

THE TAI PAN

前菜

新鲜生蚝	\$568	/ 半打
Daniel Sorlut Spéciale 生蚝、红酒醋、柠檬	\$988	/ 一打
		[S][SS]
法式金枪鱼薄切	\$ 268	
蓝鳍金枪鱼、红洋葱、酸豆、柠檬、细香葱		[S][SS]
生牛肉塔塔	\$ 298	
手切牛肉、酸豆、红葱头、酸黄瓜、芥末酱、蛋黄、细香葱		[G][D][M]

头盘

法式洋葱汤	\$ 168	
慢煮洋葱、牛骨清汤、格吕耶尔奶酪、香脆面包丁		[D][G][M]
龙虾浓汤	\$ 228	
新鲜茼萝、XO白兰地、新鲜龙虾肉		[D][S][G][SS]
尼斯沙拉	\$ 258	
蓝鳍金枪鱼、迷你罗马生菜、白扁豆、温泉蛋、橄榄、番茄、马铃薯、香槟醋汁		[S][SS][H]
龙虾沙拉	\$ 278	
缅因龙虾、小生菜、牛油果、樱桃萝卜、嫩菠菜、龙虾汁		[S][SS][D]
冻肉拼盘	\$ 268	
法式冻肉派、精选风干火腿及奶酪、腌菜		[G][D][P][N]
烟熏三文鱼肉酱	\$ 218	
烟熏三文鱼、法式酸奶油、茼萝、酸种面包		[S][SS][D][G]
普罗旺斯扁面包	\$ 288	
香脆扁面包、慢煮洋葱、格吕耶尔奶酪、卡拉马塔橄榄、鲱鱼		[G][S][D]
火腿奶酪通心粉	\$ 268	
贝壳粉、风干火腿、奶油、孔泰奶酪		[G][P][D]
法式焗田螺	\$ 198	
田螺、蒜蓉香草黄油		[S][G][D][M]

主菜

海鲜浓汤	\$ 428	橙酒煮鸭胸	\$ 598
带子、虾、海鲈鱼、贻贝、茴香、马铃薯、藏红花	[S][SS][G][D]	慢煮法国鸭胸、橙酒汁	[M]
香煎龙利鱼 (800G-1000G)	\$ 988	法式烤全鸡	\$ 688
黄油、酸豆、柠檬、香脆面包丁、欧芹	[S][D][SS][G]	整只烤鸡、百里香、马铃薯、野菌、洋葱、鸡肝汁	[G][D][P][M]
法国蓝贻贝	\$ 388	烤羊排	\$ 468
白葡萄酒、干葱、黄油、欧芹	[S][D][SS][G]	澳洲羊排、番茄、茄子泥、蚕豆、波特酒汁	
烤鲈鱼	\$ 458		
新鲜鲈鱼、法式初榨橄榄油番茄酱、马铃薯泥、白扁豆、茼萝	[S][SS][D]		

烧烤肉类及海鲜

黑安格斯战斧牛排 1.2 KG	\$ 1488	薯条	\$ 78
选两款配菜	[D][G][M]	香蒜、黑椒、海盐	[M][G]
黑安格斯牛柳 250G	\$ 478	烤焗扁土豆	\$ 78
选一款配菜	[D][G]	法式酸奶油、培根、细香葱	[D][P][M][SY]
黑安格斯西冷 300G	\$ 518	奶油菠菜	\$ 78
选一款配菜	[D][G]	干葱、奶油、格吕耶尔奶酪	[D][M]
和牛菲力 300G	\$ 408	白扁豆	\$ 78
选一款配菜	[D][G]	黄油、杏仁脆片	[D][M][N]
烤整只龙虾	\$ 598	什蔬沙拉	\$ 78
选一款配菜	[D][S][SS]	番茄、樱桃萝卜	[H][V]

甜品

法式苹果挞	\$ 108	巧克力蛋糕	\$ 108
香草冰淇淋	[D][G][M]	暖心64%黑巧克力配香草鲜奶油	[D][G][M]
传统橙酒可丽饼	\$ 128	时令精选果挞	\$ 98
香橙、君度酒、香草冰淇淋	[D][G][M][M]	杏仁奶油、时令水果配香草鲜奶油	[G][D][N][M]

精选葡萄酒

香槟及起泡酒	一杯 / 一瓶
NV Ruinart ‘R de Ruinart’ Champagne, France	\$ 220 / 1170
NV Veuve Clicquot Yellow Label, Champagne, France	\$ 180 / 980
NV Santa Margherita, Prosecco Extra Dry, Italy	\$ 140 / 650
NV Veuve Clicquot Rosé	\$ 250 / 1388
白葡萄酒	
2025 Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	\$ 170 / 800
2024 Friuli Fantinel Pinot Grigio, Borgo Tesis Grave, DOC, Italy	\$ 170 / 800
2023 Domaine Testut, Chablis, Vieilles, Vignes Blanc, Burgundy, France	\$ 150 / 750
玫瑰酒	
2024 Whispering Angel, Château d’Esclans, Cotes de Provence, France	\$ 140 / 650
红酒	
2022 Domaine Nicolas Rossignol Bourgogne, Burgundy, France	\$170 / 800
2022 Château Pindefleurs, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux, France	\$160 / 788
2021 Olga Raffault ‘Les Peuilles’ Cabernet Franc Blend Chinon, Loire Valley, France	\$150 / 728
甜酒	
2022 Carmes de Rieussec – Sauternes, Bordeaux, France	\$150 / 400 (375ml)

鸡尾酒

KIR ROYALE Champagne, Crème de Cassis	\$ 138
NEGRONI Tanqueray, Mancino Rosso, Campari	\$ 138
LE JARDIN HIGHBALL Tanqueray Gin, La Tomato Liqueur, Strawberry Syrup, Citric Solution, Soda	\$ 138
PASTIS Duval, Pastis De Marseille	\$ 108