

**LES ENTRÉES**  
**MÓN KHAI VỊ**

**Foie Gras De Canard (D)**

Duck foie gras with brioche bun, seasonal chutney, vin blanc liqueux

*Patê gan vịt kiểu Pháp cùng bánh mì bơ, mứt trái cây, rượu vang ngọt*

650

**Tartare De Thon (D, E, S)**

Bluefin tuna tartare, red onion, capers, gherkin pickles, chives, quail egg yolk,

served with French toast

*Cá ngừ vây xanh thái nhỏ tái, hành tây tím, nụ bạch hoa, dưa chuột muối, hẹ tây, lòng đỏ trứng chim cút,*

*phục vụ kèm bánh mì nướng kiểu Pháp*

580

**Huîtres Fraîches Sur Glace (S, GF)**

Fresh Royale David Hervé oyster N°1 on ice, mignonette sauce

*Hàu Pháp tươi Royale David Hervé trên đá, sốt giấm hành tím*

580

**Confit De Canard (N)**

French duck confit with summer citrus salad, potatoes, baby spinach, pine nuts, orange balsamic dressing

*Đùi vịt nấu chậm kiểu Pháp với xa lát cam quýt, khoai tây, cải bó xôi, hạt thông, giấm đen Ý vị cam*

480

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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**

**Foie Gras Terrine (D)**

Foie gras terrine with gooseberry and Tien Lang chili fermented glaze, Phan Rang green grape jam,  
served with Vietnamese bird's nest cake

*Patê gan ngỗng phủ sốt chùm ruột và tương ớt Tiên Lãng, mứt nho xanh Phan Rang,  
phục vụ kèm bánh tai yến*

650

**Tuna Tartare (E, S)**

Bluefin tuna tartare, Ha Long mantis shrimp glass noodles, crystal cucumber, young tamarind leaves dressing,  
Tien Giang quail egg

*Cá ngừ vây xanh thái nhỏ tái, miến bẻ bẻ, dưa chuột pha lê, sốt ớt lá me non,  
trứng cút Tiền Giang*

580

**Huîtres Fraîches (S, D)**

Royale David Hervé oyster N°1, pink guava jus with Sarsi leaf sphere, piper lolot leche de tigre,  
pickled green watermelon

*Hàu Pháp tươi Royale David Hervé N°1, trứng thủy tinh làm từ nước ép ổi hồng và lá xá xí, sốt lá lốt,  
dưa hấu xanh muối chua*

580

**Van Dinh Confit De Canard (D, N, S)**

Duck confit with fermented tofu, lesser yam, mushrooms, pepper elder, KBang wild bamboo shoots, fish sauce caviar  
*Đùi vịt Vân Đình nấu chậm với chao, khoai từ, nấm, rau càng cua, măng rừng KBang, trứng cá thủy tinh vị nước mắm*

480

**Da Lat Green Bean (N, V)**

Green beans with water chestnuts, lesser yam, Vietnamese herbs, salted Con Dao sea almonds,  
Phan Rang grape dressing

*Xa lát đậu xanh Đà Lạt với củ năng, khoai từ, rau mùi Việt Nam, hạt bàng biển Côn Đảo rang muối,  
sốt dầu giấm nho xanh Phan Rang*

390

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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 SOUPES**  
SÚP

**Soupe À L'oignon (D)**

Caramelized onions, red wine and meat broth, large croutons, cheese

Súp hành tây kiểu Pháp với hành tây caramel, nước dùng từ rượu vang đỏ, bánh mì nướng, phô mai

390

**Bouillabaisse Provençal (D, S)**

Creamy saffron bouillabaisse soup, scallops, whitefish, mantis shrimp, squid, mussels, garlic-rubbed croutons

Súp kem hải sản vùng Provençal cùng nhụy hoa nghệ tây, sò điệp, cá trắng, bẻ bẻ, mực, ngao và bánh mì nướng tỏi

580

**Hokkaido Scallop Onion Soup (D, S)**

Seared scallops with onion broth, creamy potato foam, sourdough toast, seared truffle Brie cheese

Súp hành tây sò điệp Hokkaido, bọt kem khoai tây, bánh mì men chua, phô mai Brie vị nấm truffle

480

**Halong Beach Fish Soup (D, S)**

Hokkaido scallops, Ha Long mantis shrimp, rock abalone consommé, Phu Yen white basil, Tien Lang chili oil

Súp hải sản với sò điệp Hokkaido, bẻ bẻ Hạ Long, nước cốt bào ngư đá, lá é trắng Phú Yên, dầu ớt Tiên Lãng

580

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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 PLATS**  
**MÓN CHÍNH**

**Patagonian Toothfish (D, S)**

Pan-seared toothfish fillet, lemon beurre blanc, asparagus, chives, purée de pommes de terre  
*Cá tuyết Nam Cực áp chảo, sốt bơ chanh, măng tây, hẹ, khoai tây nghiền*  
950

**Joue De Bœuf Bourguignonne (D, B)**

Slow-cooked beef cheeks with Bourgogne red wine, thyme, baby carrots, potatoes  
*Má bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, củ xạ hương, cà rốt, khoai tây*  
850

**Steak Frites (D, B, E)**

Coffee wood charcoal-grilled AUS Wagyu Brisket BMS 4-5, Béarnaise sauce, Bordelaise sauces,  
served with potato chips  
*Thịt bò Wagyu Úc BMS 4-5 thượng hạng nướng xông khói than cà phê, sốt bơ trứng, sốt rượu vang đỏ,  
phục vụ kèm khoai tây*  
1200

**Pithiviers Aux Champignons (V, E, D)**

Braised button mushrooms, burnt caramelized onions, puff pastry, smoked vanilla beet jus  
*Bánh ngàn lớp nhân nấm hầm kiểu Pháp, hành tây cháy cạnh, sốt củ dền vani xông khói*  
450

**Patagonian Toothfish (D, S, N)**

Pan-seared toothfish fillet, spicy pumpkin dip, Long An sausage, squid salsa, salmon roe beurre blanc  
*Cá tuyết Nam Cực áp chảo, bí đỏ nghiền cay, Lạp xưởng Long An, mực sốt salsa, sốt bơ trứng cá hồi*  
950

**Wagyu Beef Tongue (D, B, N)**

Slow-cooked beef tongue braised in Bourgogne red wine, burnt butter corn rice and stir-fried Gia Lai wild vegetables  
*Lưỡi bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, cơm ngô nấu cùng bơ cháy, rau lủi Gia Lai xào*  
850

**H'Mong Black Chicken (E, S)**

Coffee wood charcoal-grilled H'mong chicken, fermented garlic and truffle aioli, black fungus mushrooms,  
served with Ha Long mantis shrimp sticky rice  
*Gà đen H'mông nướng xông khói với than cà phê, sốt trứng nấm cục và tỏi lên men bằng hoa bia, mộc nhĩ,  
dùng kèm với xôi bẻ bẻ Hạ Long*  
620

**Da Lat Pumpkin Steak (D, V)**

Roasted Da Lat pumpkin steak with carrot ginger beurre noisette, watercress, salted Con Dao sea almonds  
*Bí đỏ Đà Lạt nướng với sốt bơ cà rốt và gừng, xà lách xoong, hạt bàng biển Côn Đảo rang muối*  
450

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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 SANDWICHES**  
**BÁNH MÌ KẸP**

**Plant-based Sourdough (V)**

Plant-based sausage, spicy tomato sauce, mushroom pâté, cucumber, pickled radishes and carrots

*Bánh mì xúc xích chay, sốt cà chua cay, patê nấm, dưa chuột, củ cải và cà rốt muối chua*

450

**La Baguette Banh Mi (D, P)**

Vietnamese Banh Mi with grilled Van Dinh duck wrapped in piper lolot leaves, chicken liver pâté, crispy roast pork, cucumber, pickled radish and carrots

*Bánh mì với thịt vịt Vân Đình nướng lá lốt, patê gan gà, thịt lợn quay giòn, dưa chuột, củ cải và cà rốt muối chua*

450

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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

**BBQ STEAK**  
**BÍT TẾT**

**Japanese Wagyu Beef - Grade A5 Striploin**

*Thịt thăn lưng bò Wagyu A5 Nhật Bản thượng hạng*  
1900

**Japanese Wagyu Beef - Grade A5 Ribeye**

*Thịt thăn ngoại bò Wagyu A5 Nhật Bản thượng hạng*  
1900

**Japanese Wagyu Beef - Grade A5 Chuck Rib**

*Thịt sườn bò Wagyu Nhật Bản A5 thượng hạng*  
1500

**AUS Wagyu BMS 5+ Oyster Blade Steak**

*Thịt lõi vai bò Wagyu Úc BMS 5+ thượng hạng*  
1300

**AUS Wagyu BMS 5+ Rump Steak**

*Thịt mông bò Wagyu Úc BMS 5+ thượng hạng*  
1300

**All steaks will be served with Vietnamese chimichurri sauce and mustard**

*Tất cả các loại bít tết đều phục vụ kèm với sốt chimichurri kiểu Việt Nam và mù tạt*

**Choices of two sauces: Beef jus (D) / Pepper sauce**

*Lựa chọn trong hai loại sốt: Sốt bò (D) / Sốt tiêu đen*

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

*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 GARNITURES**  
MÓN ĂN KÈM

**Asparagus with Salted Con Dao Sea Almonds and Parmesan Cheese (N,D)**

*Măng tây xào với hạt bàng biển Côn Đảo, phô mai parmesan*

200

**French Fries (V)**

*Khoai tây chiên*

200

**Fricassée of Wild Mushrooms (D, V)**

*Nấm rừng hầm*

200

**Simple Salad with Tomatoes, Arugula and Balsamic (V)**

*Xa lát cà chua và rau cải lông*

200

**Purée De Pommes De Terre (D, V)**

*Khoai tây nghiền*

200

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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 DESSERTS**  
**MÓN TRÁNG MIỆNG**

**Forêt Noire (E, D)**

Dark cherries, whipped cream, shaved chocolate  
*Bánh sô-cô-la đen, anh đào, kem tươi đánh bông, sô-cô-la bào*  
250

**Crème Brûlée (E, D, GF)**

Served with fresh mixed berries  
*Kem đốt, phục vụ kèm quả mọng tươi*  
250

**Mont-Blanc (N, E, D)**

Baked meringue, whipped cream, chestnut purée, powdered sugar  
*Bánh hạt dẻ, lòng trắng trứng nướng, kem tươi đánh bông, hạt dẻ nghiền, bột đường tuyền*  
250

**Deconstructed Forêt Noire (E, D)**

Dark cherry compote, microwave sponge cake, chocolate rosemary soil, chocolate cream, whipped cherry cream  
*Mứt anh đào, bánh bông lan, vụn sô-cô-la hương thảo, kem sô-cô-la mịn, kem tươi quả anh đào*  
250

**'Gấc' Crème Brûlée (E, D)**

Fresh mixed berries, gac cream, crisp coconut tuile, gac and coconut jam, light sponge cake  
*Kem đốt vị quả gấc, quả mọng tươi, kem tươi vị gấc, bánh giòn hương dừa, mứt quả gấc và dừa, bánh bông lan*  
250

**Home Made Ice Cream (E, D)**

Ice Cream (E, D): Vanilla, Chocolate, Strawberry, Salted Caramel, Coconut, Forest Berry  
Sorbet: Mango, Lemon and Lime  
*Kem tự chọn: Vani, Sô-cô-la, Dâu tây, Caramel mặn, Dừa, Dâu rừng*  
*Kem đá xay: Xoài, Chanh vàng và Chanh xanh*  
220

V = Vegetarian | N = Contains Nuts | D = Contains Dairy | GF = Gluten-Free | E = Contains Eggs | S = Contains Seafood | P = Contains Pork | B = Contains Beef  
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

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