

30%
OFF

Happy Wine Day

Wine not drink on a Sunday?

HAPPY HOUR for EVERY SUNDAY
with 30% OFF on every bottle
under list price HKD 1,000

Except *** bottles on the wine list

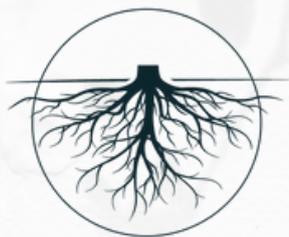
*Not applicable for groups of more than 10 people

*Prices Subjects to 10% Service Charge

Terroirs
BY LQV



LQV



每月特選盲品單杯酒

\$120/杯



參加我們的每月特選盲品單杯酒活動

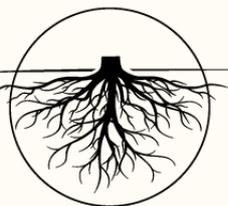
根據風味猜測葡萄種類及產區

猜測正確即有機會獲取這支酒！

*一杯酒可猜測一次

**若有人成功贏取獎品，本月活動將中止，
並於下個月重新開始

CHRISTMAS Menu



\$588 / 人*

前菜

- 黑松露野菌燴菜 香脆溏心蛋、松露泡沫
或
自家製豬肉鵝肝凍批 紅洋蔥果醬、酸種多士
或
香煎鱸魚 (+\$50) 法式燴雜菜、羅勒油
或
焗燒紅蘿蔔湯 香葱、酸忌廉、杏仁片

主菜

- 法式紅酒燴牛肉 牛油薯蓉、紅蘿蔔、蘑菇
另加松露薯蓉 (+\$30)
或
大蝦扁意粉 巴馬臣芝士、龍蝦汁、三文魚籽
或
油封鴨腿 燴紅椰菜、薯蓉、紅酒汁
或
焦糖洋蔥意大利飯 巴馬臣芝士
另加香脆煙肉粒 (+\$20)
或
乾式熟成肉眼扒 (+\$288) 香煎鵝肝、薯條、黑椒汁、帕德龍青椒

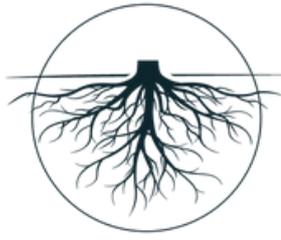
另配芝士 (+\$58)

請向侍應查詢今日推介

甜品

- 朱古力慕絲 雲尼拿忌廉、白朱古力碎粉
或
意式奶凍 士多啤梨、牛油酥餅
或
法式香橙可麗餅 鮮忌廉、香橙醬

*需另收加一服務費
套餐只供整桌客人同時享用



TERROIRS' 單杯葡萄酒

Price

香檳 & 起泡酒

Champagne Extra-Brut Ultradition Domaine Laherte Frères NV | O | B | \$ 150
Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir | Apple | Citrus | Brioche

桃紅葡萄酒

Côtes de Provence Rollier Château La Martinette 2024 | O | \$ 90
Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle & Tibouren | Red Berries | Ripe Fruits

紅葡萄酒

Vin de France Indigo Domaine Charlotte & Aurelien Houillon 2020 | O | N | \$ 125
Syrah & Grenache | Natural, Structured & Fresh | Blackberries & Violet

Saint-Emilion Fleur Ursuline 2019 | O | \$ 125
Merlot & Cabernet Franc | Soft with round tannins | Plum and black cherries

Bourgogne Vieilles Vignes Domaine Sarrazin 2023 \$ 130
Pinot Noir | Red Fruits | Light & Elegant

Vin de France De Toute Beaute Domaine Ganevat NV | B | N | \$ 90
Gamay | Red & Black Berries | Very Light & Natural

白葡萄酒

Chablis Domaine Olivier Morin 2023 \$ 125
Chardonnay | Crisp | Mineral & Citrus

Touraine Amboise Clos de Beauce Domaine Bonnigal-Bodet 2023 | O | \$ 130
Chenin | Fresh & Intense | Citrus & Green Fruits

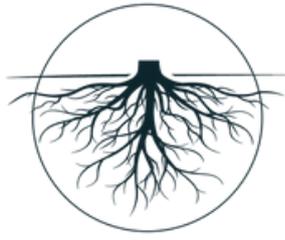
Mas de Libian Cave Vinum 2023 \$ 125
Viognier & Roussanne & Clairette | Fruity & Floral | Peachy & White Blossom

Sauternes Chateau Raymond-Lafon 2004 \$ 180
Semillon & Sauvignon Blanc | Dessert Wine | Caramel & Candied Citrus

Arbois Vin Jaune Domaine Jacques Puffeney 2013 \$ 280
Savagnin | Full Body | Nutty

想挑戰自己試試盲品單杯葡萄酒？猜對葡萄種類及產區即可參與抽獎！

如有興趣，請諮詢我們的侍酒師



TERROIRS' 餐點 一齊分享更有滋味

TERROIRS' 拼盤

- A1 法國芝士拼盤 - |G| \$ 248 | \$ 478 | \$ 848
按需提供來自La Martinette酒莊的自家製蜂蜜 | Beillevaire 生牛油
大 超大 特大
- A2 肉類拼盤 - |G| \$ 248 | \$ 478 | \$ 848
每日輪換：可能包括 豬頸生火腿、風乾豬肉腸、西班牙香腸、松露火腿、風乾火腿 | Beillevaire 生牛油 | Maison Marc 酸黃瓜
大 超大 特大
- A3 混合拼盤 - |G| \$ 318 | \$ 528 | \$ 898
芝士 | 肉類切片 | 按需提供蜂蜜 | 牛油
大 超大 特大
- A4 自家製法式傳統酥皮肉派 豬肉 | 鴨肝 | 焗果仁 \$ 158
- A5 自家製豬肉批 栗子與鼠尾草 | 紅洋蔥果醬 | 多士 \$ 168



- B1 LQV 法式三文治 2.0 自家製麵包 | 康堤芝士 | 松露火腿 \$ 168
- B2 LQV 松露三文治 |V| 自家製麵包 | 康堤芝士 | 松露 \$ 168
- B3 自家製法式芝士泡芙 |V| 泡芙酥皮 | 康堤芝士 | 勃艮第特產 \$ 98
- B4 酥脆龍蒿雞 脆炸雞肉 | 龍蒿芥末醬 \$ 168



- C1 梨杏仁沙律 - |V| \$ 188
芝麻醬 | 櫻桃番茄 | 紅洋蔥
- C2 里昂沙律 - |G| \$ 188
風乾火腿 | 煎培根 | 雞蛋 | 豆 | 小薯仔

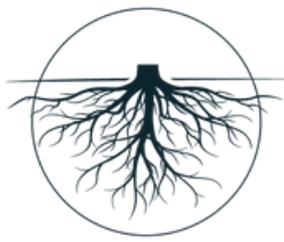


- D1 蘑菇肉醬 - |V|G| \$ 238
脆煎雞蛋 | 松露泡沫
- D2 焗燒紅蘿蔔湯 - |V|G| \$ 98
香葱 | 酸忌廉 | 杏仁片
- D3 勃艮第焗蝸牛 6 件 | 12 件
蒜香牛油 | 青蔥 | 麵包碎 \$ 108 | \$ 198
- D4 法國進口新鮮生蠔 |G| 6 件 | 12 件
法國芬迪奇生蠔 | 木犀草醬 | 檸檬 \$ 298 | \$ 518
- D5 香蒜辣椒大蝦 \$ 188
蒜頭 | 車厘茄 | 芫茜 | 番茜 | 洋蔥
- D6 香煎鱸魚 \$ 268
煙燻魚 | 蛤蜊濃湯
- D7 大蝦扁意粉 \$ 258
龍蝦汁 | 三文魚籽 | 香蔥
- D8 烤茄子 |V| - |G| \$ 198
煙燻芝士 | 番茄莎莎醬 | 康提芝士香蒜醬

*價格以港幣結算，另收加一服務費

|G|= 無麩質

|V|= 素食



TERROIRS' 餐點 一齊分享更有滋味

	Price
E1 帶骨肋眼牛排 - 乾熟 30 天 - 1.1 kg+ - G 帕德隆辣椒 焗千層土豆 每日醬汁	\$ 1,388
E2 沙朗牛排/牛柳 - 乾熟 30 天 - 400 g+ - G 帕德隆辣椒 焗千層土豆 每日醬汁	\$ 748
E3 迷你漢堡 (x3) 自製布里歐修麵包 沙律菜 康堤芝士	\$ 150
E4 法式韃靼牛肉 酸種吐司	\$ 238
E5 法式焗春雞 - G 綠扁豆配煙肉粒 紅酒汁	\$ 268



F1 香煎西葫蘆 或 蜜汁紅蘿蔔 - G - V	\$ 98
F2 帕德龍辣椒 或 自家製法式炸薯條 - V	\$ 98
F3 松露牛油薯蓉 - V	\$ 118

TERROIRS' 每月特色

G1 焗 Mont d'Or 芝士 焗烤芝士 紅洋蔥醬 酸種麵包	\$ 368
G2 焦糖洋蔥意大利飯 帕瑪森芝士 香蔥 炸乾蔥 追加脆煙肉粒 (+\$20)	\$ 228
G3 勃艮第燉牛肉 配牛油薯蓉 紅蘿蔔 蘑菇	\$ 238
G4 油封鴨腿 燴紅椰菜 壓碎新薯 紅酒汁	\$ 258

TERROIRS' 甜品

H2 法式意大利奶凍 士多啤梨 牛油酥餅	\$ 98
H3 朱古力慕絲 配白朱古力粉	\$ 98
H4 法式焦糖燉蛋 糖漬橙片 柳橙果泥 牛油酥餅	\$ 98
H4 法式橙酒薄餅 香橙 牛油 白蘭地 香緹忌廉	\$ 108
H5 法式松露朱古力 - 6 件	\$ 98

*如需於餐廳食用自帶蛋糕，我們會收取200港幣/個的切餅費

TERROIRS' 飲料/啤酒

J1 礦物質水: Velleminfroy 蒸餾水/氣泡水 - 100cl	\$ 70
J2 Fabre 果汁: 霞多麗葡萄汁/石榴汁 - 33cl	\$ 70
J3 Clos des Citots 蘋果汁/蘋果梨汁/檸檬汽水 - 33cl	\$ 58
J4 Alaryk精釀啤酒 - Blonde/IPA/Blanche/Amber - 33cl - O	\$ 70
J5 有機精釀蘋果酒 - 蘋果/梨/柑橘 - 75cl	\$ 168 \$ 198 \$ 248

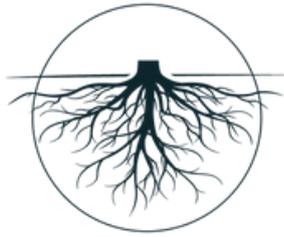
*如需於餐廳飲用自帶酒水，我們會收取500港幣/瓶 (750ml) 的開瓶費

*價格以港幣結算，另收加一服務費

|O|= 有機

|V|= 素食

|G|= 無麩質



TERROIRS' 精選烈酒 - 3cl	Price
Port Vintage Maison Niepoort 1952	\$ 450
Port Vintage Nacional Maison Quinta do Noval 2001	\$ 450
Porto Finest Reserve Maison Sandeman 1970s	\$ 150
Porto Maison Rozes 1960s	\$ 250
Porto Taylor's 20 years old	\$ 130
Porto Bin 27 Fonseca 1970s Magnum	\$ 140
Madeira Reserva Boal Maison d'Oliveiras 1978	\$ 280
Marsala Superiore Riserva ACI 1840	\$ 350
Vermouth Extra Dry Maison Noilly Prat 1980s	\$ 150
Pastis de Marseille Maison Ricard 1950s	\$ 280
Anisette Maison Ricard 1950s	\$ 350
Anisette Maison Marie Brizard 1960s	\$ 300
Anis Emperor 1950s	\$ 250
Pastis de l'Ile de Ré	\$ 90
Pastis Maison Louis Roque	\$ 90
Chartreuse Jaune Voiron Maison des Peres Chartreux 1964-1966	\$ 750
Verveine Verte du Velay Maison Pages 1960s	\$ 280
Verveine Jaune du Velay Maison Pages 1960s	\$ 280
Benedictine DOM Cachet Or 1940s	\$ 450
Dry Gin Maison Marie Brizard 1950s	\$ 200
Gin Domaine Milan NV - 320 btls produced	\$ 150
Liqueur Clacquesin 1940s	\$ 350
Liqueur de Cassis Chateau Mouton de Rothschild NV	\$ 350
Pineau des Charentes Maison Vallet 1970s	\$ 250
Pineau des Charentes Maison Brillet 1970s	\$ 180
Prunelle de Bourgogne Maison Vedrenne 1970s	\$ 150
Marc de Champagne Tres Vieux Maison Heidsieck & Co 1980s	\$ 250
Marc de Bourgogne Hors d'Age Domaine Dujac	\$ 280
Fine de Bourgogne Domaine des Lambrays	\$ 300
Cognac Maison Heraud 1960s	\$ 250
Cognac VSOP Maison Remy Martin 1970s	\$ 280
Cognac Fine Petite Champagne Maison Raymond Ragnaud 1960s	\$ 250
Cognac Fine Champagne Maison Rouyer 1970s	\$ 250
Liqueur d'Abricots Domaine Roulot	\$ 140
Grand Marnier Gold Seal 1940s	\$ 500

Raclette Party

烤溶芝士Raclette派對套餐

每位HK\$498

200克 Raclette芝士
+ 200克 冷切火腿肉
+ 沙律 與 酸黃瓜

*請提前預約



*價格以港幣結算，另收加一服務費

Terroirs
BY LQV



LQV

terroir

[ter-wahr; French ter-war] 法語名詞

1. 風土 (指食物或葡萄酒產地的環境特徵總和, 包括地區及當地氣候、土壤、地形, 以及人文工藝)
2. 風味 (由上述環境特徵賦予食物或葡萄酒的獨特味道)

