

(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

DINNER SET (晚市套餐)

6 - 9 Dec 2018 (Thu - Sun)

6:00pm - 10:30pm

www.labonscafe.com

Cream of Carrot Soup
甘筍蓉忌廉湯

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 Fresh Shrimps, Squid & Mushroom In Lobster Sauce
攪油蒜片 鮮蝦, 魷魚, 野菌 及 龍蝦汁 燴 意粉 | \$ 118.00 |
| Risotto | D2 | Risotto with Crab Meat, Mushroom & Fresh Asparagus
With Japan Scallops (2 Pieces) & Deepfried Viet Nam Soft Shell Crab
蟹肉, 野菌 及 鮮露筍 意大利飯
伴 香煎 日本帶子 (2隻) 及 蘇炸 越南軟殼蟹 | \$ 138.00 |
| Fish | D3 | Panfried Sole Fillet & Norwegian Fresh Salmon Fillet
With Champagne Dill Cream Sauce, Mashed Potatoes & Vegetables
香煎 龍利魚柳 及 挪威鮮三文魚柳 配 香檳蒔蘿忌廉汁, 薯蓉 及 時菜 | \$ 108.00 |
| Pork | G1 | Grilled Spanish "Duroc" Pork Chop Boneless with Honey Italian Balsamico Gravy, Mashed Potato & Ve
扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬扒 配 蜜糖意大利黑醋燒汁, 薯蓉 及 時菜
(比較瘦 及 少肥油, 建議吃法 7 成 或 8 成熟) | \$ 148.00 |
| Pork | G2 | Grilled Spanish "Duroc" Pork Loin Steak with Honey Italian Balsamico Gravy
With Italian Black Truffle French Fries & Vegetables
扒 西班牙 "Duroc" 無骨黑毛豬柳扒 配 蜜糖意大利黑醋燒汁 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) | \$ 138.00 |
| Lamb | G3 | Grilled New Zealand Lamb Chop (3 Pieces) With Mushroom French Mustard Seed Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables
扒 紐西蘭羊扒 (3 支骨) 配 野菌法國芥菜子燒汁, 薯蓉 及 時菜 | \$ 148.00 |
| Beef | G4 | Grilled New Zealand "Angus" Rib Eye Steak (8 Oz) with USA Dark Cherry Red Wine Gravy
With Baked French Escargots with Herb & Mashed Potatoes & Vegetables
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
配 香草薯蓉焗法國田螺 | \$ 148.00 |
| Beef | G5 | Grilled Australian Grain Fed Beef Tenderloin (6 Oz)
With USA Dark Cherry Red Wine Gravy, Mashed Potatoes & Vegetables
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)