

# LUNCH EXPRESS

## 2 COURSES.....280

1 STARTER + 1 MAIN OR 1 MAIN + 1 DESSERT

## 3 COURSES.....350

1 STARTER + 1 MAIN + 1 DESSERT

## ADD ON.....50

MINERAL WATER & COFFEE

## 二道式套餐.....280

一份前菜+ 一份主菜 或 一份主菜+ 一份甜点

## 三道式套餐.....350

一份前菜+ 一份主菜 + 一份甜点

## 加饮料.....50

矿泉水和咖啡

### STARTERS

& PÂTÉ "PANTIN"  
ROSBIF "CARPACCIO"

SMOKED SALMON ESSENTIAL.....ADD 50  
MUSTARD TUNA TARTARE

& LA CAESAR  
CHICORY, WALNUTS & BLUE CHEESE

& FRENCH ONION SOUP  
& ESCARGOTS GARLIC PARSLEY (6PC)

### MAINS

& CARVING TROLLEY - ROAST OF THE DAY  
PRIME RIB - AUSTRALIAN ANGUS Ms 3 (150G) - SERVED "AU JUS" WITH BUTTER LETTUCE

GRILLED FLANK "STEAK FRITE" - AUSTRALIAN WAGYU (150G)  
GRILLED LAMB CHOPS BALSAMICO - HOUSE FRENCH FRIES  
IBERICO PORK NICOISE - MASH TRADITION  
CHICKEN "CORDON BLEU" - BUTTER LETTUCE

& GRILLED TUNA "STEAK FRITE"  
ROASTED SEABASS BOUILLABaisse - ROUILLE

& RIGATONI CEPES & MUSHROOMS  
& CROQUE MRS BUND - GRILLED EGG

### DESSERTS

& BABA AU RHUM.....ADD 50  
PETIT POT NUTELLA - HAZELNUT, LEMON

& CHILLED GRAPEFRUIT & POMELO  
& STRAWBERRY STRAWBERRY CHANTILLY

& CHOCOLAT LIÉGEOIS  
& UNE ÎLE FLOTTANTE

### 前菜

番廷肉派  
薄切烤牛肉片

原味烟熏三文鱼.....加50  
芥末金枪鱼塔塔

凯撒色拉  
苦苣, 核桃&羊乳芝士酱

法式洋葱汤  
香蒜欧芹烤蜗牛 (6只)

### 主菜

现切烧烤推车 - 当日焙烤  
牛肋排, 澳大利亚安格斯 大理石纹3 (150克) - 附有肉汁和生菜心色拉

烤牛腹“牛排薯条” - 澳大利亚和牛 (150克)  
烤羊排, 意大利黑醋 - 手切薯条  
南法焗伊比利亚猪肉 - 传统土豆泥  
蓝带鸡胸肉 - 生菜心色拉

烤金枪鱼排薯条  
烤海鲈鱼, 马赛鱼汤 - 法式蛋黄酱

牛肝菌蘑菇通心粉  
法式火腿乳酪三明治 (女士) - 烙烤蛋

### 甜点

朗姆酒软糕.....加50  
小罐榛子巧克力 - 榛子, 柠檬

西柚香柚冷汤  
草莓香蒂邑

法式巧克力雪糕  
一漂流岛

## À LA CARTE

OR ADD TO THE MENU

## 单点

或升级到套餐

### STARTERS

THE BUND TOWER.....688 (FROM 1 TO 2 GUESTS TO SHARE AS A STARTER)

6 SMALL OYSTERS + SHUCKED CLAMS + POACHED BULOTS + 6 TIGERS SHRIMPS

LA BOURRICHE SPÉCIALE GRAND CRU N°5 MARENNES-OLÉRON  
ALC 6PC.....288 / MENU 6PC.....+148

THE SMALL CHARCUTERIE ALC.....188 / MENU..... +98  
HAMS & SALUMNI (160G)

& JUMBO TIGER PRAWN "IN CITRUS JAR" PP ALC.....188 / MENU..... +98

& MEUNIÈRE TRUFFLE BREAD PP ALC.....150 / MENU..... +60

### MAINS

RECOMMENDED TO SHARE FOR 2

& LA POULE AU POT - FOIE GRAS  
ALC.....288 / MENU.....+ 50

ENTRECÔTE: RIBEYE - BUFFALO LAKE, ANGUS - USDA PRIME (450G)  
ALC.....800 / MENU.....+ 500

ENTRECÔTE: RIBEYE - PHOENIX, AUSTRALIAN WAGYU - MS 4-5 (450G) .....1250  
ALC..... 1250 / MENU.....+ 900

### DESSERTS

& LEMON & LEMON TART PP ALC.....120 / MENU..... +50

### 前菜

外滩塔.....688 (作为前菜适合1-2人享用)

6只小号生蚝 + 开壳蛤蜊 + 煮海螺 + 6只虎虾

布锐琪 特级5号 - 马雷讷奥莱宏  
6只.....288 / 套餐 6只.....+148

小份冷切拼盘 - 适合1-2人.....188 / 套餐.....+98  
火腿 & 香肠 (160克)

主厨独创“柑橘罐蒸大虾” .....188 / 套餐.....+98

主厨独创松露烙烤面包.....150 / 套餐.....+60

### 主菜

适合2人分享  
鸡在锅里 - 鸭肝.....288 / 套餐.....+50

肉眼 - 布法罗莱克安格斯 - 美国农业部特选 (450克).....800 / 套餐.....+500

肉眼 - 澳洲菲尼克斯和牛 - 大理石纹4-5 (450克).....1250 / 套餐.....+900

### 甜点

主厨独创香浓柠檬塔.....120 / 套餐.....+50

ALL PRICES ARE SUBJECT TO 10% SERVICE CHARGE  
所有价格需加收10%服务费

& MMB'S MOST WANTED - MMB 最受欢迎  
VEGETARIAN - 素食菜品