

巴黎人

— BRASSERIE —

法式餐厅

新年午餐套餐 New Year Lunch Set Menu

January 1<sup>st</sup>, 2025

前菜 (任选一款) Choice of Appetizer

八爪鱼薄片火箭菜沙拉伴酸橘汁 Carpaccio de Poulpe  
Octopus carpaccio in ceviche dressing and roquette salade  
或 Or

白芦笋水波蛋及风干牛肉伴法式蛋黄酱 Asperge Blanche, Œuf Poche et Copeaux de Bresaola, Sauce Gribiche  
White asparagus, poached egg and bresaola shavings with Dijon mustard, capers and cornichon sauce  
或 Or

法式蔬菜牛肉清汤浸香煎鸭肝 Pot au Feu de Foie gras de Canard  
Duck foie gras on pot au feu vegetables and beef consommé  
或 Or

荷兰黑青口韭葱浓汤伴藏红花 Soupe de Moules au Safran  
Holland black mussel and leek chowder with saffron

主菜 (任选一款) Choice of Main

白酒烩酿芭芭拉鸭腿伴法式烟熏肉煮青豆 Cuisse de Canette de Barbarie Farcie, Petit Pois à la Française  
Braised stuffed Barbarie duck leg in white wine on green peas with onion, potato and lardons  
或 Or

慢烤黑橄榄脆皮纽西兰羊鞍伴茄瓜蓉及羊肉汁 Carré d'Agneau en Croute d'Olive  
Slow-roasted New Zealand lamb rack, black olive crust, eggplant caviar and lamb jus  
或 Or

西班牙肠海鲜米粒意大利面伴藏红花龙虾酱汁 Fruit de Mer et Orzo au Safran et Chorizo  
Assorted seafood on Orzo risotto with saffron and Chorizo, Homardine sauce  
或 Or

自制宽条面配巴马臣芝士罗勒酱伴普罗旺斯烩蔬菜 Tagliatelle au Basilic et Ratatouille  
Homemade tagliatelle in basil and parmesan sauce on a bed of ratatouille vegetable  
或 Or

香煎西冷牛扒伴大蒜欧芹炒马铃薯配胡椒汁 Faux Filet de Bœuf Pommes Sarladaise, Sauce aux Poivres (+ 48 MOP)  
Pan-seared beef sirloin steak, sautéed potato with garlic and parsley, pepper sauce

甜品角落 Sweets Corner

巴黎人精选甜品 Sucrieries  
Selected desserts from our Parisian pâtisserie

雪糕及雪芭车 Crème Glacée et Sorbet  
Ice cream and sherbet trolley

时令水果 Fruits de Saison  
Seasonal fresh fruits selection

巴黎人精选芝士拼盘 Assiette de Fromages (+MOP50)  
Selected cheeses from our Parisian affineur

每位澳门元 MOP 398 Per Person

套餐包含一杯热咖啡或热茶 Set menu includes a cup of hot coffee or hot tea

所有价格以澳门元计算并须另加 10% 服务费 All prices are in MOP and subject to 10% service charge