



2 七月 2024

消费者情报：关于非预先包装食品中过敏原成分法定标示的信息



## 面筋

含麸质粮食：小麦，黑麦，大麦，燕麦，双粒小麦，卡姆麦，或该等谷物的杂交品种，以及含有该等谷物成分的加工食品。

### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

### 脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞣鞣酱和本店薯条

### 牛肉加红酒...

\* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

### 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

### 爱丽舍吉利手指

\* 微烤绵润面包吐司，伊西尼黄油，烟熏三文鱼。

### 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

### 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

### 禽肉热身上场 鸡肉汉堡包

\* 超软绵柔圆面包，原汁烤鸡肉，足量土豆饼，瑞布罗干酪融浆，菌菇，爽脆生菜沙拉...再加本店“私房”薯条。

### Le 1000 feuilles mouillettes

\* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

### 法式甜吻咖啡甜点

\* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

### 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品  
堂吃或外卖。

### Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

### Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

### 美兮香兮泡芙

\* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！！

### 想念曼谷

\* 鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜  
味道好极了！

### 温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运绵滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

### THE Pasta du jour

### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

### SVP侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！



## 贝壳类

贝壳水产以及含有贝壳水产成分的产品

### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。  
感受宾至如归！

THE Pasta du jour



## 蛋品

蛋以及含有蛋成分的产品

### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

### 华尔道夫沙拉盘

\* 红藜麦，波菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。

含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁

华尔道夫酱汁盘。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

### 脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞑靼酱和本店薯条

### 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

### La Jules

\* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

### Le 1000 feuilles mouillettes

\* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

### 法式甜吻咖啡美点

\* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

### 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品  
堂吃或外卖。

### Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

### 美兮香兮泡芙

\* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！！

### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。  
感受宾至如归！

### 温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运棉滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

### 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。  
配“本店”薯条或绿菜沙拉  
经典全新版。

THE Pasta du jour



## 鱼类

### 鱼类和鱼制品

#### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

#### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

#### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

#### 爱丽舍吉利手指

\*微烤绵润面包吐司，伊西尼黄油，烟熏三文鱼。

#### La Jules

\*西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

#### Mamamia意大利面

\*加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

#### Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

#### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

#### THE Pasta du jour

#### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。



## 花生仁

### 花生以及含有花生成分的产品

Bœuf sauté aux légumes

\* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味豆酱和面条。

#### 华尔道夫沙拉盘

\* 红藜麦，菠菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。  
含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁

华尔道夫酱汁盘。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

#### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

#### 脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞑靼酱和本店薯条

#### 牛肉加红酒...

\* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

#### 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

#### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

#### 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

La Jules

\* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

#### 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

#### 禽肉热身上场 鸡肉汉堡包

\* 超软绵柔圆面包，原汁烤鸡肉，足量土豆饼，瑞布罗甸干酪融浆，菌菇，爽脆生菜沙拉...再加本店“私房”薯条。

#### 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品  
堂吃或外卖。

#### Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

#### 美兮香兮泡芙

\* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！

#### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

#### 想念曼谷

\* 鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜  
味道好极了！

#### 温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运绵滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

#### 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

THE Pasta du jour

#### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

#### SVP侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！

Dépôt Légal Champs-Élysées - 104, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés



## 大豆

### 大豆及大豆制品

Bœuf sauté aux légumes

\* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味酱和面条。

### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

### 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

### 想念曼谷

\* 鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜

味道好极了！

### 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

THE Pasta du jour

### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

### SVP侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！



## 牛奶

牛奶和奶制品，包括乳糖

### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

### 布哈达奶酪塔塔沙拉

\* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

Café crème “双倍意式特浓咖啡，慕丝牛奶”

Cappuccino “双倍意式特浓咖啡，慕丝牛奶，可可”

Chocolat chaud “本店热巧克力”

### 牛肉加红酒...

\* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

### 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

### 爱丽舍吉利手指

\* 微烤绵润面包吐司，伊西尼黄油，烟熏三文鱼。

### 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

### 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

### 禽肉热身上场 鸡肉汉堡包

\* 超软绵柔圆面包，原汁烤鸡肉，足量土豆饼，瑞布罗干酪融浆，菌菇，爽脆生菜沙拉...再加本店“私房”薯条。

Latte “双倍意式特浓咖啡配牛奶”

Le 1000 feuilles mouillettes

\* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

### 法式甜吻咖啡美点

\* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

Macchiato “意式特浓牛奶咖啡”

### 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品堂吃或外卖。

### Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

### 美兮香兮泡芙

\* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！！

### 温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运棉滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

THE Pasta du jour

### SVP侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！

Viennois dégoulinant “热巧克力，搅奶油和巧克力削片”



## 坚果

坚果：扁桃仁，榛果，开心果，核桃，腰果，碧根果，夏威夷果，巴西坚果，昆士兰坚果，以及含有该等坚果成分的产品

### 华尔道夫沙拉盘

- \* 红藜麦，菠菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。
- 含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁
- 华尔道夫酱汁。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

Le 1000 feuilles mouillettes

- \* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

### 法式甜吻咖啡甜点

- \* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

### 魔力诱惑之最

- \* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品
- 堂吃或外卖。

### 美兮香兮泡芙

- \* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！！

### 般陀沙拉

- \* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。
- 感受宾至如归！

### 温柔可爱提拉米苏

- \* 意大利直运棉滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

THE Pasta du jour

### SVP侧腹牛扒/薯条

- \* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！



## 西芹

西芹以及含有西芹成分的产品

Bœuf sauté aux légumes

- \* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味酱和面条。

### 牛肉加红酒...

- \* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

La Jules

- \* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。
- 口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。
- 配美味烤鸡，或配三文鱼

### 云英鸡

- \* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

Planche de la mer

- \* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

### 般陀沙拉

- \* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。
- 感受宾至如归！

THE Pasta du jour

### 日式炙烤金枪鱼

- \* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

### SVP侧腹牛扒/薯条

- \* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！





## 芥末

芥末以及含有芥末成分的产品

### 华尔道夫沙拉盘

\* 红藜麦，菠菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。

含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁

华尔道夫酱汁盘。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

### 脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞑靼酱和本店薯条

### 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

La Jules

\* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

### 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

### 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

THE Pasta du jour

### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。



## 芝麻

芝麻以及含有芝麻成分的产品

### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

Bœuf sauté aux légumes

\* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味酱和面条。

### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

### 禽肉热身上场 鸡肉汉堡包

\* 超软绵柔圆面包，原汁烤鸡肉，足量土豆饼，瑞布罗干酪融浆，菌菇，爽脆生菜沙拉...再加本店“私房”薯条。

### Mamamia意大利面

\*加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

### 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

### 想念曼谷

\*鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜

味道好极了！

### 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

THE Pasta du jour

### 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。



## 亚硫酸盐

所含二氧化硫和亚硫酸盐成分超过10毫克/公斤或10毫克/公升（以“总SO2”表示）

### \*今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

■ Argentine - Mendoza do 安第斯之阶酒庄，霞多丽葡萄酒

■ Australie 奔富酒庄，寇兰山霞多丽

■ Australie 奔富酒庄，寇兰山霞多丽

Bœuf sauté aux légumes

\* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味酱和面条。

### 华尔道夫沙拉盘

\* 红藜麦，菠菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。

含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁

华尔道夫酱汁盅。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

### 布哈达奶酪塔塔沙拉

\* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

■ 百家富酒庄 Haut-Médoc AOC, 5ème Grand Cru Classé

■ Château Cheval Blanc - 1er Grand Cru Classé - Appellation Saint Emilion Grand Cru Contrôlée

■ 马素基察酒庄 Saint-Emilion Grand Cru AOC

■ 贝尔拉图酒庄，库藏 Bordeaux-Supérieur AOC

### 104俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

■ Côtes de Provence AOC 圣摩尔酒庄，摩多桃红

■ 普罗旺斯丘葡萄酒，法定产地命名 "Maur & More", Château Saint - Maur

Dépôt Légal Champs-Élysées - 104, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris, France

### 脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞑靼酱和本店薯条

- Cristal Roederer Cuvée Prestige 2009
- Crozes-Hermitage AOC 恭比埃葡萄园
- Crozes-Hermitage AOC 米勒贝图
- Crozes-Hermitage AOC 恭比埃葡萄园
- Dom Pérignon Cuvée Prestige
- Dom Pérignon Rosé Vintage
- Dom Pérignon Vintage 2004

### 牛肉加红酒...

\* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

### 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

### 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

### 爱丽舍吉利手指

\* 微烤绵润面包吐司，伊西尼黄油，烟熏三文鱼。

- Fouquet's
- Fouquet's
- Fouquet's Rosé
- Fouquet's Rosé
- France 100%马尔贝克
- Krug Clos du Mesnil
- Krug Grande Cuvée
- Krug Vintage 2004

### 牧原青青肥山羊

塘心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

### 秀丽瑰丽

\* 菠萝，草莓，覆盆子，苹果，芒果，百香果，再配一小杯清怡芒果糖浆。

### La Jules

\* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

### 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

### 禽肉热身上场 鸡肉汉堡包

\* 超软绵柔圆面包，原汁烤鸡肉，足量土豆饼，瑞布罗干酪融浆，菌菇，爽脆生菜沙拉...再加本店“私房”薯条。

### Le 1000 feuilles mouillettes

\* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

### 法式甜吻咖啡美点

\* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

- Les Ailes d'Argent - Baron Philippe de Rothschild -
- Malbec 100% Malbec
- Marsannay AOC 路易拉图
- Menetou-Salon AOC 梅洛特酒庄，拉芭婷白葡萄酒
- Meursault Blagny 1er Cru - Maison Champy -
- Moët & Chandon Impérial
- Moët & Chandon Impérial
- Moët & Chandon Rosé Impérial
- Moët & Chandon Rosé Impérial

### 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品  
堂吃或外卖。

### Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

- Pessac-Léognan AOC 拉格特酒庄

■ Petit Chablis AOC 拉罗什

■ Petit Chablis AOC 拉罗什

Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

■ Pouilly Fumé AOC 德拉杜塞特 L 男爵

美兮香兮泡芙

\* XL 酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼... 丰盛大轰炸！

般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

■ Sauternes AOC 滴金酒庄

■ 萨维涅-博恩 - 戈多园 -

想念曼谷

\* 鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜

味道好极了！

温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运棉滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至... 美妙至极！

■ Taittinger Comte de Champagne 2006

鞣烟熏生牛肉

\* 鞣烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

THE Pasta du jour

日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

SVP 侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！



## 羽扇豆

羽扇豆以及含有羽扇豆成分的产品

\* 今日特色浓汤

\* 时鲜蔬菜浓汤，香嫩烤鸡肉，牛乳脆丁，巴马森干酪削片和鲜乳酪抹酱软面包。

■ Argentine - Mendoza do 安第斯之阶酒庄，霞多丽葡萄酒

Bœuf sauté aux légumes

\* 腌渍牛肉片，轻微嫩煎。脆爽蔬菜，甜味豆酱和面条。

华尔道夫沙拉盘

\* 红藜麦，波菜苗，羽衣甘蓝，土豆，葡萄，黎巴嫩黄瓜，碧根果仁。

含蛋酱汁或不含蛋的素食酱汁

华尔道夫酱汁盅。

什么是华尔道夫酱？一种加了芥末的传统美乃滋酱。

布哈达奶酪塔塔沙拉

\* Une burrata bien crémeuse, tomates rouges, jaunes, vertes  
et fraîcheur de pastèque, vinaigrette à l'huile de courge

104 俱乐部

\* LE top du club sandwich, du bon pain moelleux, avocat, laitue, tomate, œuf, mayonnaise, servi avec ses frites maison. Poulet ou

Saumon Fumé

Un Jackpot pour les papilles !

■ Côtes de Provence AOC 圣摩尔酒庄，摩多桃红

■ 普罗旺斯丘葡萄酒，法定产地命名 "Maur & More", Château Saint - Maur

脆香鸡块

\* 香脆玉米片鸡块，鞣酱和本店薯条

■ Crozes-Hermitage AOC 恭比埃葡萄园

■ Crozes-Hermitage AOC 恭比埃葡萄园

牛肉加红酒...

\* 红酒原汁炖牛颊肉，用“布良第嫩牛肉”烹饪法，配什锦蔬菜和本店“纯正”土豆泥。

## 肥肝

\* 香嫩肥肝配雅文邑白兰地和盐华，芒果迷迭香甜酸沾酱，配精美抹酱软面包吐司片。

## 烟熏三文鱼

\* 优质苏格兰烟熏三文鱼，精致薄切。酸味香缇鲜奶油和面包吐司，大道至简！

## 爱丽舍吉利手指

\* 微烤绵润面包吐司，伊西尼黄油，烟熏三文鱼。

## 牧原青青肥山羊

溏心绵柔小山羊干酪，配鲜花蜂蜜和百里香，青苹果充提能量，

## 秀丽玖丽

\* 菠萝，草莓，覆盆子，苹果，芒果，百香果，再配一小杯清怡芒果糖浆。

## La Jules

\* 西生菜，外加一只丰润靓丽的完美鸡蛋。

口感超级绵滑的鳄梨酱，古法芥末酸醋汁和巴马森干酪。

配美味烤鸡，或配三文鱼

## 云英鸡

\* 鲜嫩农场禽肉，纯粹“本店土豆泥”，大道至简...

## Le 1000 feuilles mouillettes

\* 绵柔丝滑新几内亚香草奶油，芭琳娜糖和碧根果仁，配焦糖香酥条，私家美味菜谱!!

## 法式甜吻咖啡美点

\* 本店咖啡，迷你闪电泡芙，香酥蘸条千层杯，迷你曲奇，巧克力糖和马卡隆饼。配自选茶额外加收1欧元

■ Malbec 100% Malbec

## 魔力诱惑之最

\* 闪电泡芙或条形挞，Christophe Adam 先生创意 L'Éclair de Génie系列出品

堂吃或外卖。

## Mamamia意大利面

\* 加乃隆管条意面，配新鲜和烟熏三文鱼，菠菜以及香滑孔泰干乳酪酱。乳酪焗风味烹调。

## Planche de la mer

\* 烟熏三文鱼，日式炙烤蓝鳍金枪鱼，鸳鸯三文鱼糜酱和香叶。独品共享总相宜...！

## 美兮香兮泡芙

\* XL酥球大泡芙，配香草雪糕，热腾腾的巧克力酱，奶油可可糖粉，以及芭琳娜糖脆饼...丰盛大轰炸！！

## 般陀沙拉

\* 尼斯风味混合嫩茎生菜配波班酱，番茄，鳄梨，白煮蛋，煎明虾。

感受宾至如归！

## 想念曼谷

\* 鲜美鸡汤，美味烤鸡，黑木耳和金针菇，米粉和少许鲜姜

味道好极了！

## 温柔可爱提拉米苏

\* 意大利直运棉滑奶油，香软饼干，风味随大厨兴致所至...美妙至极！

## 鞑靼烟熏生牛肉

\* 鞑靼烟熏生牛肉，姜黄风味蛋黄酱，嫩菜芽，巴马森干酪瓦片，松子仁，油封番茄和罗勒青酱。

配“本店”薯条或绿菜沙拉

经典全新版。

## THE Pasta du jour

## 日式炙烤金枪鱼

\* 日式炙烤红金枪鱼，酱油腌渍，浅层嫩煎，辛辣香叶油调制。配爽脆蔬菜。

## SVP侧腹牛扒/薯条

\* 必尝侧腹牛扒佐经典弗丹贝干酪酱汁，配风味独特的切达乳酪薯条！



## 软体动物类

软体动物和含有软体动物成分的制品

THE Pasta du jour