

Le Gourmet

○

○

○

Appetisers

Oeuf "Mimosa" à la Truffe

French devilled eggs, black truffle, mix green, truffle dressing

Lobster Croquette

Breaded lobster chunks, lime hollandaise

Escargots à la Bourguignonne

Baked escargots, Café de Paris butter

Gambas Flambées à la Provençale

"Pastis" flamed prawns in garlic, parsley, tomato creamy sauce

Saumon Mariné aux Agrumes

In-house marinated salmon filet, horseradish cream, capers, dill salsa

Foie Gras Poêlé

Pan-seared foie gras, star anise crumble, mixed berries coulis, brioche

Soups

Potimarron Rôti

Roasted butternut squash soup, sunflower seeds, spicy peanut, maple syrup crumble

Soupe à L'oignon

Onion, Gruyère cheese, pastis, crouton

Bisque de Homard

Lobster bisque, lobster tartar, citrus "crème Fraîche"

Salads

Salade de Betteraves

Roasted beets, goat cheese bits, diced pear, apple, candied pecan nuts, honey-mustard dressing

Salade Nordique

Smoked salmon, arctic shrimp, quail egg, romaine lettuce, pickled onion, sour cream dressing

 Vegetarian

Prices are inclusive of taxes and quoted in Khmer Riel and US Dollars

Main Course

Poisson

Filet de Bar a la Ratatouille

Seabass fillet, oven-roasted ratatouille, shaved fennel, olives, tomato-olive oil emulsion

Blanquette de Saumon

Salmon creamed stew, mussels, baby carrot, baby leek, button mushrooms, pearl barley, lemon confit

Viands

Fricassée de Volaille au Cidre

Creamy chicken breast, French cider stew, lentil ragout, seared apple wedges

Côte de Porc

Grilled pork chops, "Forestier" of mushrooms, sautéed potatoes, dijon mustard sauce

Le Confit de Canard

Slow-cooked duck leg, "Tourne Potato", truffle jus

Tournedos Entre Terre et Mer

Surf & Turf - beef tenderloin, jumbo water prawns, glazed shallots, Kampot pepper sauce

Côte de Boeuf (800g)

Grilled côte de boeuf served with soufflé potatoes, vegetables, fresh herbs

Les Grillades

Sea Bass (180g)

Salmon (200g)

Sirloin (180g)

Beef Tenderloin (200g)

Rib Eye (300g)

Australian Wagyu #15 (200g)

Grilled items are served with your choice of sauce

Sauce

Sauce au Poivre Vert de Kampot

Kampot green pepper sauce

Sauce Béarnaise

Tarragon butter sauce

Sauce Roquefort

Blue cheese sauce

Sauce Marchand de Vin

Red wine shallot sauce

Beurre Blanc aux Agrumes

Lemon butter sauce

Sides

Forestière de Champignons

Seasonal mushrooms ragout

Brocoli

Garlic butter broccoli

Ratatouille

Mediterranean vegetable stew

Purée Truffe

Mash potatoes, black truffle bits

Pommes Frites

French fries

Asperge

Sautéed asparagus in Hollandaise sauce

Le Desserts

Mille-Feuilles Praliné

Hazelnut cream, puff pastry layer cake, chocolate crumbs, coconut sorbet

Mondulkiri Mousse au Chocolat

Mondulkiri dark chocolate mousse, cherry ice cream, warm berry compote

Gratin de Fruits au Champagne

Gratinated fruits, champagne sabayon, crispy pistachio tuile

Crêpe Suzette

French-style thin pancakes flambéed with grand marnier liquor, vanilla ice-cream

Beverages

Mineral Water

Still

Acqua Panna

Evian

Sparkling

San Pellegrino

Perrier

Soft Drinks

Coke

Coke Light

Sprite

Tonic Water

Ginger Ale

Fever-Tree Tonic & Soda

Premium Soda Water

Mediterranean Tonic

Elderflower Tonic

Indian Premium Tonic

Ginger Beer

Freshly Squeezed Juices

Orange

Watermelon

Apple

Carrot

Coconut

Pineapple

Lavazza Arabica Coffee

Brewed Coffee

Espresso

Hot Chocolate

Double Espresso

Macchiato

Americano

Cappuccino

Café Latte

Ice Coffee

TWG Tea

Eternal Summer

Royal Darjeeling

Royal Orchid

Grand Wedding

French Earl Grey

Bain De Roses

Imperial Oolong

Jasmine Pearls

Wine

Champagne

Lanson Black Label	NV
Lanson Rosé Label	NV
Lanson Green Label	NV
Bollinger Special Cuvée	NV
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	NV
Dom Pérignon Brut	2009

Red

Château Villenouvette Cuvée Marcel Barsalou	NV
Château Tenein Bordeaux Supérieur	NV
Domaine De Rochebin Bourgogne Pinot Noir	NV
Chateau Haut Saint-Brice St Emillion Grand Cru	2012

White

Pigmentum Sauvignon Blanc	NV
Domaine De Rochebin Macon Villages Chardonnay	NV

Rose

Domaine le Novi Luberon Côté Levant	NV
-------------------------------------	----

Beer

Hanuman

Heineken

Tiger

Corona

Guinness Stout

Cocktails

French 75

Widges Gin, lemon, bubbles

Boulevardier

Wild Turkey 101 whisky, Campari, Cocchi sweet vermouth

Kir Royale

Cassis, bubbles

Dry Martini

Grey Goose Vodka, Cocchi dry vermouth

Paris G & T

G-Vine Gin, Fever-Tree Elderflower tonic

Gimlet Salut

Citadelle Gin, lime, Violet Liqueur, Cassis, bubbles

Sidecar

Pierre Ferrand Cognac, Cointreau, lime

French Connection

Pierre Ferrand Cognac, Luxardo Amaretto

Aperitif & Digestif

Pastis

Grand Marnier

D,O,M, Bénédictine

Green Chartreuse

Yellow Chartreuse

Cointreau

Cognac

Pierre Ferrand

Rémy Martin VSOP

Martell VSOP

Hennessy VSOP

Camus VSOP

Rémy Martin XO

Martell Cordon Bleu

Martell XO

Hennessy XO

Hennessy Paradis

Rémy Martin Louis XIII

Armagnac

Mousquetaire du Roy 5yrs

Château de Laubade VSOP

Darroze Les Grands Assemblages 8yrs

Darroze Les Grands Assemblages 12yrs

Brandy & Calvados

G,E Massenez Poire Williams

Trimbach Mirabelle Reserve

Trimbach Poire Williams

Trimbach Framboise Grande Reserve

Château du Breuil 8yrs

Prices are inclusive of taxes and quoted in Khmer Riel and US Dollars

Spirits

Citadelle Gin

Grey Goose Vodka

Ciroc Vodka

G'vine Gin

Johnnie Walker Gold Label Whisky

Aromatic Mandarin Rum

Chivas Regal 18 Whisky

Johnnie Walker XR 21 Whisky

○

○

○

○

○

○

Le Gourmet

○

○

○

前菜

法式松露酱鸡蛋

黑松露、什锦青菜、松露酱

巴黎黄油酱焗蜗牛

龙虾可乐饼

配青柠荷兰酱

火焰蒜虾

配茴香酒、欧芹、奶油番茄酱汁

三文鱼排

配奶油辣酱、酸豆、柑橘汁及莳萝莎莎

香煎鹅肝

配八角末、什锦莓果酱及布里欧修面包

汤

龙虾浓汤

配龙虾鞑靼及柑橘酸奶酱

南瓜浓汤 

配向日葵籽、辣花生、枫叶糖浆末

传统法式洋葱汤

配香煎鹅肝及酥皮

沙拉

蔬菜沙拉 

焗甜菜根羊芝士沙拉、梨子丁、苹果、琥珀核桃仁、蜜糖芥末调酱

海鲜沙拉

烟熏三文鱼、北极虾、鹌鹑蛋、罗马生菜、渍葱、酸奶油调酱

 附有此标记的为素菜

所有价格均已含税，以美元或瑞尔计算

主菜

鱼

鲈鱼排

配法式焗烤时蔬、莴笋、橄榄、番茄橄榄油乳

奶油三文鱼

配贻贝、嫩萝卜、嫩韭葱、蘑菇、珍珠大麦，柠檬酱

肉类

法式奶油鸡

奶油法式苹果酒炖鸡、扁豆炖肉、烤苹果角

烤猪排

配菌菇、炒土豆及第戎芥末酱

油封鸭

慢炖鸭腿、法式切土豆、松露汁

烤牛里脊排

配淡水大虾、油红葱、海苔碎末、贡布青胡椒酱

战斧牛排

烤战斧牛排（800克）、舒芙蕾土豆、时蔬、鲜香蔬

烤牛排与烤鱼排

海鲈排 (180克)

三文鱼排 (200克)

西冷牛排 (180克)

牛里脊排 (200克)

牛肋眼排 (300克)

澳大利亚A5和牛排 (200克)

烤食可选如下酱料

酱料

贡布青胡椒酱

蛋黄酱汁

龙蒿黄油酱

蓝芝士酱

红酒葱酱

柠檬奶油酱

小菜

松露酱

土豆泥、黑松露块

薯条

季节香菇炖肉

香蒜黄油西蓝花

地中海蔬菜炖

荷兰酱炒芦笋

甜点

法式火焰可丽饼

配柑曼怡香橙甜酒、香草雪糕

焦糖榛子千层酥

榛子奶油、千层蛋糕、巧克力碎、椰子雪糕

香槟鲜果奶汁

焗烤鲜果、香槟沙巴雍、开心果脆片

蒙多基里巧克力慕斯

蒙多基里黑巧克力慕斯、樱桃雪糕、浆果蜜饯

饮料

矿泉水

蒸馏水

普娜天然矿泉水

依云

气泡水

圣佩黎洛

沛绿雅

汽水饮料

可口可乐

健怡可乐

雪碧

通宁水

姜汁汽水

芬味树单宁水及苏打水

优选苏打水

地中海通宁水

接骨木花通宁水

印度优质通宁水

芬味树

鲜榨果汁

橙汁

西瓜汁

苹果汁

胡萝卜汁

椰子汁

菠萝汁

拉瓦萨阿拉伯咖啡

现煮咖啡

浓缩咖啡

双份浓缩咖啡

玛琪雅朵

美式咖啡

卡布奇诺

咖啡拿铁

冰咖啡

热可可

新加坡特威原茶

盛夏绯红茶

皇家大吉岭茶

皇家兰花茶

皇家婚礼茶

法国格雷伯爵茶

玫瑰芬香茶

皇家乌龙茶

珍珠茉莉茶

葡萄酒

香槟

岚颂黑标	NV
岚颂干型桃红	NV
岚颂有机绿标	NV
柏兰爵特级香槟	NV
罗兰百悦桃红酒	NV
唐培里依陈年香槟	2009

红葡萄酒

维伦努维特酒庄马塞尔巴塞罗红葡萄酒	NV
特宁酒庄超级波尔多	NV
罗什宾酒庄黑皮诺红葡萄酒	NV
圣爱美隆特级酒庄红葡萄酒	2012

白葡萄酒

美岩长相思白葡萄酒	NV
罗什宾酒庄马贡霞多丽	NV

桃红酒

左岸吕贝隆新酒庄桃红酒	NV
-------------	----

啤酒

哈努曼

喜力

虎牌

科罗娜

健力士黑啤

鸡尾酒

法国75鸡尾酒

柠檬角金酒、柠檬、汽泡酒

边车

皮耶费兰干邑、君度橙味甜酒、青柠汁

花花公子

野凤凰威士忌、金巴利、Cocchi甜苦艾酒

皇家基尔

黑醋栗酒、汽泡酒

法国情怀

皮耶费兰干邑、亚得里亚杏仁甜酒

干马蒂尼

灰雁伏特加、COCCHI干苦艾酒

小麦伏特加

纪凡金酒、芬味树接骨木花通宁水

琴蕾致意

丝塔朵金酒、青柠汁、紫罗兰酒

开胃酒和消化酒

小杯烈酒

瓶

茴香酒

柑曼怡利口酒

法国廊酒

绿查特酒

黄查特酒

君度利口酒

干邑

皮耶费兰

人头马VSOP

马爹利VSOP

轩尼诗VSOP

卡慕VSOP

人头马XO

马爹利蓝带

马爹利XO

轩尼诗XO

轩尼诗“杯莫停”

人头马路易十三干邑

雅文邑

皇家骑士5年

朗巴德堡VSOP

达豪思8年雅文邑

达豪思12年雅文邑

白兰地和苹果白兰地

玛瑟妮西洋梨白兰地

婷芭克世家威廉姆梨子白兰地

婷芭克世家特级珍藏梨子白兰地

婷芭克世家特级珍藏覆盆子白兰地

布罗耶庄园8年

烈酒

小杯烈酒

瓶

丝塔朵金酒

灰雁伏特加

诗洛柯伏特加

纪凡金酒

尊尼获加金牌威士忌

ARHUMATIC柑橘朗姆酒

皇家芝华士18年

尊尼获加XR 21威士忌

○

○

○