

# Le Gourmet



**10** 积分 POINTS = \$1  
 ★ 快以积分享好赏! ★  
 REDEEM NOW!

## LES ENTRÉES | APPETISERS អាហារសម្រន់ | 前菜

*Les Escargots*  
 Baked snails with Café de Paris sauce and sauce vierge  
 ឡងដុត  
 法式香焗蜗牛

*Le Caviar Oscietre*  
 Oscietra caviar (50g) from the Black Sea served on ice with blinis and traditional accompaniments  
 ពងត្រីកាវីយ៉ាមកពីសមុទ្រខ្មៅ (50ក្រាម) និងនំអំបែង  
 冰镇黑海鱼子酱(50克)

*Les Coquilles Saint-Jacques*  
 Pan-seared Hokkaido scallops with quinoa, grilled Mediterranean vegetables and caramelised shallot dressing  
 ឡងផ្អិតចៀនជាមួយសាឡាត់គីណាវ៉ូ និងទឹកជ្រលក់ខ្ចឹមក្រហម  
 香煎北海道带子配藜麦、地中海式烤蔬及焦糖葱调酱

*Le Foie Gras*  
 Pan-fried foie gras served with mixed fruit compote, caramelised grapes and a light port wine jus  
 ធ្វើមក្រានចៀន និងផ្លែឈើចម្រុះឆឹងស្ករជាមួយទឹកជ្រលក់រសជាតិក្រាផត  
 香煎鹅肝伴鲜果酱、焦糖葡萄与波特酒汁

*L' Avocat*  
 Timbale of mud crab and avocado with citrus fruit, poached tiger prawn, Mesclun salad and a light mustard dressing  
 សាច់ក្តាមច្នុចចម្រុះជាមួយផ្លែប៊ី  
 清甜蟹肉塔配与鳄梨, 虎虾及嫩蔬沙拉和芥末酱汁

*Le Saumon*  
 Home-smoked salmon with sour cream, lemon zest, fresh herbs and salmon pearls  
 ត្រីសាលម៉ុនអប់ផ្សែងជាមួយទឹកជ្រលក់ត្រីម និងសម្បកត្រីច  
 秘制烟熏三文鱼

## LES SOUPES | SOUPS | ស៊ុប | 汤类

*Bisque de Homard*  
 Lobster bisque served with prawn tartare and delicate herbs  
 ល្អបខ្មុរដង  
 龙虾浓汤配鲜虾塔塔

*Consommé de Champignon*  
 Mushroom consommé with vegetable vol-au-vent and chives  
 ល្អបធុរាសជាតិជ្សិត  
 鲜蘑菇清汤与蔬菜酥皮馅饼

*Soupe à l'Oignon*  
 Traditional French onion soup with cheese croûtons  
 ល្អបខ្ចឹមបារាំង  
 经典洋葱汤

## LES SALADES | SALADS | បន្លែចម្រុះ | 沙拉

*La Niçoise*  
 Seared tuna salad with quail egg, new potatoes, anchovies, green beans, cherry tomatoes, lettuce and balsamic dressing  
 ត្រីធួនចៀនជាមួយបន្លែចម្រុះ និងទឹកខ្មេះខ្មៅ  
 尼斯沙拉 (金枪鱼、鹌鹑蛋、嫩土豆、鱼仔、四季豆及樱桃番茄) 与香醋汁

*La Végétalienne*  
 Mixed seasonal vegetables with truffles and truffle dressing  
 បន្លែចម្រុះ និងទឹកជ្រលក់ត្រាហ្សុល  
 松露时蔬沙拉

*La César*  
 Romaine lettuce with chicken breast, crispy bacon, soft-poached egg and croûtons tossed in Caesar dressing  
 សាឡាត់រ៉ូម៉ែនជាមួយមាន់ចៀន សាច់ជ្រូកបីជាន់ដុត និងពងមាន់ស្លាវ  
 凯撒沙拉缀鸡胸肉及脆培根

All prices are nett and quoted in US Dollars | តម្លៃទាំងអស់ គិតជាដុល្លារអាមេរិក និងបូកបញ្ចូលពន្ធ និងថ្លៃសេវាកម្ម | 所有价格已含税并以美元计算



# LES POISSONS ET FRUITS DE MER

## FISH & SEAFOOD | ត្រី និងគ្រឿងសមុទ្រ | 鱼类及海鲜

### L'Assiette de la Mer

Pan-seared sea bass, prawns and scallops served with seafood broth, stewed vegetables and rouille sauce

ត្រីឆ្មង់ បង្កា និងខ្យងផ្តិតចៀនជាមួយទឹកជ្រលក់គ្រឿងសមុទ្រ

香煎海鲈鲜虾及带子配海鲜汤伴烩蔬及香蒜蛋黄酱

### Le Saumon

Crispy-skin salmon with asparagus, cauliflower purée, Maxim potatoes and a dill cream sauce

ត្រីសាលម៉ុនដុតជាមួយទឹកជ្រលក់សជាតិត្រីម

脆皮三文鱼伴芦笋,花椰菜泥及土豆片与浓香莳萝酱

### La Morue

Seared cod with braised chickpeas, smoked ham, squid ink tuile, buttered vegetables and sauce Jacqueline

ត្រីទឹកកកដុតជាមួយសណ្តែកខ សាច់ហែមឆ្មើរ បន្លែ និងទឹកជ្រលក់

炙烧鳕鱼配焖鹰嘴豆, 烟熏火腿, 墨汁脆片, 黄油烩鲜蔬与法式萝卜汁

# LES VIANDES | MEAT | សាច់ | 肉类

### La Volaille

Chicken filled with braised leeks, pancetta with a roast pumpkin mash, morel mushrooms and caramelised onion gravy

មាន់ចៀនញាត់ជ្រិត និងសាច់ជ្រូកបីជាន់ជាមួយទឹកជ្រលក់ខ្លឹមបារាំង

烘焗培根韭菜鸡肉卷配南瓜泥、羊肚菌及焦糖洋葱汁

### Le Porc

Sous vide of pork spare ribs with truffled Paris mash, seasonal vegetables and BBQ honey sauce

ឆ្អឹងជំនីជ្រូកខជាមួយបន្លែ និងទឹកជ្រលក់ទឹកជ្រូក

真空低温烹煮排骨配松露土豆泥,时蔬与蜜汁烧烤酱

### L'Agneau

Roast lamb cutlets with green pea mash, glazed vegetables, crispy pumpkin flower and rosemary lamb essence

សាច់ចៀមអាំងជាមួយបន្លែចម្រុះ និងទឹកជ្រលក់រៀសម៉ាឺ

焗烤羊肋排伴豌豆泥, 酥脆南瓜花与迷迭香羊肉汁

### Le Magret de Canard

Pan-fried duck breast crusted in yellow banana and grapes with glazed turnips, spring vegetables and foie gras sauce

ទ្រូងនាចៀនជាមួយបន្លែចម្រុះ និងទឹកជ្រលក់ថ្លើមក្លាន

香煎鸭脯缀香蕉与葡萄泥配时蔬与鹅肝酱

# LES GRILLADES | GRILLS | សាច់អាំង | 烧烤

### Bifteck de Tomahawk pour 2 personnes

Grilled beef tomahawk (800g) for 2 people served with soufflées potatoes, vegetables and fresh herbs

សាច់គោជាប់ឆ្អឹងអាំង (800ក្រាម) សម្រាប់ 2 នាក់

战斧牛扒配时蔬 (800克) 两人共享

### Grilled Prime Cuts of Black Angus Beef

#### ជម្រើសសាច់គោអាំង | 顶级黑安格斯牛肉任选

Rib Eye (300g)	សាច់គោជាប់ខ្លាញ់	肋眼肉
Tenderloin (200g)	សាច់គោចំឡកក្នុង	里脊肉
Sirloin (180g)	សាច់គោចំឡកក្រៅ	西冷肉
or	ឬ	或
Australian Wagyu A5 (200g)	សាច់គោអូស្ត្រាលីវ៉ាដូA5 (200ក្រាម)	澳洲和牛A5级

Grilled items are served with your choice of: សាច់អាំងទាំងអស់ មានបម្រើជាមួយ | 所有扒类可选酱汁:

#### Sauce au poivre vert de Kampot

Kampot green pepper sauce

ទឹកជ្រលក់សជាតិម្រេចកំពត

贡布青胡椒酱汁

#### Sauce aux champignons "café au lait"

Mushroom cream sauce

ទឹកជ្រលក់ត្រីមណាឃជ្រិត

蘑菇奶油酱汁

#### Sauce Roquefort

Blue cheese sauce

ទឹកជ្រលក់សជាតិប៊ូឈីស

蓝芝士酱汁

#### Sauce au vin rouge

Red wine jus

ទឹកជ្រលក់សជាតិស្រាត្រហម

红酒酱汁



# LES DESSERTS | DESSERTS | បង្កើត | 甜品

## Le Mille-feuille

Deconstructed vanilla mille-feuille with fresh berries and raspberry coulis

បង្កើតមាសជាតិវ៉ានីលជាមួយផ្លែឈើស្រស់ និងទឹកផ្លែរ៉ាស់បឺរី

创意法式香草浆果千层酥

## La Tarte au Citron

Lemon meringue tart with mascarpone ice cream and white chocolate snow

បង្កើតមាសជាតិស្រ្តីច្រា និងកាប៉េស

柠檬蛋白挞与马斯卡彭雪糕

## Les Profiteroles

With vanilla ice cream and dark chocolate sauce served with whipped cream and roasted almond flakes

បង្កើតមាសជាតិកាប៉េសវ៉ានីល និងទឹកស្កូឡា ត្រីម និងគ្រាប់អាល់ម៉ុងដុត

泡芙与香草雪糕, 黑巧克力酱缀杏仁片

## La Pina Colada Crème Brûlée

Served with pineapple sorbet, coconut crumbles and fresh fruits

បង្កើតម្សៅដុតស្កររាសជាតិម្នាស់ និងដូងជាមួយផ្លែឈើ

黄梨雪葩焦糖布丁缀鲜果

## La Mousse au Chocolat

70.5% dark chocolate mousse with cherry ice cream and warm berry compote

បង្កើតស្កូឡាទន់ 70.5% ជាមួយកាប៉េសផ្លែឈើ និងផ្លែឈើស

70.5% 黑巧克力慕斯蛋糕配樱桃雪糕

## Les Crêpes Suzette

Pancakes flambéed with Grand Marnier, vanilla ice cream and its own syrup

នំអំបែងដុតជាមួយស្រាហ្រុងដាម៉ា និងកាប៉េសវ៉ានីល

柑曼怡香甜酒火焰煎饼与香草雪糕

# BEVERAGES | ភេសជ្ជៈ | 饮料

## BEERS ស្រាបៀរ 啤酒

Angkor Draft 吴哥生啤

Angkor 吴哥

Budweiser 百威

Corona 科罗娜

Heineken 喜力

Tiger 虎牌

Guinness Stout 健力士黑啤

## HOUSE WINE ស្រាទំពាំងបាយជូរ 精选美酒

Red / White 红酒 / 白葡萄酒

## WATER ទឹកបរិសុទ្ធ 矿泉水

Vittel (500ml) 维泰勒

Perrier (750ml) 沛绿雅

Perrier (330ml) 沛绿雅

San Pellegrino (500ml) 圣佩黎洛

## SOFT DRINKS ភេសជ្ជៈ: 软饮

Coke 可口可乐

Coke Light 健怡可乐

Sprite 雪碧

Soda Water 苏打水

Tonic Water 通宁水

Ginger Ale 姜味汽水

Red Bull 红牛

7-Up 七喜

# BEVERAGES | ភេសជ្ជៈ | 饮料

## FRESH JUICES ទឹកផ្លែឈើស្រស់ 鲜果汁

Orange 橙汁

Pineapple 黄梨汁

Watermelon 西瓜汁

Apple 苹果汁

Carrot 萝卜汁

Lime 青柠汁

Lime Soda 青柠苏打

Young Coconut 青椰

Mixed Fruit 什锦果汁

## TEA តែ 茶

English Breakfast 英式早茶

Earl Grey 格雷伯爵

Jasmine 茉莉花

Green Tea 绿茶

Iced Lemon Tea 冰柠檬茶

## COFFEE កាហ្វេ 咖啡

Espresso 浓缩咖啡

Double Espresso 双份浓缩咖啡

Cappuccino 卡布奇诺

Caffè Latte 拿铁

Macchiato 玛奇朵

Caffè Mocha 摩卡咖啡