

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



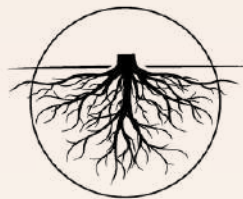
參加我們的每月特選盲品單杯酒活動

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

葡萄酒配餐 (+\$198)

包含兩杯葡萄酒

可向店員查詢當日供應酒款

前菜

白洋蔥濃湯 配Comte芝士脆片、細香蔥

或

尼斯沙律 (加吞拿魚 +\$30) 青豆角、雞蛋、油橄欖、番茄、鯷魚醬汁

或

法式豬肉醬 酸種麵包多士、紅洋蔥蜜漬

主菜

香煎熟成牛肋眼扒 (+\$148) 自家製薯條、西班牙甜椒、手工黑椒汁

或

大蝦蟹肉意粉 番茄、蒜頭、羅勒、辣椒、檸檬

或

松露雜菌燴雜菇 脆炸溫泉蛋、奶泡、新薯仔

或

焗釀春雞卷 龍蒿香草慕絲、油浸乾蔥、紅酒肉汁

追加芝士盤 40G (+\$58)

請向店員查詢當日芝士精選

甜品

檸檬罌粟籽蛋糕 檸檬皮糖漿、雲呢拿忌廉

或

法式奶凍 菠蘿、薄荷、芒果、椰香

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

Weekly Selection by Domaine Dutraive in Beaujolais | O | N |*** \$ 110
Gamay | Natural, Juicy & Fresh | Crunchy Red Berries & Floral

Saint-Emilion Chateau Fleur Ursuline 2022 | O | \$ 135
Merlot & Cabernet | Balanced with firm tannins | Plum & Vanilla notes

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

Cahors Heritage Chateau du Cedre 2022*** \$ 110
Malbec | Black Fruits & Violet | Medium Body & Fruit-Forward

白葡萄酒

Rully Blanc Sans Nom Domaine Sarrazin 2024 \$ 150
Chardonnay | Full & Round | Stone Fruits & Butter

Vouvray Sec Domaine Vincent Careme 2023 | O | \$ 135
Chenin Blanc | Fresh & Intense | White Peach & Green Fruits

Corbieres Lux de Luc Blanc Famille Fabre 2023 | O |*** \$ 110
Roussanne, Rolle & Grenache | Zesty & Aromatic | Orange Peel & Soft Spices

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

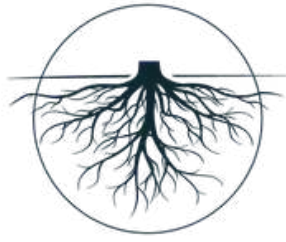
Sauternes Les Tourelles de Caillou Chateau Caillou 2022 \$ 150
Semillon | Sweet Wine | Caramel & Candied Citrus

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

*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 自家製酥皮鴨肝肉批 豬肉 香烤杏仁	\$ 168
A5 油封豬肉凍 紅洋蔥蜜餞 烤多士	\$ 148
A6 法式鵝肝 紅洋蔥蜜漬 脆麵粒 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
青豆角、水煮蛋、油橄欖、番茄、鯷魚醬汁、脆麵包粒	



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
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 車厘茄 茼蒿 番茜 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
脆炸溫泉蛋 奶泡 新薯仔	
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

若有食物過敏、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 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	\$ 165
E4 法式生牛肉撻 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 帕德隆辣椒 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 蜆肉 魷魚 巴馬臣芝士	\$ 268
G3 焗布里芝士 - V H 紅洋蔥蜜漬 酸種麵包	\$ 148

TERROIRS' 甜品

H1 法式意式奶凍 - G H 菠蘿 椰子 芒果 薄荷	\$ 98
H2 黑朱古力慕絲 - G H 鹽味白朱古力粉 酥餅	\$ 98
H3 法式焦糖燉蛋 - G H 新鮮雜莓	\$ 98
H4 香檸罌粟籽蛋糕 - H 檸檬皮糖漿 香緹忌廉	\$ 98
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/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 Imperator 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)

