimp, Chicken and Vegetables Strips, Green Papaya Salad,
Pork with Vegetables Soup

Taiwanese Beef Noodle Soup NT$ 800
台灣精燉牛肉麵
Chinese Sauerkraut, Chili Sauce, Spring Onion

Michelle's Oyakodon NT$ 800
京都炸雞親子丼
Oyakodon, Deep-fried Chicken, Miso soup, Condiments

Sundubu Jjigae NT$ 800
韓式豆腐鍋
Korean Spicy Soft Tofu Stew, Condiments

供應時間 Service Hour | 14:30 - 17:00 / 20:30 - 21:30
所有費用另加10% 服務費
All above prices are subject to a 10% service charge

甜點精選 Dessert Selection

Desserts

Vacherin Framboise NT$ 580
覆盆子瓦戌航冰淇淋蛋糕
Raspberry Meringue, Sorbet and Chantilly

Ile Flottante NT$ 480
大溪地香草漂浮島
Floating Island, Tahiti Vanilla, Caramelized Sugar

Le Saint-Honoré NT$ 580
榛果威士忌聖多諾黑泡芙
French Choux Pastry, Hazelnut Chiboust, Crème Chantilly

Fondant au Chocolat 2.0 NT$ 380
法芙娜熔岩巧克力2.0
Molten Chocolate Cake with Passion Fruit and Mango Ice Cream

Tarte Normande aux Pommes NT$ 380
諾曼第蘋果塔
Apple Tart with Crème Fraîche

Crêpes Suzette NT$ 880
法式火焰薄餅 兩人份 | for 2 persons

Soufflé NT$ 650
傳統法式舒芙蕾
需等候40分鐘烹調 | Requires 40 Minutes Preparation

Flan Corse à la Farine de Châtaigne NT$ 380
科西嘉栗子布丁
Chestnut Flan, Vanilla Chantilly and Caramelized Sugar

可依需求料理健康素
Dishes with can be prepared as vegetarian

Le Saint-Honoré

榛果威士忌聖多諾黑泡芙

過敏原標示 Allergy Alerts

甲殼類及其製品。
Crustacea and products thereof.
甲殻類及びそれらを用いた食品。

芒果及其製品。
Mango and products thereof.
マンゴー及びそれを用いた食品。

花生及其製品。
Peanut and products thereof
落花生及びそれを用いた食品。

蛋及其製品。
Egg and products thereof.
卵及びそれを用いた食品。

堅果類及其製品。
Nuts and products thereof.
ナッツ類及びそれを用いた食品。

芝麻及其製品。
Sesame and products thereof.
ゴマ及びそれを用いた食品。

含麩質之穀物及其製品。
Cereals containing gluten and products thereof.
グルテンを含む穀物とそれを用いた食品。

大豆及其製品。
Soybean and products thereof.
大豆及びそれを用いた食品。

魚類及其製品。
Fish and products thereof.
魚類及びそれらを用いた食品。

使用亞硫酸鹽類等。
The use of sulphites etc.
亜硫酸塩類等。

水果與其製品。
Fruit and products thereof.
果物及びそれを用いた食品。

貝類與其製品。
Shell and products thereof.
貝類及びそれを用いた食品。

芹菜與其製品。
Celery and products thereof.
セロリ及びそれを用いた食品。

芥末與其製品。
Wasabi and products thereof.
わさび及びそれを用いた食品。

羽扇豆與其製品。
Lupinus and products thereof.
ルピナス及びそれを用いた食品。

牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇，不在此限。
Milk, goat milk and products thereof, except lactitol derived from milk and goat milk.
牛乳・羊乳及びそれを用いた食品。但し牛乳・羊乳を原料とするラクツロースはこの限りではない。