



LES SOUPES
MÓN XÚP

VIETNAMESE / MÓN XÚP VIỆT NAM

Stone Crab with Asparagus Soup (S)

“Hạ Long” Stone Crab with Asparagus, Carrot, Enoki Mushrooms, Sesame Oil
Xúp cù kỳ Hạ Long với măng tây, cà rốt, nấm kim châm, dầu mè
320

Salmon Sweet and Sour Soup (N, S)

Salmon Simmered with Pineapple, Tomato, Okra, Bean Sprouts,
Red Chili, Rice Paddy Herb, Crispy Fried Garlic, Steam Rice
Canh chua cá hồi nấu cùng với dưa, cà chua, đậu bắp, giá đỗ, ớt đỏ, rau ngổ, tỏi phi, cơm trắng
380

FRENCH / MÓN XÚP PHÁP

Soupe à l’Oignon (D, A, B)

Caramelized Onions with Red Wine and Meat Broth, Large Croutons, Cheese
Xúp hành tây kiểu Pháp với hành tây caramel, nước dùng từ rượu vang đỏ, bánh mì nướng, phô mai
390

LES GARNITURES
MÓN ĂN KÈM

Stir-fried Bamboo Shoots with Wild Piper Lolot Leaves,
Fried Garlic (S, V)

Măng trúc xào với lá ớt rừng, tỏi phi
180

French Fries (V)

Khoai tây chiên
180

Mashed Potatoes (D, V)

Khoai tây nghiền
200

Green Beans Salad With Water Chestnuts,
Phan Rang Grape Dressing (N, V)

Xa lát đậu xanh Đà Lạt với củ năng, sốt dầu giấm nho xanh Phan Rang
180

Crispy Japanese Sweet Potato
with Sesame Honey (V)

Khoai lang Nhật chiên giòn ăn cùng sốt mè mật ong
200

Tomatoes Salad, Arugula, Balsamic (V, D)

Xa lát cà chua, rau cải lông, sốt giấm Balsamic
200

Asparagus with Pine Nuts, Parmesan Cheese (N, D)

Măng tây xào với hạt thông, phô mai Parmesan
250

Charcoal-grilled King Oyster Mushroom with
Parmesan Cheese, Parsley (D, V)

Nấm đùi gà nướng than hoa dùng kèm phô mai Parmesan, mùi tây
250



LES PLATE
MÓN CHÍNH

VIETNAMESE / MÓN VIỆT NAM

Crispy “Hạ Long” Tiger Prawns (S, N)

Crispy Hạ Long Tiger Prawns Coated with Tây Ninh Salt, Kaffir Lime Chips, Cashew Nut Crumbles
Tôm sú biển chiên giòn phủ muối Tây Ninh, lá chanh giòn, vụn hạt điều
350

Northern Style Charcoal-grilled Pork Rib (P, G, S)

Northern style Charcoal-grilled Pork Rib with Herbs, Pickled Green Papaya & Carrot,
Aromatic Herbs, Steamed Rice, Fish Sauce Reduction
Sườn non nướng than hồng với thảo mộc Tây Bắc dùng kèm với đu đủ xanh và cà rốt ngâm chua, rau thơm, cơm trắng, sốt nước mắm sả
450

“Lã Vọng” Turmeric Fish (S, N)

Charcoal-grilled River Catfish Marinated with Galangal and Fermented Rice, Spring Onion, Fresh Dill,
Rice Vermicelli, Vietnamese Aromatic Herbs, Traditional Sweet and Sour Fish Sauce, Roasted Peanut
Cá lăng ướp riêng mè nướng than, dùng kèm với hành lá, thì là, bún tươi, rau thơm, sốt nước mắm chua ngọt, lạc rang
450

Cobia In Clay Pot (S, P)

Braised Cobia with Pork Belly, Shallots, Red Chili, Green Peppercorns, Served with Steamed Rice
Cá dò kho với ba chỉ heo, hành tím, ớt sừng, tiêu xanh phục vụ kèm cơm trắng
750

FRENCH / MÓN PHÁP

Aglio e Olio Pasta (E, D)

Spaghetti with Olive Oil, Asparagus, Sliced Garlic, Chili, Parmesan Cheese
Mỳ Ý xào dầu ô liu, măng tây, tỏi lát, ớt, phô mai parmesan
450

Confit De Canard (D)

French Duck Confit with Sautéed Potatoes, Spinach, Orange Honey Sauce
Đùi vịt nấu chậm kiểu Pháp ăn kèm với khoai tây xào, cải bó xôi, sốt cam mật ong
480

Croque Monsieur (E, D, P)

Grilled Country Bread with Double Cheese, Paris Honey Ham, Rich Mustard Béchamel, Cornichons, Fresh Herbs
Bánh mì kẹp kiểu Pháp nướng giòn với phô mai đôi, giăm bông mật ong Paris, sốt Béchamel mù tạt, dưa leo bao tử, thảo mộc tươi
450

Croissant Poulet César (E, P, D)

Fresh Butter Croissant with Roasted Chicken, Crispy Romaine Lettuce, Parmesan Cheese, Smoked Bacon, Caesar Sauce
Bánh sừng bò kiểu Pháp với gà nướng, xà lách Romaine giòn, phô mai Parmesan, thịt heo xông khói, sốt hoàng đế
460

Bœuf Bourguignonne (A, D, B)

Slow-braised beef cheeks with Bourgogne red wine, thyme, baby carrot, potato fondant
Má bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, xạ hương, cà rốt, khoai tây nướng bơ
590

Saumon Poêlé (A, D, S)

Pan-seared Salmon Fillet with Asparagus, Baby Scallops, Dill Oil, Salmon Roe Beurre Blanc
Cá hồi phi lê áp chảo với măng tây, sò điệp, dầu thì là, sốt bơ trắng cá hồi kiểu Pháp
580



BBQ STEAK (B)
BÍT TẾT

Steak Frites (B, D, E, A)

Charcoal-grilled AUS Flank Steak with Béarnaise Sauce, Bordelaise Sauce, Potato Chips
Thịt thăn bụng bò Wagyu Úc thượng hạng MB3 với sốt bơ trứng, sốt rượu vang đỏ, khoai tây giòn
890

Surf and Turf (B, D, S, A)

Pan-seared AUS Beef Tenderloin, Tiger Prawn Beurre Noisette, Asparagus,
Mashed Potatoes, Black Pepper Sauce
Thăn nội bò áp chảo, tôm sú biển xối bơ nâu, măng tây, khoai tây nghiền, sốt tiêu đen
1800

LES DESSERTS
MÓN TRÁNG MIỆNG

VIETNAMESE / MÓN VIỆT NAM

Summer Coconut Delight (D, N, V)

Coconut Jelly, Coconut Ice Cream, Roasted Peanut,
Coconut Coulis, Crispy Coconut
Thạch vị dừa, kem dừa, lạc rang, sốt nước cốt dừa, dừa sợi sấy giòn
200

Local Sweet Soup (V)

Young Lotus, Longan, Dried Apple, Snow Mushroom,
Local Pandan Syrup
Chè hạt sen, long nhãn, táo đỏ, nắm tuyết, nước đường hương lá dứa địa phương
180

Seasonal Tropical Fruit Platter (V)

Trái cây nhiệt đới theo mùa
200

FRENCH / MÓN PHÁP

Crème Brûlée (E, D)

Vanilla Bean Crème Brûlée
with Caramelized Sugar Crust, Fresh Berries
Bánh kem đốt va-ni hạt nguyên chất với lớp caramen đốt giòn, quả mọng tươi
250

Homemade Ice Cream

Ice Cream (D) : Vanilla, Chocolate Ecstasy, Strawberry,
Salted Caramel, Coconut, Forest Berries
Kem tự chọn: vani, sô-cô-la, dâu tây, caramen mặn, dừa, dâu rừng
Sorbet: Mango, Lemon and Lime Sorbet
Kem đá xay: xoài, chanh vàng và chanh xanh
150

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef | A = Contains Alcohol
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò | A = Chứa Cồn

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng. Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.



LES ENTRÉES
MÓN KHAI VỊ

VIETNAMESE / MÓN VIỆT NAM

“Hà Nội” Beef Rice Roll (B, N, S)

Fresh Rice Noodle Roll with Wok-fried Beef, Pickled Vegetables, Cucumber, Bean Sprouts,
Sweet & Sour Fish Sauce
Bánh phở cuốn thịt bò, rau củ ngâm chua, dưa leo, giá đỗ, nước mắm chua ngọt
320

Vietnamese Golden Crispy Spring Roll (S, N)

Crispy Golden Spring Roll with Shrimp and Scallop, Squid, Bronze Featherback Fish Mousseline,
Vegetables, Roasted Cashew Nut with Fish Sauce
Chả giò tôm với sò điệp, mực, chả cá thác lác, rau củ, sốt hạt điều rang với nước mắm
300

Seafood & Celtuce Salad (S)

Pan-seared Scallop, Abalone Salad & Tiger Prawn with Thinly Shaved Celtuce Stem, Water Chestnut,
Radish, Aromatic Herbs, Passion Fruit Sauce
Nộm sò điệp, bào ngư áp chảo và tôm sú với rau tiến vua bào mỏng, củ năng, củ cải, rau thơm, sốt chanh leo
450

FRENCH / MÓN PHÁP

Tartare de Bœuf (E, B)

French Style Beef Tartare with Shallots, Cornichons, Fresh Herbs, Dijon Mustard, Quail Egg Yolk
Bò tái kiểu Pháp dùng cùng hành tím, dưa leo bào tử, thảo mộc tươi, mù tạt Dijon truyền thống, lòng đỏ trứng chim cút
420

Salade Niçoise (GF, E, S)

Seared Blue Fin Tuna, French Green Beans, Quail Egg, Olives, Tomato, Anchovy, Dijon Dressing
Cá ngừ vây xanh áp chảo, đậu que Pháp, trứng chim cút, ô liu, cà chua, cá cơm, sốt Dijon
400

Salade Lyonnaise (P, E)

Frisée Lettuce, Crispy Guanciaie, Soft Poached Egg, Lemon Vinaigrette
Xa lát Lyonnaise, xà lách xoăn, má heo ủ muối giòn, trứng chần lòng đào, sốt giấm chanh
320

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef | A = Contains Alcohol
V = Món Chay | N = Chứa Hạt | D = Chứa Sữa | GF = Không Chứa Gluten | E = Chứa Trứng | S = Chứa Hải Sản | P = Chứa Thịt Lợn | B = Chứa Thịt Bò | A = Chứa Cồn

All prices are in '000 VND, subject to 5% service charges and 8% VAT
Tất cả giá được niêm yết theo đơn vị nghìn đồng Việt Nam, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 8% thuế giá trị gia tăng

Our dishes are freshly prepared in kitchens that handle allergens. Should you have specific allergies, dietary requirements or concerns, we will be delighted to assist.
Simply speak to our team to create a bespoke culinary experience based on your exacting needs.

Các món ăn của chúng tôi được chế biến tươi mới trong nhà bếp, sử dụng các thành phần có thể gây dị ứng. Xin vui lòng thông báo trước cho nhân viên phục vụ nếu quý khách có yêu cầu đặc biệt về dị ứng hoặc chế độ ăn kiêng, chúng tôi rất sẵn lòng hỗ trợ nhằm mang lại trải nghiệm ẩm thực riêng biệt, phù hợp với nhu cầu của quý khách.