

早午餐 BRUNCH

平日午餐：11:30-14:30

週末午餐：10:00-15:00

所有餐點皆附例湯
complimentary daily soup
with all items

🌿 素食餐點 vegetarian
🍴 可改素食 vegetarian
alteration available

班尼迪克先生 BOLOGNESE BENEDICT & BISCUIT | 380

水波蛋，波隆那肉醬，培根，蜂蜜胡椒比司吉，沙拉

班尼迪克夫人 SEAFOOD CROQUETTE BENEDICT & BISCUIT | 420

水波蛋，海鮮荷蘭餅，蜂蜜胡椒比司吉，沙拉

庫克太太 CROQUE MADAME WITH BACON JAM | 380

太陽蛋，香草芥末奶油醬，培根醬，鄉村麵包，法式白醬，傑克乳酪，沙拉

派蒂漢堡 LBB CLASSIC BURGER | 400

牛肉漢堡排，焦糖洋蔥，芝麻葉，傑克乳酪，漢堡麵包，醃漬蔬菜，薯圈圈

* 加點煎蛋或培根 add fried egg or bacon | 30

早安波隆那PIZZA BOLOGNESE BREAKFAST PIZZA | 300

蛋，乳酪醬，波隆那肉醬，莫札瑞拉乳酪，羅勒，全麥pita餅

希臘雞腿/鰈魚口袋餅 CHICKEN / FRIED FISH SOUVLAKI PITA | 380/420

烤雞腿排或炸鰈魚，烤鳳梨，生菜，辣優格醬，全麥pita餅，醃漬蔬菜

莓果香蕉法國吐司 BERRY BANANA FRENCH TOAST | 350 🌿

蘭姆酒漬香蕉，紅醋栗，法國小吐司，莓果法式白乳酪醬

辣乳酪炸雞法國吐司 HOT CHEESE & FRIED CHICKEN FRENCH TOAST | 390

香辣炸雞腿，美式酸菜，法國小吐司，墨西哥辣椒煙燻乳酪醬

比司吉&暖杯湯 BISCUIT WITH BACON JAM, BERRY JAM & DAILY SOUP | 260 🍴

蜂蜜胡椒比司吉，培根醬，莓果醬，當日例湯

* 加點比司吉 add biscuit | 80

野菇藜麥地瓜餅 MUSHROOM ON QUINOA SWEET POTATO CAKE | 320 🌿

太陽蛋，生菜，藜麥地瓜餅，炒野菇

鐵鍋烤蛋&手工麵包 OEUFs COCOTTE & BREAD | 260 🌿

烤蛋，燉蔬菜，傑克乳酪，羅勒，鄉村麵包

沙拉 SALAD

平日午餐：11:30-14:30

週末午餐：10:00-15:00

晚餐：18:00-20:30

所有餐點皆附例湯
complimentary daily soup
with all items

素食餐點 vegetarian

可改素食 vegetarian
alteration available

小食 SNACK

全日供應
available all day

素食餐點 vegetarian

英式炸魚排沙拉 FRIED FLOUNDER FILLET SALAD | 380

炸鱈魚排，醃漬蔬菜，櫻桃蘿蔔，綜合生菜，南瓜籽油醋醬

野菇雞肉沙拉 MUSHROOM & CHICKEN SALAD | 380

炒綜合野菇，香草嫩雞胸，佩克里諾乳酪，綜合生菜，南瓜籽油醋醬

番茄豬里肌沙拉 GRILLED PORK & TOMATO SALAD | 380

燒烤豬里肌，新鮮番茄，香草風乾番茄，炸蓮藕脆片，烤大蒜，綜合生菜，紅酒香醋醬

普羅旺斯南瓜沙拉 PROVENCE PUMPKIN SALAD | 380

香草烤南瓜，白花椰，高麗菜苗，玉米筍，烤時蔬，香料費他乳酪，綜合生菜，紅酒香醋醬

* 加點餐包 add dinner roll | 30

* 加點北非小米&水波蛋 add couscous & poached egg | 60

LBB 薯圈圈 LBB CHIPS | 200

原味炸薯圈佐手工蛋黃醬

荷蘭海鮮餅 SEAFOOD CROQUETTE | 290

酥炸海鮮餅佐公雞辣優格醬

卡拉瑪莉 CALAMARI | 290

酥炸中卷佐手工蛋黃醬

鐵鍋烤蛋&麵包 OEUF EN COCOTTE & BREAD | 260

烤蛋，燉蔬菜，傑克乳酪，羅勒，鄉村麵包

希臘鮭魚慕斯&手工麵包 TARAMASALATA DIP & BREAD | 260

手工麵包脆片佐希臘鮭魚慕斯沾醬

主餐
MAIN

平日午餐：11:30-14:30

週末午餐：10:00-15:00

晚餐：18:00-20:30

所有餐點皆附例湯
complimentary daily soup
with all items

LBB 炸魚薯圈圈 LBB FISH & CHIPS | 450

英式炸魚排，薯圈圈，芥末奶油醬

番茄野菇鰈魚捲 TOMATO & MUSHROOM FLOUNDER ROLL | 580

番茄野菇鑲鰈魚捲，玉米筍，蘆筍，地瓜馬鈴薯泥

西班牙屠夫肉丸鍋 SPANISH BUTCHER'S MEATBALL STEW | 420

西班牙chorizo香料肉丸子，蔬菜丁，鷹嘴豆，大蒜奶油鄉村麵包

希臘雞腿/鰈魚口袋餅 CHICKEN / FRIED FISH SOUVLAKI PITA | 380/420

烤雞腿排或炸鰈魚，烤鳳梨，生菜，辣優格醬，全麥pita餅，醃漬蔬菜

靈魂炸雞&玉米麵包 FRIED CHICKEN & CORNBREAD | 450

炸雞腿排，風味gravy醬，美式酸菜，玉米麵包

* 加點玉米麵包 add cornbread | 60

「噶瑪蘭」丁骨豬排 CAJUN PORK CHOP, SLAW & CORNBREAD | 600

卡薑香料，噶瑪蘭黑豚丁骨豬排，美式酸菜，玉米麵包

* 僅限晚餐時段供應 dinner time only

迷迭香楓糖烤春雞 ROSEMARY SPRING CHICKEN WITH MAPLE GLAZE | 1300

蒜苗野米鑲春雞，甜菜根，紅皮小洋芋，烤葡萄，洋蔥，風味gravy醬，新鮮迷迭香，玉米麵包

* 需五天前預訂 order 5 days in advance

慢燉假期羊膝 HOLIDAY LAMB SHANK | 750

燉微辣番茄羊膝，Les Bébés特製辛香料，炒培根結球甘藍，gorgonzola藍紋乳酪義式玉米糊

* 需三天前預訂，最低預訂量4份 order 3 days in advance, minimum order 4 portion

蝴蝶麵

FARFALLE

平日午餐：11:30-14:30

週末午餐：10:00-15:00

晚餐：18:00-20:30

所有餐點皆附例湯
complimentary daily soup
with all items

素食餐點 vegetarian

米飯

RISOTTO & RICE

平日午餐：11:30-14:30

週末午餐：10:00-15:00

晚餐：18:00-20:30

所有餐點皆附例湯
complimentary daily soup
with all items

素食餐點 vegetarian

波隆那經典肉醬麵 BOLOGNESE FARFALLE WITH POACHED EGG | 360

波隆那肉醬，水波蛋，蝴蝶麵，帕瑪森乾酪

鼠尾草乳酪鹹豬肉蝴蝶麵 SAGE PORK BELLY & CHEESE FARFALLE | 360

香料醃豬五花，鼠尾草，辣焦糖核桃，蒔蘿，蝴蝶麵，綜合乳酪醬

蒜辣鯷魚海鮮蝴蝶麵 GARLIC ANCHOVY SEAFOOD FARFALLE | 380

赤嘴蛤蜊，鱸魚，花枝丁，乾辣椒，蝴蝶麵，鯷魚橄欖油醬，帕瑪森乾酪

檸檬茴香櫛瓜蝴蝶麵 LEMON ZUCCHINI FENNEL FARFALLE | 360

新鮮茴香頭，櫛瓜，醃漬南瓜，蒔蘿，蝴蝶麵，檸檬汁，佩克里諾乳酪

羅勒鹹豬肉番茄燉飯 BASIL PORK BELLY & TOMATO RISOTTO | 380

香料醃豬五花，羅勒，紫洋蔥絲，帕瑪森乾酪，番茄燉飯

卡布里番茄燉飯 CAPRESE RISOTTO | 360

莫札瑞拉乳酪，聖女番茄，羅勒，特級橄欖油，番茄燉飯

天使蝦燉飯 ANGEL SHRIMP RISOTTO | 490

香烤天使蝦，芝麻葉，新鮮黃檸檬汁，帕瑪森乾酪，蝦仁燉飯

LBB 雞肉飯 LBB CHICKEN RICE | 380

太陽蛋，香草雞胸肉片，奧勒岡香草醬油，酥炸油蔥，自製奧勒岡豬油，紅五穀飯，醃漬蔬菜

午茶
TEA TIME

平日：14:30-17:00

週末：15:00-17:00

素食餐點 vegetarian
可改素食 vegetarian
alteration available

LBB 薯圈圈 LBB CHIPS | 200 🍃

原味炸薯圈佐手工蛋黃醬

荷蘭海鮮餅 SEAFOOD CROQUETTE | 290

酥炸海鮮餅佐公雞辣優格醬

卡拉瑪莉 CALAMARI | 290

酥炸中卷佐手工蛋黃醬

希臘鮭魚慕斯&手工麵包 TARAMASALATA DIP & BREAD | 260

手工麵包脆片佐希臘鮭魚慕斯沾醬

比司吉&暖杯湯 BISCUIT WITH BACON JAM, BERRY JAM & DAILY SOUP | 260 🍃

蜂蜜胡椒比司吉，培根醬，莓果醬，當日例湯

* 加點比司吉 add biscuit | 80

鐵鍋烤蛋&麵包 OEUF EN COCOTTE & BREAD | 260 🍃

烤蛋，燉蔬菜，傑克乳酪，羅勒，鄉村麵包

莓果香蕉法國吐司 BERRY BANANA FRENCH TOAST | 350 🍃

蘭姆酒漬香蕉，紅醋栗，法國小吐司，莓果法式白乳酪醬

辣乳酪炸雞法國吐司 HOT CHEESE & FRIED CHICKEN FRENCH TOAST | 390

香辣炸雞腿，美式酸菜，法國小吐司，墨西哥辣椒煙燻乳酪醬

LBB 雞肉飯 LBB CHICKEN RICE | 380

太陽蛋，香草雞胸肉片，奧勒岡香草醬油，酥炸油蔥，自製奧勒岡豬油，紅五穀飯，醃漬蔬菜

組合 SET

全日供應

氣泡酒組合 | 300

三款當日口味 **Babycakes**，搭配以下一款氣泡酒

- A) 單杯 **De Bortoli** 經典氣泡酒
- B) 一瓶 **Aspall 100%** 鮮釀蘋果氣泡酒

紅白酒組合 | 400

單杯紅白酒或氣泡酒，搭配以下一款小食

- A) **LBB** 薯圈圈
- B) 鐵鍋烤蛋 & 手工麵包
- C) 希臘鮭魚慕斯 & 手工麵包

LBB 茶點組合 | 200

凡選任何一款餐點(包含小食)

可加價享有以下品項：

- 任三款當日口味 **Babycakes**
(或價格 **\$120 ***內之 **Cupcake**)
- 一款價格 **\$160 ***內之冷熱飲品

* 可補差價選用其他 **Cupcake** 或飲品(含酒類)

週末香檳早午餐 | 150

每週六/日，任選一款早午餐
搭配單杯經典氣泡酒

SPARKLING DESSERT SET | 300

3 Babycakes of daily flavors, AND

- A) 1 glass of De Bortoli classic sparkling wine
- B) 1 bottle of Aspall 100 % draught cider

WINE SET | 400

1 glass of house red, white, or sparkling wine, AND

- A) LBB chips
- B) oeufs cocotte & bread
- C) taramasalata dip & bread

LBB TEA SET | 200

Order any savory item, add \$200 for :

- Any 3 Babycakes of daily flavors
(or 1 Cupcake valued within **\$120 ***)
- Any 1 drink valued within **\$160 ***

* OR pay up the price difference for trading
other dessert or drinks(including alcohol)

WEEKEND SPARKLING BRUNCH SET | 150

On weekends, order any brunch item, add **\$150** for
a glass of De Bortoli classic sparkling wine

咖啡 COFFEE

* 所有的咖啡品項皆以
雙份濃縮咖啡 60ml 製作

- ☕ 美式咖啡 Americano | 120
- ☕ 卡布奇諾 Cappuccino | 160
- ☕ 拿鐵 Latte | 160
- ☕ 豆漿拿鐵 Soymilk Latte | 160
- ☕ 雙份濃縮咖啡 Double Espresso, 60ml | 110

- ☕ 提拉米蘇拿鐵 Tiramisu Latte | 160
- ☕ 香草拿鐵 Vanilla Latte | 160
- ☕ 焦糖拿鐵 Caramel Latte | 160
- ☕ 抹茶拿鐵 Matcha Latte | 190
- ☕ 蜂蜜香蕉拿鐵 Honey Banana Latte | 160
- ☕ 粉紅玫瑰拿鐵 Rose Pink Salt Latte | 190
- ☕ 黑糖卡布 Brown Sugar Cappuccino | 190

精選茶飲 SELECT TEA

* 無咖啡因茶品
Caffeine Free

- 美國 美泰純手工茶品 | MIGHTY LEAF
- ☕ 有機伯爵 Organic Earl Grey | 200
- ☕ 甘菊花茶 Chamomile Citrus Herbal* | 200
- ☕ 薑花茶 Ginger Twist Herbal* | 200
- 法國 黑蒂雅茶品 | HEDIARD
- ☕ 法式牛奶糖茶 Caramel Infused Ceylon | 200
- ☕ 百果花香茶 Flowery Herbal* | 200

標註 ☕ 的品項為熱飲
標註 ☕ 的品項為冰飲

精選特調
**SPECIAL
DRINKS**

*無咖啡因茶品
Caffeine Free

就愛巧克
CHOCOHOLIC

其他
OTHERS

- ☛ LBB特調印度奶茶 LBB Chai Tea | 200
- ☛☛ 大吉嶺杏仁豆奶茶 Darjeeling Almond Soy Milk Tea | 200
- ☛☛ 東方鐵觀音鮮奶茶 Tie Kuan Yin Milk Tea | 200
- ☛ 蜂蜜蘋果氣泡飲 Honey Apple Fizzy * | 180
- ☛ 白桃檸檬冰茶 Peach Lemon Iced Tea | 180
- ☛ 玫瑰覆盆子檸檬冰茶 Rose Raspberry Lemon Iced Tea | 180
- ☛☛ 抹茶歐蕾 Matcha Au Lait | 200

- ☛☛ 濃情巧克 Hot Chocolate | 180
- ☛ 墨西哥咖啡巧克 Mexican Espresso Chocolate | 210

- ☛☛ 牛奶/豆漿 Milk/Soy milk | 70
- ☛ 斐濟天然深層礦物水 Fiji Water, 330ml | 50
- 義大利聖沛黎洛 | S. PELLEGRINO
- ☛ 天然氣泡礦泉水 Sparkling Water, 250ml | 60
- ☛ 天然氣泡礦泉水 Sparkling Water, 750ml | 200
- ☛ 血橙果汁氣泡水 Blood Orange, 200ml | 65
- ☛ 萊姆果汁氣泡水 Lime, 200ml | 65
- 英國梵提曼 | FENTIMANS
- ☛ 保加利亞玫瑰檸檬汽水 Rose Lemonade, 275ml | 140
- ☛ 接骨木花汽水 Wild English Elderflower, 275ml | 140

標註 ☛ 的品項為熱飲
標註 ☛ 的品項為冰飲

精選酒款
**WINE
& BEVERAGE**

自備酒類

每位酌收加杯費 | 80

氣泡酒 | SPARKLING WINE

澳洲 經典氣泡酒 | **200/GLASS 1000/BOTTLE, 750 ML**

De Bortoli, Sparkling Classic NV (Riverina, Australia)

英國 鮮釀蘋果氣泡酒 | **200/BOTTLE, 330 ML**

Aspall, Draught Cider (Suffolk, United Kingdom)

紅酒 | RED WINE

義大利 阿布魯佐 蒙特普加諾紅酒 | **210/GLASS 1000/BOTTLE, 750 ML**

Priore, Montepulciano, 2011 (Abruzzo, Italy)

義大利 托斯卡尼奇揚地 山吉歐維樹紅酒 | **1300/BOTTLE, 750 ML**

Mormoraia, Sangiovese, Chianti Colli Senesi, 2013 (Tuscany, Italy)

法國 勃根地伯恩丘一級園 紅酒 | **2500/BOTTLE, 750 ML**

Dom. Seguin-Manuel, Les Lavieres, Savigny-les-Beaune Premier Cru, 2011 (Burgundy, France)

美國 長影酒莊 續章 希哈紅酒 | **2800/BOTTLE, 750 ML**

Long Shadows Sequel, Syrah, 2008 (Columbia Valley, USA)

白酒 | WHITE WINE

智利 山神 白蘇維濃白酒 | **190/GLASS 950/BOTTLE, 750 ML**

Tunupa, Sauvignon Blanc, 2011 (Colchaqua, Chili)

德國 漢斯奇樂米歇爾堡 晚收甜白酒 | **1100/BOTTLE, 750 ML**

Hans Schiller Piesporter Michelberg, Riesling Spatlese (Mosel, Germany)

義大利 威尼托 灰皮諾白酒 | **1200/BOTTLE, 750 ML**

Vigneti del Sole, Pinot Grigio, 2014 (Veneto, Italy)