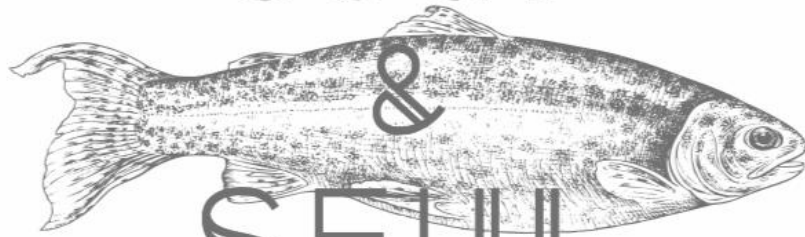


seuil



SEUIL

TINY HUMBLE CHANGEABLE

# TAPAS

## 小食

Homemade Onion Rings Okra Spanish Piquillo Dip 自制洋葱圈 秋葵 西班牙辣椒沾酱		45 RMB
Deep Fried Pork Ear Homemade Spicy Powder Lime 炸猪耳朵 自制辣椒粉 柠檬	※	55 RMB
Grilled Chicken Wing Coriander Shallot 碳烤鸡翅 香菜 干葱		55 RMB
Marinated Sardine Lemon Baked Toast 醋渍沙丁鱼 柠檬 烤吐司	※	55 RMB
Pan Fried Beef Tongue Almond Cheese Chips 香煎牛舌 杏仁芝士脆片	※	65 RMB
Deep Fried River Eel Homemade Spicy & Sour Sauce Coriander 酥炸鳗鱼 自制酸辣酱 香菜		65 RMB
Hand Sliced 5J Iberico Ham Platter 手切5J伊比利亚火腿盘	※	145 RMB
Three Cheese Platter 精选三种芝士拼盘		145 RMB
Sous-vide French N2 Oyster(6pcs/12pcs) 低温法国N2生蚝 (6只/12只)		295/585 RMB



This Sign is the Chef's Recommendation

此标识为主厨推荐菜

(Tapas Supply: 17:30-24:00)

# COLD APPETIZERS

## 冷前菜

Beetroot Green Apple Salad 甜菜青苹果沙拉 Avocado, Herb Salad, Green Apple 牛油果, 香草色拉, 青苹果		65 RMB
Sous-vide Octopus Carpaccio 低温八爪鱼薄片 Green Apple, Herb Salad, Basil 青苹果, 香草色拉, 罗勒	※	75 RMB
5J Iberico Ham Arugula Salad 伊比利亚火腿芝麻叶色拉 Pear, Truffle, Hazelnut Vinegar 雪梨, 黑松露, 榛子醋		85 RMB
Homemade Fruity Wood Smoked ORA KING Salmon 果木烟熏新西兰帝王鲑 Salmon Roe, Fennel Puree, Yuzu Vinegar 鲑鱼籽, 茴香泥, 柚子醋		85 RMB
Traditional Flavor Cold Cut Meat Pie 传统风味冷切肉派 Duck Breast, Pork, Mixed Spices 鸭胸, 猪肉, 混合香料	※	125 RMB
Sous-vide Boston Lobster Salad 低温波士顿龙虾沙拉 Mango, Vinaigrette, Radish 芒果, 油醋汁, 樱桃萝卜		125 RMB
King Crab Tartare 帝王蟹牛油果塔塔 Avocado, Mango, Salmon Roe 牛油果, 芒果, 鲑鱼籽	※	125 RMB
Homemade Canning Foie Gras Terrine 自制罐装鸭肝酱 Hazelnut, Apple Jelly, Spices Bread 榛果碎, 苹果啫喱, 香料面包	※	145 RMB



This Sign is the Chef's Recommendation

此标识为主厨推荐菜

# HOT APPETIZERS

## 热前菜

French Simmered Chicken Consommé  
法式慢炖鸡清汤 55 RMB  
Seasonal Vegetable, White Mushroom, Spice 季节蔬菜, 白玉菇, 香料

Sous-vide Egg  
低温有机温泉蛋 ※ 65 RMB  
Black Truffle, Wild Mushroom, Broad Bean 黑松露, 野生菌菇, 蚕豆

Bouillabaisse  
南法马赛鱼汤 ※ 75 RMB  
Mussel, Halibut, Langoustine 蓝贻贝, 比目鱼, 海鳌虾

French Mussel in White Wine Sauce  
白酒汁法国蓝贻贝 85 RMB  
White Wine, Onion, Sour Dough 白葡萄酒, 洋葱, 酸面包

Deep Fried Frog Legs  
酥炸牛蛙腿 85 RMB  
Parsley Puree, Pine Nut, Potato Chips 欧芹酱, 烤松子, 土豆

Octopus Confit  
油封八爪鱼 125 RMB  
Sweet Bean Puree, Jerusalem Artichoke, Saffron 甜豆泥, 朝鲜蓟, 藏红花

Pan Fried Hokkaido Scallops (4pcs)  
香煎北海道扇贝(4只) ※ 125 RMB  
Water-Chestnut, Bacon, Walnut 马蹄, 培根, 核桃

Pan Fried Foie Gras  
法式香煎鹅肝 125 RMB  
Homemade Strawberry Sauce, Spice Bread, Balsamic 自制草莓酱, 香料面包, 黑醋



This Sign is the Chef's Recommendation  
此标识为主厨推荐菜

# MAIN COURSES-meat

## 主菜-肉

Pan Fried Iberico Pork Streaky  
脆煎伊比利亚猪五花 115 RMB  
Apple Puree, Broccoli, Sesame 苹果酱, 西兰花, 芝麻

French Roasted Pigeon  
法式香烤乳鸽 115 RMB  
Polenta, Cherry Sauce, Asparagus 玉米糕, 樱桃汁, 芦笋

French Tradition Duck Confit  
传统法式油封鸭腿 ※ 125 RMB  
Cauliflower, Pistachio, Cherry 花椰菜, 开心果, 樱桃

Truffle Wrapped Spring Chicken  
松露裹烤春鸡 125 RMB  
Mixed Mushroom, Chicken Mousse, Black Truffle 混合菌菇, 鸡肉慕斯, 松露

Roasted Lamb Chops  
普罗旺斯香烤羔羊排 ※ 165 RMB  
Pumpkin Puree, Couscous, Pistachio 南瓜泥, 珍珠米, 开心果

24 Hours Sous-vide Beef Rib  
24小时低温带骨牛肋排 195 RMB  
Shallot, Truffle Mash Potato, Broccoli 小干葱, 松露土豆泥, 西兰花

Australian M7 Wagyu Beef Sirloin (250g)  
澳洲和牛M7西冷牛排(250克) ※ 395 RMB  
Wild Mushroom, Quinoa, Truffle Sauce 野生菌菇, 藜麦, 松露汁

Australian Premium Black Angus Rib Eye (500g)  
澳洲安格斯肉眼牛排(500克) ※ 495 RMB  
Taro, Mini Broccoli, Truffle Sauce 芋艿, 迷你西兰花, 松露汁



This Sign is the Chef's Recommendation  
此标识为主厨推荐菜

# MAIN COURSES-seafood

## 主菜-海鲜

Pistachio Wrapped Wild Salmon 开心果碎裹野生三文鱼 Lentils,Asparagus,Passion Fruit Sauce 扁豆, 芦笋, 百香果汁	125 RMB
French "Angevin" Conger Eel Roll 法式金雀花鳗鱼卷 Mushroom,Foie Gras,Prune 蘑菇, 鹅肝, 西梅	125 RMB
Sous-vide Ling Fish 低温鳕鲑鱼 Lime Aromatic Butter,Parsnip,Asparagus 柠檬香料黄油, 防风根, 芦笋	※ 155 RMB
Pan Fried Halibut 脆煎比目鱼 Cauliflower,Couscous,Kale 花椰菜, 珍珠米, 羽衣甘蓝	※ 165 RMB
Pan Fried Cod Fish 香煎法国鳕鱼 French Stock,Seasonal Vegetables,Mussel 法式高汤, 季节时蔬, 蓝贻贝	※ 165 RMB
Boston Lobster Linguine 波士顿龙虾面 Seafood Sauce,Mixed Seafood,Cheese 海鲜汁, 小海鲜, 芝士	※ 295 RMB



This Sign is the Chef's Recommendation  
此标识为主厨推荐菜

# DESSERTS

## 法式甜品

Baileys Crispy Sandwich Coconut Lime Sorbet 百利香脆夹心 椰子青柠冰沙	65 RMB
-18 Fruit Snow Wild Honey Vanilla 零下18度水果雪, 野生蜂蜜, 香草	65 RMB
Vanilla Pudding Peanut Chips Peach Sorbet 香草布丁 花生脆片 蜜桃雪葩	75 RMB
Almond Custard Honey Comb Sugar&Rose Basil Sorbet 杏仁卡仕达蜂蜜糖玫瑰罗勒冰沙	※ 75 RMB
Mille Feuille Vanilla Cream 法式千层香草奶油	75 RMB
Raspberry CrÈMe Caramel Vanilla Ice Cream 覆盆子奶油布蕾香草冰淇淋	※ 85 RMB



This Sign is the Chef's Recommendation  
此标识为主厨推荐菜



seul&SEUL是介于Fine dining与Bistro之间  
定义为 'Bistronomy' 轻松精致的法式小馆