

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

# SET MENU

\$398 / 位

## 餐酒搭配 (+\$198)

配搭兩杯葡萄酒  
請向職員查詢可供選擇的酒款

## 前菜

燒花椰菜濃湯 黑椒、香芹

或

香蒜青醬雞肉沙律 康堤芝士、合桃、洋葱、番茄

或

煙鱈魚餅 刁草、白汁

或

法式豬肉醬多士 酸種麵包、多士、紅洋葱蜜餞

## 主菜

香煎熟成肉眼扒 (+\$148) 自家製法式薯條、烤西班牙青椒、胡椒汁

或

海鮮意大利飯 大蝦、蜆肉、魷魚、巴馬臣芝士

或

香烤春雞 德式香腸燉菜

或

黑松露野菌意粉 松露、平菇、巴馬臣芝士

## 另配芝士40G (+\$58)

請向職員查詢當日供應款式

## 甜品

帕芙洛娃蛋白餅 什果、薄荷、蛋白霜

或

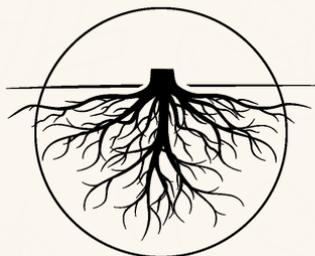
朱古力蛋糕 法式鮮忌廉

或

檸檬蛋白撻 (+\$48) 法式鮮奶油雪葩

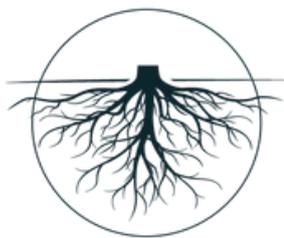
或

甜品拼盤 (+\$128) 以上所有甜品迷你版，配咖啡一杯



\* 套餐須全檯客人一同選用

\* 所有價錢需加10%服務費



## TERROIRS' 單杯葡萄酒

Price

### 香檳 & 起泡酒

**Champagne Brut Invitation Domaine Huré Frères NV | O |** \$ 160  
Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay | Apple | White Flowers | 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 Chateau Belle Grange 2022** \$ 110  
Merlot & Cabernet | Balanced with firm tannins | Plum & notes Vanilla

**Bourgogne Vieilles Vignes Domaine Sarrazin 2023** \$ 135  
Pinot Noir | Red Fruits | Light & Elegant

**Weekly Selection of Beaujolais from Domaine Dutraive | B | N |** \$ 110  
Gamay | Red & Black Berries | Very Light & Natural

### 白葡萄酒

**Rully Blanc Sans Nom Domaine Sarrazin 2023** \$ 150  
Chardonnay | Full & Round | Stone Fruits & Butter

**Saumur Clos de la Huberdiere Clos de l'Ecotard 2023 | O |** \$ 125  
Chenin | Fresh & Intense | Citrus & Green Fruits

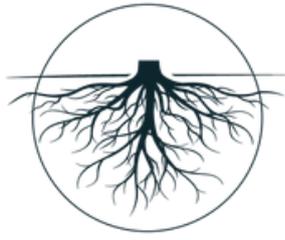
**Sancerre La Croix au Garde Domaine Pelle 2024 | O |** \$ 135  
Sauvignon Blanc | Refreshing & Floral | Green apples & Grapefruit

**Sauternes Carmes de Rieussec Chateau Rieussec 2015** \$ 180  
Semillon, Sauvignon Blanc & Muscadelle | 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|H| \$ 248 | \$ 478 | \$ 848  
大 超大 特大  
按需提供來自La Martinette酒莊的自家製蜂蜜 | Beillevaire 生牛油
- A2 肉類拼盤 - |G| \$ 248 | \$ 478 | \$ 848  
大 超大 特大  
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
- A3 混合拼盤 - |G| \$ 318 | \$ 528 | \$ 898  
大 超大 特大  
芝士 | 肉類切片 | 按需提供蜂蜜 | 牛油
- A4 自家製法式傳統酥皮肉派 豬肉 | 鴨肝 | 焗果仁 \$ 168
- A5 自家製油封豬肉醬 紅洋蔥蜜餞 | 烤多士 \$ 148



- 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|H| 自家製麵包 | 康堤芝士 | 松露 \$ 168
- B3 自家製法式芝士泡芙 - |V|H| 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|G|H| \$ 188  
芝麻醬 | 櫻桃番茄 | 紅洋蔥
- C2 香煎雞肉沙律 - |G| \$ 238  
合桃 | 康堤芝士 | 香蒜醬 | 巴薩米克醋 \$ 188 (全素)

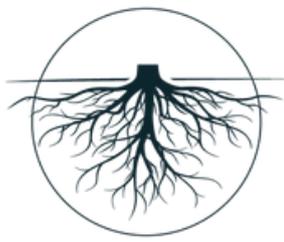


- D1 花椰菜濃湯 - |V|G|H| \$ 98  
黑胡椒 | 香芹
- D2 勃艮第焗蝸牛 6 件 | 12 件 \$ 108 | \$ 198  
蒜香牛油 | 青蔥 | 麵包碎
- D3 法國進口新鮮生蠔 - |G|H| 6 件 | 12 件 \$ 298 | \$ 498  
法國芬迪奇生蠔 | 木犀草醬 | 檸檬
- D4 香蒜辣椒大蝦 - |H| \$ 198  
蒜頭 | 車厘茄 | 芫茜 | 番茜 | 洋蔥
- D5 香煎鱸魚 - |H| \$ 268  
煙燻魚 | 蛤蜊濃湯
- D6 松露野菌意粉 - |V|H| \$ 238  
黑松露 | 平菇 | 巴馬臣芝士
- D7 烤茄子 - |V|G|H| \$ 218  
煙燻芝士 | 番茄莎莎醬 | 康堤芝士香蒜醬 | 合桃

\*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 牛排可選擇三分熟、五分熟或全熟	\$ 748
E3 自家製迷你牛肉漢堡 (x3) 自製布里歐修麵包   沙律菜   康堤芝士	\$ 150
E5 法式焗春雞 -  G  Raclette 芝士醬   煙肉粒   新薯	\$ 268



F1 香煎西葫蘆 或 蜜汁紅蘿蔔 -  V G H	\$ 98
F2 帕德龍辣椒 或 自家製炸薯條 (配蛋黃醬另加 \$5) -  V	\$ 98
F3 牛油薯蓉 -  V H	\$ 98

## TERROIRS' 每月特色

G1 焗 Mont d'Or 芝士 -  V G H  焗烤芝士   紅洋蔥醬   酸種麵包	\$ 368
G2 海鮮意大利飯 -  G H  大蝦   蜆肉   魷魚   巴馬臣芝士	\$ 268
G3 法式鴨腿薯蓉焗 牛油薯蓉   蒜味蛋黃醬	\$ 238
G4 油封豬腩肉 蘋果、蘋果酒芥末汁、炸豬皮、薯蓉	\$ 258

## TERROIRS' 甜品

H2 帕芙洛娃蛋白甜餅 -  G H  什果   蛋白脆餅   薄荷糖漿	\$ 98
H3 朱古力蛋糕 -  H  法式鮮忌廉	\$ 98
H4 法式焦糖燉蛋 -  H  糖漬橙片   柳橙果泥   牛油酥餅	\$ 98
H4 檸檬蛋白撻 -  H  鮮忌廉雪葩	\$ 108
H5 甜品拼盤 -  H  以上所有甜品迷你版, 配咖啡一杯	\$ 128
H6 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 -  O	\$ 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/榲桲 - 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

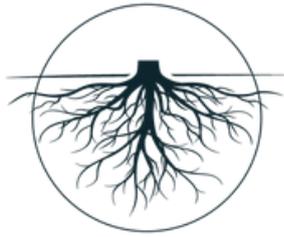
\*價格以港幣結算, 另收加一服務費

|O|= 有機

|V|= 素食

|G|= 無麩質

|H|= 清真



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)

