

MAISON  BOULUD

M A R I N A B A Y S A N D S

A LA CARTE MENU

单点菜单

Chef Daniel Boulud



RAW BAR 生鲜专区

CRAB LEGS 阿拉斯加帝王蟹腿 88
第戎蛋黄酱

OYSTER 当季生蚝
主厨精选当季生蚝
半打 | 45 一打 | 85

SEAFOOD PLATTER 招牌海鲜拼盘
集市生蚝、缅因龙虾、蛤蜊、贻贝、
对虾和鞑靼料理
小份 | 135 大份 | 245
超大份 355 (包含 30 克鱼子酱)

KALUGA CAVIAR 卡露伽鱼子酱
搭配法式酸奶油和薯片
俄式薄煎饼和调味酱料
30 克 | 128 50 克 | 198



STARTERS 前菜

BLUEFIN TUNA 蓝鳍金枪鱼 24
金枪鱼塔塔、黄瓜、芹菜、橄榄、青辣椒

SHRIMP COCKTAIL 鲜虾鸡尾酒 32
辣根、鸡尾酒酱、柠檬

JUMBO LUMP CRAB CAKE
螃蟹肉饼 32
芹菜根沙拉、辣味蒜泥蛋黄酱

LOBSTER ROLL 龙虾卷 48
龙虾、牛油果夹在涂有黄油的面包卷中、炸薯条

JAMON IBERICO DE BELLOTA
橡果伊比利亚火腿 (50 克) 52
金标伊比利亚火腿、番茄面包

PAN-SEARED FOIE GRAS 香煎鹅肝 28 烤
苹果、藜麦、原汁



@maisonbouludsg



SOUPS & SALADS 汤品及沙拉

ONION SOUP 法式洋葱汤 22
牛肉清汤，
搭配烘焙过的陈年格鲁耶尔干酪面包丁

LOBSTER BISQUE 龙虾浓汤 32
缅因龙虾汤，搭配雅文邑白兰地、
土豆和韭葱、法式酸奶油、细香葱油

TUNA NICOISE 尼斯金枪鱼沙拉 24
金枪鱼、生蔬菜拼盘、罗勒青酱、
橄榄、鸡蛋、柠檬调味汁

BEETS & BURRATA
甜菜配布拉塔奶酪 22
嫩四季豆、腌洋葱、
烤榛子、芥末调味汁

CAESAR SALAD FOR TWO
双人份凯撒沙拉 (桌边现做) 32
烤鸡胸肉、生菜、帕尔马干酪、
蒜香凤尾鱼调味汁

CLASSICS 餐厅经典菜品

TARTE FLAMBÉE 火焰薄饼 22
白软干酪、培根、洋葱

ESCARGOTS 法式焗蜗牛 22
勃艮第蜗牛，搭配酥皮、蒜香欧芹杏仁酱

BEEF TARTARE 鞑靼牛肉
前菜 26 | 主菜 42
澳洲黑安格斯谷饲牛肉鞑靼，蔬菜沙拉

PÂTÉ EN CROÛTE 肉糜派 26
伊比利亚猪肉、鹅肝、雅文邑白兰地、
杏、开心果

CHARCUTERIE 什锦冷切拼盘 42
自制肉酱、鸡肝慕斯、肉糜派、
科帕火腿、风干香肠

POTATO GNOCCHI 土豆团子 26 (V)
烤西葫芦、番茄酱汁、新鲜意大利乳清干酪

MOULES FRITES 贻贝配炸薯条 38
贻贝、白葡萄酒、红葱头、大蒜、欧芹、
奶油、炸薯条



菜单可能会因季节变化和食材供应情况而有所调整。
价格需另加 10% 的服务费和现行商品与服务税。



SEAFOODS 海鲜菜品

LINGUINE PASTA 意大利扁面条 38
螃蟹肉、辣味龙虾酱

SEA TROUT 海鳟鱼 38
抱子甘蓝果酱、柠檬鸡肉汁

CHARRED SPANISH OCTOPUS
炭烤西班牙章鱼 42
炖煮甜椒、罗梅斯科酱、香脆蒜片

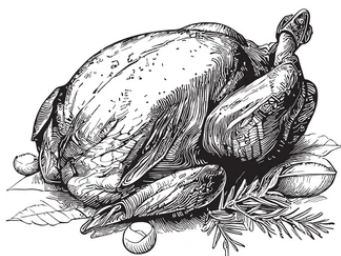
GRILLED LOBSTER 烤龙虾 108
整只烤缅因龙虾，
搭配香草蒜蓉黄油和蔬菜

SHARING DISHES 共享菜品

ROTISSERIE CHICKEN (FOR TWO)
烤鸡 (双人份) 88
用烤香草调味的农场饲养鸡肉，搭配原汁

PORK DUO (FOR TWO)
双拼猪肉 (双人份) 108
伊比利亚猪肩肉、香脆乳猪肉，
搭配里昂风味绿扁豆

WAGYU CÔTE DE BOEUF
和牛带骨肉眼牛排 325
谷饲 (1.2 公斤)
有两种蔬菜配菜可供选择，
搭配贝亚恩酱或黑胡椒酱



MEATS 肉类菜品

FRENCHIE BURGER 法式汉堡 32
黑安格斯牛肉、五花肉、焦糖洋葱、莫尔比
耶干酪、芝麻菜、酸黄瓜

COQ AU VIN 红酒烩鸡 40
红酒焖土鸡、培根、蘑菇、意式团子

DUCK CONFIT 油封鸭 38
炖红甘蓝、嫩萝卜、胡萝卜、
珍珠洋葱、鸭汁

ROSSINI 罗西尼牛排 98
澳大利亚上等牛里脊、搭配奶油菠菜、
香煎鹅肝、黑松露酱

PETIT FILET MIGNON 菲力牛排 68
澳洲黑安格斯谷饲牛排 (160 克)

ENTRECOTE 带骨肉眼牛排 88
美国农业部特选级谷饲肉眼牛排 (300 克)
以上菜品均提供贝亚恩酱或黑胡椒酱可供选择

ADD ONS 附加菜品

PAN-SEARED FOIE GRAS 香煎鹅肝 25
CAVIAR 鱼子酱(10 克) 48
GRILLED HALF LOBSTER
半只烤龙虾 48

SIDES 配菜

PATATAS BRAVAS 辣味土豆块 14
FRENCH FRIES 炸薯条 12
GNOCCHI & MUSHROOMS
土豆团子配蘑菇 15
CREAMY SPINACH 奶油菠菜 15
RATATOUILLE 普罗旺斯杂烩 15
BRUSSEL SPROUT & BACON
抱子甘蓝配培根 15
LOBSTER CAULIFLOWER GRATIN
焗烤龙虾花椰菜 25





ARTISANAL CHEESES 手工精制奶酪

ONE PIECE 一块 8

THREE PIECES 三块 21

FIVE PIECES 五块 38

SAINT-NECTAIRE, AUVERGNE
圣内克泰尔干酪 (产自奥弗涅地区)

BRILLAT-SAVARIN, NORMANDY
布里耶-萨瓦林干酪
(产自诺曼底地区)

ROQUEFORT,
ROQUEFORT-SUR-SOULZON
罗克福干酪,
苏尔宗河畔罗克福干酪

ÉPOISSES, BURGUNDY
埃普瓦斯干酪 (产自勃艮第地区)

COMTÉ, FRANCHE-COMTÉ
孔泰干酪 (产自弗朗什-孔泰地区)



DESSERTS 甜点

DURIAN "ROYALE" SOUFFLÉ

榴莲皇家舒芙蕾 22
“猫山王”榴莲, 搭配椰子雪糕

BAKED ALASKA FOR TWO

双人份阿拉斯加火焰冰淇淋蛋糕 28
菠萝和椰子雪糕, 班兰杏仁蛋糕,
搭配牙买加朗姆酒火焰炙烤

MOLTEN CHOCOLATE CAKE

熔岩巧克力蛋糕 18
海盐焦糖, 可可碎粒冰淇淋

CITRON PISTACHE 橘子开心果甜品 18

意大利乳清干酪意式冰淇淋、
西西里开心果鲜奶油、柠檬酱和蛋白霜

STRAWBERRY CHEESECAKE

草莓芝士雪糕蛋糕 16
草莓和酸奶雪糕、芝士蛋糕、香草味鲜奶油

WARM MADELEINES

温热玛德琳小蛋糕 8

ICE CREAMS & SORBETS (5 EACH)

冰淇淋和雪糕 (每份 5)

GUANAJA 巧克力味

VANILLA 香草味

MANGO 芒果味

STRAWBERRY 草莓味

YOGHURT 酸奶味

