

(C) Tel: 2527 1768

La Bon's Café

(14 - 17 Jun 2018) Thu - Sun

Fax: 2527 0968

French & Italian Cuisine

(逢星期一及星期四轉餐牌)

**DINNER SET (晚市套餐)**

6:00pm - 10:30pm

(Monday & Thursday change Menu)

[www.labonscafe.com](http://www.labonscafe.com)

Cream of Tomato Soup  
鮮茄蓉忌廉湯

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 Squid, Fresh Asparagus & Mushroom<br>With Panfried Norwegian Fresh Salmon Fillet<br>橄欖油蒜片魷魚, 鮮露筍 及 野菌 炒 意粉<br>伴 香煎 挪威鮮三文魚柳   | \$ 118.00 |
| Risotto | D2 | Risotto with Crab Meat, Mushroom & Spanich<br>With Panfried Philippine Tiger Prawn (about 6 Inches) & Japan Scallops (2 Pieces)<br>蟹肉, 野菌 及 菠菜 意大利飯<br>伴 香煎菲律賓老虎大蝦 (約 6 吋) 及 日本帶子 (2 隻)   | \$ 138.00 |
| Fish    | D3 | Panfried New Zealand Hoki Fish Fillet<br>With Champagne Cream Lobster Sauce, Mashed Potatoes & Vegetables<br>香煎 新西蘭 藍鱈魚柳 配 香檳忌廉龍蝦汁, 薯蓉 及 時菜   | \$ 108.00 |
| Pork    | G1 | Grilled Spanish "Duroc" <b>Pork Chop Boneless</b> with Apricot Gravy, Mashed Potato & Vegetables<br>扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬扒 配 黃梅燒汁, 薯蓉 及 時菜<br>(比較瘦 及 少肥油, 建議吃法 7 成 或 8 成熟)  | \$ 148.00 |
| Pork    | G2 | Grilled Spanish "Duroc" <b>Pork Loin Steak</b> with Apricot Gravy<br>With Italian Black Truffle French Fries & Vegetables<br>扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬柳扒 配 黃梅燒汁 伴 意大利黑松露薯條 及 時菜<br>(比較肥 及 有少少筋, 建議吃法 7 成 或 8 成熟)                      | \$ 138.00 |
| Lamb    | G3 | Grilled New Zealand Lamb Chop (3 Pieces) with Fresh Apple Mint Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables<br>扒 紐西蘭 羊扒 (3 支骨) 配 新鮮蘋果薄荷燒汁, 薯蓉 及 時菜   | \$ 148.00 |
| Beef    | G4 | Grilled New Zealand "Angus" <b>Rib Eye Steak</b> (8 Oz) with USA Dark Cherry Red Wine Gravy<br>With Baked French Escargots with Herb & Mashed Potatoes & Vegetables<br>扒 新西蘭 "安格斯" 肉眼牛扒 (8 Oz) 配 美國黑車厘子紅酒燒汁 及 時菜<br>配 香草薯蓉焗法國田螺 | \$ 148.00 |
| Beef    | G5 | Grilled Australian Grain Fed <b>Beef Tenderloin</b> (6 Oz)<br>With USA Dark Cherry Red Wine Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables<br>扒 澳洲穀飼牛柳 (6 Oz) 配 美國黑車厘子紅酒燒汁, 薯蓉 及 時菜  | \$ 158.00 |

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)