

(B) Tel: 2527 1768

Fax: 2527 0968

(逢星期一及星期四轉餐牌)

(Monday & Thursday change Menu)

La Bon's Café

French & Italian Cuisine

(16 & 18 Apr 2018) Mon & Wed

DINNER SET (晚市套餐)

6:00pm - 10:30pm

www.labonscafe.com

Cream of Egg White & Spinach Soup

蛋白菠菜忌廉湯

OR

或

Fresh Garden Salad w/ Apple Balsamico Dressing

清新田園沙律 配 蘋果黑醋汁

Baked Bread with Butter

焗麵包 配 牛油

Pasta	D1	Spaghetti with Fresh Asparagus, Corns & Italian Porcini & Mushroom Cream Sauce	\$ 118.00
		With Roasted French Spring Chicken (1/2 Piece)	

攪油蒜片 鮮露筍, 粟米 及 意大利松茸野菌忌廉汁 燴 意粉
伴 燒法國春雞 (半隻)

Risotto	D2	Risotto with Japan Baby Scallops, Mushroom & Italian Cuttlefish Ink	\$ 138.00
		With Panfried Japan Scallops (4 Pieces)	



日本小帶子, 野菌 及 意大利墨魚汁 意大利飯 伴 香煎日本帶子 (4隻)

Fish	D3	Panfried New Zealand Hoki Fish Fillet	\$ 108.00
		With Champagne Cream Lobster Sauce, Mashed Potatoes & Vegetables	

香煎 新西蘭 藍鱈魚柳 配 香檳忌廉龍蝦汁, 薯蓉 及時菜

Pork	G1	Grilled Spanish "Duroc" Pork Chop Boneless with Fresh Apple Gravy, Mashed Potato & Vegetables	\$ 148.00
------	----	--	-----------



扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬扒 配 新鮮蘋果燒汁, 薯蓉 及時菜
(比較瘦 及 少肥油, 建議吃法 7 成 或 8 成熟)

Pork	G2	Grilled Spanish "Duroc" Pork Loin Steak with Fresh Apple Gravy	\$ 138.00
------	----	---	-----------

With Italian Black Truffle French Fries & Vegetables

扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬柳扒 配 新鮮蘋果燒汁 伴 意大利黑松露薯條 及時菜
(比較肥 及 有少少筋, 建議吃法 7 成 或 8 成熟)

Lamb	G3	Grilled New Zealand Lamb Chop (3 Pieces) With Mushroom French Mustard Seed Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables	\$ 148.00
------	----	--	-----------

扒 紐西蘭羊扒 (3 支骨) 配 野菌法國芥菜子燒汁, 薯蓉 及時菜

Beef	G4	Grilled New Zealand "Angus" Rib Eye Steak (8 Oz) with Port Wine Gravy	\$ 148.00
------	----	--	-----------

With Baked French Escargots with Herb & Mashed Potatoes & Vegetables

扒 新西蘭 "安格斯" 肉眼牛扒 (8 Oz) 配 砵酒燒汁 及時菜
配 香草薯蓉焗法國田螺

Beef	G5	Grilled Australian Grain Fed Beef Tenderloin (6 Oz)	\$ 158.00
------	----	--	-----------

With Port Wine Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables

扒 澳洲穀飼牛柳 (6 Oz) 配 砵酒燒汁, 薯蓉 及時菜

Italian Coffee or Tea or Flavoured Fruit Tea (Peach / Passion Fruit/Apple) or Chocolate

意大利咖啡 或 茶 或 果味茶 (蜜桃 / 熱情果 / 蘋果) 或 朱古力



Set Drink change to Cappuccino or Espresso or Café Latte or Café Mocha, \$10 will be added.

餐飲改: 意大利泡沫咖啡、意大利濃縮咖啡、意大利鮮奶咖啡或朱古力咖啡, 需另加 \$10



Set Drink changes to Hazelnut Latte or Caramel Latte add \$12

餐飲改為: 榛子鮮奶咖啡 或 焦糖鮮奶咖啡 加 \$12



Set Drink Change to Hot Lemon Honey Citron Tea Add \$6 or Iced Lemon Honey Citron Tea Add \$8

餐飲改: 熱檸檬柚子蜜茶 加 \$6 或 凍檸檬柚子蜜茶 加 \$8

(10% Service Charge 加一服務費)