
七折
歡聚葡萄酒日
星期日，何不來一杯？
每逢星期日歡樂時光
酒單定價低於 HKD 1,000 的瓶裝酒
每瓶均享30%折扣
酒單上標示 *** 的酒款除外
*不適用於超過10人的團體
*另加10%服務費
*優惠時段：下午3時至晚上9時
Terroirs
BY LQV
LQV



Terroirs 每月盲品挑戰

$120／杯

挑戰猜出本月的
神秘杯裝葡萄酒！

猜中葡萄品種及產區，
即可贏取同款葡萄酒一瓶！

1杯 = 1次作答機會

每輪只送出1瓶。送出後，
將換上另一款神秘酒，重新開始。

*所有價格均以港幣計算，另加10%服務費

精選套餐

$398／位*

前菜

法式韭蔥薯仔湯　韭蔥、薯仔、忌廉、細香蔥

或

大蝦沙律　薄荷紅酒醋醬、蘋果

或

自家製鵝肝
豬肉凍批 (+$28)　酸種多士、自家製雜錦醃菜

主菜

香煎熟成肉眼扒 (+$148)　自家製薯條、Padrón 青椒、
自家製胡椒汁

或

松露蘑菇扁意粉　巴馬臣芝士

或

法式白汁燴小牛肉 (+$48)　甘筍、龍蒿、第戎芥末、煙肉粒、
西芹、新薯

或

香烤春雞　西班牙辣肉腸、紅椒粉、法式燴豆

可加配芝士 40G (+$58)

請向店員查詢當日精選芝士

甜品

焦糖布甸　牛油酥餅

或

黑朱古力撻　雜莓及紅桑子醬

或

鹽味焦糖燴啤梨 (+$50)　烤杏仁及燕麥、乳酪雪葩

歡迎向侍酒師查詢杯裝或瓶裝葡萄酒的配餐建議

*套餐須全桌一同享用
*另加10%服務費

TERROIRS 杯裝葡萄酒 價格

氣泡酒

Champagne Brut Invitation Domaine Huré Frères NV | O | $ 160
Pinot Noir、Pinot Meunier、Chardonnay | 蘋果 | 白花 | 牛油麵包

桃紅葡萄酒

Côtes de Provence Rollier Château La Martinette 2025 | O | $ 90
Grenache、Cinsault、Syrah、Rolle、Tibouren | 紅莓 | 熟果

紅葡萄酒

Morgon La Voute Saint Vicent Domaine Desvignes 2025 | O | $ 125
Gamay | 均衡果香 | 紅莓及紫羅蘭

Corbieres Boutenac Chateau Fabre Gasparets 2021 | O | $ 135
Carignan、Syrah、Mourvedre | 濃郁複雜 | 黑車厘子及雲呢拿香

Bourgogne Vieilles Vignes Domaine Sarrazin 2024 $ 130
Pinot Noir | 紅色水果 | 輕盈優雅

Crozes-Hermitage Les Trois Chenes Domaine Emmanuel Darnaud 2023 | O | $ 145
Syrah | 黑色水果及香料 | 酒體適中、風味濃郁

白葡萄酒

Pouilly Fuisse Les Vignes du Hameau Domaine Cheveau 2024 $ 150
Chardonnay | 飽滿圓潤 | 核果及牛油香

IGP Collines Rhodaniennes Le Bruit Des Vagues Domaine Julien Pilon 2024 $ 125
Marsanne、Roussanne | 清新果香 | 蜜柑及杏桃

Vin De France Classic Domaine de l'Ecu 2023 | O | B | $ 120
Melon B. | 清爽礦物感 | 柑橘、青果及鹹鮮風味

Cotes du Jura Vin Jaune Les Caves du Vieux Mont 2019 $ 220
Savagnin | 酒體飽滿 | 堅果香

Sauternes Les Tourelles de Caillou Chateau Caillou 2022 $ 150
Semillon | 甜酒 | 焦糖及糖漬柑橘

想體驗盲品？請向侍酒師查詢，
我們樂意安排杯裝或瓶裝葡萄酒盲品。

*所有價格均以港幣計算，
另加10%服務費

| B | = 生物動力法 | O | = 有機 | N | = 自然酒

TERROIRS 美饌 - 分享更滋味 價格

TERROIRS 拼盤

手工芝士拼盤 - | G | H |
可另索 Chateau la Martinette 蜂蜜 | Beillevaire 生乳牛油
$ 248 | $ 478 | $ 848
大份 加大 特大

手工冷切肉拼盤 - | G |
每日精選：Coppa、Rosette、Chorizo、松露火腿、
風乾火腿 | Beillevaire 生乳牛油 | Maison Marc 酸青瓜
$ 248 | $ 478 | $ 848
大份 加大 特大

手工芝士冷切肉拼盤 - | G |
手工芝士及冷切肉 | 可另索蜂蜜及果醬 | 牛油
$ 318 | $ 528 | $ 898
大份 加大 特大

自家製酥皮肉批 豬肉 | 鴨肝 | 烤杏仁 $ 168

自家製鵝肝豬肉凍批 酸種多士 | 自家製雜錦醃菜 $ 148

LQV 法式火腿芝士多士
酸種麵包 | Comte 芝士 | 松露火腿
$ 168

LQV 松露蘑菇芝士多士 - | V | H |
酸種麵包 | Comte 芝士 | 松露蘑菇
$ 168

自家製芝士泡芙 | V | H |
泡芙酥皮 | Comte 芝士 | 勃艮第特色
$ 98

香脆龍蒿雞
炸雞 | 龍蒿芥末醬
$ 168

啤梨杏仁沙律 - | V | G | H |
芝麻醬 | 車厘茄 | 紅洋蔥
$ 188

香煎雞肉沙律 - | G |
核桃 | Comte 芝士青醬 | 洋蔥 | 番茄
$ 238（素食版 $188）

尼斯沙律 - | V | G | H | 加吞拿魚 (+$50)
青豆角 | 雞蛋 | 橄欖 | 番茄 | 鯷魚醬 | 香脆麵包粒
$ 188

法式韭蔥薯仔湯 - | V | G | H |
韭蔥及薯仔 | 忌廉 | 細香蔥
$ 98

勃艮第風味焗田螺
蒜蓉牛油 | 乾蔥 | 麵包糠
6隻 | 12隻
$ 108 | $ 198

蒜香焗蘑菇 - | V | H |
蒜蓉牛油 | Comte 芝士 | 麵包糠
6件 | 12件
$ 98 | $ 168

法國新鮮生蠔 - | G | H |
Fine de Claire n°3 | 乾蔥紅酒醋汁 | 檸檬
6隻 | 12隻
$ 348 | $ 598

西班牙蒜香蝦 | H |
蒜蓉 | 車厘茄 | 芫荽 | 番茜 | 洋蔥
$ 198

香煎八爪魚腳 - | G | H |
炭烤茄子醬 | Comte 芝士青醬 | 核桃 | 糖漬橙 | 墨魚汁
$ 238

香烤茄子 - | V | G | H |
煙燻芝士 | 番茄莎莎 | Comte 芝士青醬 | 核桃
$ 218

*所有價格均以港幣計算，另加10%服務費 | G | = 無麩質 | V | = 素食 | H | = 清真
如有食物過敏或飲食限制，請於點餐前告知店員

中文餐牌

TERROIRS 美饌 - 分享更滋味

	價格
帶骨肉眼扒 - 乾式熟成30日 - 1.1 kg+ - | G | Padrón 青椒 | 法式忌廉焗薯 | 自家製胡椒汁	$ 1,388
西冷／牛柳 - 乾式熟成30日 - 400g+ - | G | Padrón 青椒 | 法式忌廉焗薯 | 自家製胡椒汁 法國乾式熟成牛肉只提供 Rare、Medium Rare 或全熟	$ 748
自家製「不太迷你」漢堡（3個） 法式牛油麵包 | 沙律菜 | Comte 芝士	$ 165
法式生牛肉他他 酸種多士 | 可選擇加或不加蛋黃	$ 248
香烤春雞 西班牙辣肉腸 | 紅椒粉 | 法式燴豆	$ 238

香煎意大利青瓜 或 蜜糖甘筍 - | G | V | H |	$ 98
Padrón 青椒 或 自家製薯條（自家製蛋黃醬 +$5）- | V |	$ 98

TERROIRS 每月精選

松露蘑菇扁意粉 - | V | H | 巴馬臣芝士	$ 238
法式白汁燴小牛肉 甘筍 | 龍蒿 | 第戎芥末 | 煙肉粒 | 西芹 | 新薯	$ 248
焗 Mont d’ Or 芝士 - | V | G 焗芝士 | 紅洋蔥果醬 | 酸種麵包	$ 368

TERROIRS 甜品

焦糖布甸 - | G | H | 牛油酥餅	$ 98
黑朱古力撻 | H | 雜莓及紅桑子醬	$ 98
法式焦糖燉蛋 | G | H | 新鮮莓果 | 牛油酥餅	$ 98
鹽味焦糖燴啤梨 | H | 烤杏仁及燕麥 | 乳酪雪葩	$ 108
手工松露朱古力 - 6粒	$ 98

自攜蛋糕？每個蛋糕收取 $200 切餅費。

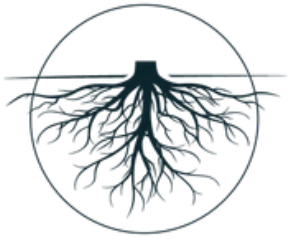
TERROIRS 無酒精飲品、啤酒及果酒

	價格
Velleminfroy 礦泉水 - 無氣或有氣 - 100cl	$ 70
Fabre 果汁 - Chardonnay 葡萄或石榴 - 33cl	$ 70
Clos des Citots - 蘋果汁或檸檬汽水 - 33cl - | O |	$ 60
Alaryk 手工啤酒 - Blonde、IPA、Blanche - 33cl - | O |	$ 70
有機手工果酒 - 蘋果、啤梨或楹梓 - 75cl	$ 168 | $ 198 | $ 248

*所有價格均以港幣計算，另加10%服務費
如有食物過敏或飲食限制，請於點餐前告知店員

| O | = 有機

| G | = 無麩質
| V | = 素食



TERROIRS 烈酒及加強酒 - 3cl	價格
年份波特酒 Maison Niepoort 1952	$ 450
年份波特酒 Nacional Maison Quinta do Noval 2001	$ 450
波特酒 Maison Rozes 1960s	$ 250
馬德拉酒 Reserva Boal Maison d’ Oliveiras 1978	$ 280
馬德拉酒 Henriques And Henriques NV	$ 400
瑪莎拉酒 Superiore Riserva ACI 1840	$ 350
特乾苦艾酒 Maison Noilly Prat 1980s	$ 150
馬賽茴香酒 Maison Ricard 1950s	$ 280
茴香利口酒 Maison Ricard 1950s	$ 350
茴香利口酒 Maison Marie Brizard 1960s	$ 300
茴香酒 Imperator 1950s	$ 250
茴香酒 Maison Louis Roque	$ 90
綠色馬鞭草利口酒 du Velay Maison Pages 1960s	$ 280
黃色馬鞭草利口酒 du Velay Maison Pages 1960s	$ 280
Benedictine DOM Cachet Or 1940s	$ 450
乾琴酒 Maison Marie Brizard 1950s	$ 200
琴酒 Domaine Milan NV - 僅釀製320瓶	$ 150
利口酒 Clacquesin 1940s	$ 350
黑加侖子利口酒 Chateau Mouton de Rotschild NV	$ 350
Pineau des Charentes Maison Vallet 1970s	$ 250
Pineau des Charentes Maison Brillet 1970s	$ 180
勃艮第黑刺李利口酒 Maison Vedrenne 1970s	$ 150
香檳渣釀白蘭地 Tres Vieux Maison Heidsieck & Co 1980s	$ 250
勃艮第渣釀白蘭地 Hors d’ Age Domaine Dujac	$ 280
勃艮第白蘭地 Domaine des Lambrays	$ 300
干邑 Maison Heraud 1960s	$ 250
干邑 XO Grande Champagne Maison Raymond Ragnaud	$ 200
干邑 Fine Champagne Maison Rouyer 1970s	$ 250
杏桃利口酒 Domaine Roulot	$ 140
Grand Marnier Gold Seal 1940s	$ 500

*所有價格均以港幣計算，另加10%服務費



香焗 Mont d'Or 芝士

HK$368

*另加10%服務費



Raclette 芝士派對

HK$498／位

Raclette 芝士
+ 手工冷切肉
+ 沙律及醃菜
+ 新薯

*只限預約

*另加10%服務費

Terroirs BY LQV

LQV

terroir

[ter-wahr；法語 ter-war] 名詞。

1. 食物或葡萄酒產地的整體環境特質，包括當地氣候、土壤、地形，
以及當地的人與他們的工藝。
2. 這些特質賦予食物或葡萄酒的獨特風味。

