

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

\$448 / 位

前菜

烤椰菜花濃湯 配黑胡椒、香芹

或

尼斯沙律 青豆角、雞蛋、橄欖、番茄、鯷魚醬汁、脆麵包粒
加吞拿魚 (+\$28)

或

法式豬肉醬 酸種麵包多士、紅洋蔥醬

主菜

牛肋眼扒 (+\$150) 自家製法式薯條、西班牙小甜椒、黑椒汁

或

松露雜菌燴醬 脆嫩溫泉蛋、奶泡、新薯仔

或

烤春雞 香腸白豆燉鍋

或

海鮮意粉 大蝦、蜆、魷魚、帕瑪森芝士

甜品

春日帕芙洛娃蛋白甜餅 菠蘿、椰子、芒果、熱情果

或

檸檬罌粟籽蛋糕 檸檬皮糖漿、雲呢拿忌廉

或

黑朱古力慕絲 鹹白朱古力粉、酥餅

歡迎向本店侍酒師查詢單杯或整支葡萄酒配餐建議

* 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 2023 \$ 110
Merlot & Cabernet | Balanced with firm tannins | Plum & Vanilla notes

Bourgogne Pinot Noir Coquette Domaine Olivier Morin 2023 \$ 120
Pinot Noir | Red Fruits | Light & Elegant

Côtes du Rhône Quatre Terres Domaine Santa Duc 2024 | O | \$ 110
Grenache, Syrah & Mourvèdre | Black Fruits | Medium Body & Soft Spices

白葡萄酒

Rully Blanc Sans Nom Domaine Sarrazin 2024 \$ 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 Domaine Roger Neveu 2024 \$ 135
Sauvignon Blanc | Refreshing & Floral | Green apples & Grapefruit

Cotes du Jura Vin Jaune Les Caves du Vieux Mont 2017 \$ 220
Savagnin | Full Body | Nutty

想挑戰自己試試自釀單杯葡萄酒？得到葡萄酒種類及產區即可參與抽獎！

如有興趣，請諮詢我們的侍酒師

*價格以港幣結算，另收加一服務費

|B| = 生物動力酒 |O| = 有機酒 |N| = 自然酒



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 |
| 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 白炙鵝肝配鴨肝肉批 豬肉 香烤台1 | \$ 168 |
| A5 油封豬肉夾 紅洋蔥蜜漬 烤多工 | \$ 148 |
| A6 法式鵝肝 紅洋蔥蜜漬 肥細粒 沙律 | \$ 158 |



- | | |
|--|--------|
| B1 LQV 法式三文治 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 芝麻醬 櫻桃番茄 紅洋蔥 | \$ 188 |
| C2 香煎雞肉沙律 - G 合桃 康堤芝士 香蒜醬 巴薩米克醋 | \$ 238 \$ 188 (全素) |
| C3 尼斯沙律 - V G H + 吞拿魚 (\$50) | \$ 188 |
| 青豆用、小魚蛋、油橄欖、番茄、鯷魚醬汁、肥細巴粒 | |



- | | |
|--|-----------------|
| D1 花椰菜濃湯 - V G H | \$ 98 |
| 黑胡椒 香芹 | |
| D2 勃艮第燻鴨 | 6 件 12 件 |
| 蒜香牛油 青蔥 麵包碎 | \$ 108 \$ 198 |
| D3 法國進口新鮮生蠔 - G H | 6 件 12 件 |
| 法國芬迪奇生蠔 木犀草醬 檸檬 | \$ 348 \$ 598 |
| D4 香蒜辣椒大蝦 - H | \$ 198 |
| 蒜頭 半厘加 元西 番西 洋蔥 | |
| D5 香煎八爪魚腿 - G H | \$ 238 |
| 炭燒茄子醬 Comte 乳酪青醬 合桃 慢煮香橙 墨魚汁濃汁 | |
| D6 松露雜菌燴雜菇 - V H | \$ 228 |
| 肥炸溫水蛋 幼泡 蒜香汁 | |
| D7 烤茄子 - V G H | \$ 218 |
| 煙燻芝士 番茄莎莎醬 康提芝士香蒜醬 合桃 | |

*價格以港幣結算，另收加一服務費

右有食物過敏、素食或其他飲食要求，請於落單前通知店員

|G|= 無麩質

|V|= 素食

|H|= 清真



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 十排可選擇二刀熟、五刀熟或五熟	\$ 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	\$ 165
E4 法式土牛肉撻 配酸種吐司 可揀走蛋黃	\$ 248
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

TERROIRS' 每月特色

G1 蒜香焗蘑菇 - V H 蒜香牛油 Comte芝士 麵包糠	6 件 12 件 \$ 98 \$ 168
G2 海鮮燉飯 - G H 大蝦 蟹肉 魷魚 巴馬臣之工	\$ 268
G3 焗布里芝士 - V H 紅汁恩蛋頂 酸裡麵包	\$ 148
G4 Raclette芝士三文治 酸裡麵包 拉兒來特之工 風乾火腿 酸青瓜 雜米沙律	\$ 158

TERROIRS' 甜品

H1 春日帕芙洛娃 - G H 什果 蛋白脆餅 薄荷糖漿	\$ 98
H2 黑朱古力蛋糕 - H 法式鮮忌廉	\$ 98
H3 法式焦糖燉蛋 - H 糖漬橙片 柳橙果泥 牛油酥餅	\$ 98
H4 香檸罌粟籽蛋糕 - H 檸檬皮糖漿 雀巢忌廉	\$ 98
H5 甜品拼盤 - H 以上所有甜品還送你，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/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)

