

LA
BAGUETTE

CAFE • DINING • TERRACE

LES ENTRÉES
MÓN KHAI VỊ

Foie Gras De Canard (D, A)

Duck foie gras with brioche bun, dried plum chutney, sherry and sauternes jelly
Patê gan vịt kiểu Pháp cùng bánh mì bơ, mứt mận khô, thạch rượu vang ngọt
650

Moules À La Creme Et Au Safran (D, S, A, E)

New Zealand mussels with white wine, cream, saffron, spinach, potato with egg rouille dip
Vẹm New Zealand với rượu vang trắng, kem béo, nhụy hoa nghệ tây, củi bó xôi, sốt trứng với khoai tây nghiền
580

Confit De Canard (N)

French duck confit with summer citrus salad, potato, spinach, pine nut, orange balsamic dressing
Đùi vịt nấu chậm kiểu Pháp với xa lát cam quýt, khoai tây, củi bó xôi, hạt thông, giấm đen Ý vị cam
480

Coquilles Saint-Jacques À La Grenobloise (D, S)

Pan-seared French scallops with Grenobloise brown butter, capers, lemon, parsley, croutons
Sò điệp Pháp áp chảo với bơ nâu kiểu Grenobloise, nụ bạch hoa, chanh vàng, mùi tây, bánh mì giòn
580

Tartare De Thon (E, S)

Bluefin tuna tartare with Hạ Long mantis shrimp glass noodles, crystal cucumber,
young tamarind leaves dressing, Tiền Giang quail egg
Cá ngừ vây xanh tái, miến bẻ bẻ, dưa chuột pha lê, sốt ớt lá me non, trứng cút Tiền Giang
580

Huitres Fraîches (S, D)

Royale David Hervé oyster N°1 with 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

Salade Chèvre Chaud (D, N)

Mixed lettuce with green apple, cherry tomato, Chèvre cheese, San Daniele ham, walnuts, croutons,
honey mustard vinaigrette
Xa lát trộn với táo xanh, cà chua bi, phô mai sữa dê, thịt heo muối San Daniele, hạt óc chó, bánh mì giòn,
sốt dầu giấm mật ong
580v

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
MÓN XÚP

Soupe A L'oignon (D, B, A)

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

Xúp hành tây kiểu pháp với hành tây caramen, nước dùng từ rượu vang đỏ, bánh mì nướng, phô mai comte

390

Bouillabaisse provençal (D, E, S)

Creamy saffron bouillabaisse soup with patagonian toothfish, pear grouper, red mullet, tiger prawn,
Garlic-rubbed croutons, potato with egg rouille dip

Xúp kem hải sản vùng provençal cùng nhụy hoa nghệ tây với cá tuyết nam cực, cá mú trần châu,
Cá đối đỏ, tôm vằn biển, bánh mì nướng tỏi, sốt trứng với khoai tây nghiền

580

Soupe A l'oignon aux noix de saint-jacques (B, D, S)

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

Xúp hành tây kiểu pháp với sò điệp áp chảo, bọt kem khoai tây, bánh mì men chua, phô mai brie vị nấm truffle

480

Halong soupe de poisson aux fruits de mer (D, S)

Hokkaido scallops, rock lobster, abalone consommé, phú yên white basil, tiên lãng chili oil

Xúp hải sản hạ long với sò điệp hokkaido, tôm hùm đá, nước xúp bào ngư, 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.

BBQ STEAK (B)
BÍT TẾT

Japanese wagyu beef - grade A3 striploin

Thịt thăn lưng bò wagyu A3 nhật bản thượng hạng

1900

Japanese wagyu beef - grade A3 ribeye

Thịt thăn ngoại bò wagyu A3 nhật bản thượng hạng

1900

AUS wagyu BMS 5+ oyster blade steak

Thịt lõi vai bò wagyu úc BMS 5+ thượng hạng

1300

AUS beef tenderloin steak

Thịt thăn nội bò úc thượng hạng

1100

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 three sauces: beef jus (B, D) / pepper sauce (A) / morel sauce (D)

Lựa chọn trong ba loại sốt: sốt bò (B, D) / sốt tiêu đen (A) / sốt nấm bụng dê (D)

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 PLATE
MÓN CHÍNH

Joue De Bœuf Bourguignonne (D, B, A)

Slow-cooked beef cheeks with Bourgogne red wine, thyme, baby carrot, potato fondant

Má bò hầm rượu vang đỏ Bourgogne, củ xạ hương, cà rốt, khoai tây nướng bơ

850

Steak Frites (D, B, E, A)

Coffee wood charcoal-grilled AUS Wagyu flank steak MB 8-9 with béarnaise sauce, bordelaise sauce, served with potato chips

Thịt bò Wagyu Úc BMS 8-9 thượng hạng nướng xông khói than cà phê, sốt bơ trứng, sốt rượu vang đỏ, phục vụ kèm khoai tây

1200

Patagonian Toothfish (D, S, N)

Pan-seared toothfish fillet with pumpkin dip, Long An spicy sausage, Hạ Long burnt squid, salmon roe beurre blanc

Cá tuyết Nam Cực áp chảo, bí đỏ nghiền, Lạp xưởng cay Long An, mực Hạ Long nướng than, sốt bơ trứng cá hồi

950

Magret De Canard Français Grillé (D, A)

Chargrilled French duck breast with foie gras, potato fondant, coffee, Cabernet Sauvignon wine jus

Ức vịt Pháp nướng than hoa, gan ngỗng, khoai tây áp chảo, nước cốt cà phê, rượu vang Cabernet Sauvignon

750

H'Mông Black Chicken (E, S, D)

Coffee wood charcoal-grilled H'Mông black chicken with fermented garlic and truffle aioli, arrowroot purée

Gà đen H'Mông nướng xông khói với than cà phê, sốt trứng nấm truffle và tỏi lên men bằng hoa bia, củ dong nghien

620

Steak De Chou-Fleur (V)

Roasted cauliflower steak, sweet corn, tomato salsa, pumpkin purée, chili oil

Súp lơ trắng nướng than với bắp ngọt, cà chua tươi trộn, bí đỏ mịn, dầu ớt

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 GARNITURES
MÓN ĂN KÈM

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

Măng tây xào với hạt thông, phô mai parmesan

250

French Fries (V)

Khoai tây chiên

200

Fricassée of Wild Mushrooms (D, V)

Nấm rừng hầm

250

Simple Salad with Tomatoes, Arugula and Balsamic (V)

Xa lát cà chua, rau cải lông và sốt giấm đen

200

Đà Lạt Green Beans with Water Chestnuts and Phan Rang Grape Dressing (V)

Xa lát đậu xanh Đà Lạt với củ nạng và sốt dầu giấm nho xanh Phan Rang

200

Burnt Butter Corn Rice, Salmon Roe and Stir-fried Gia Lai Wild Vegetable (S, D)

Cơm ngô nấu cùng bơ cháy, trứng cá hồi và rau lủi Gia Lai xào

300

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

Apple Tart (E, D, N)

Cinnamon crumble, caramel sauce, vanilla ice cream
Bánh táo, Bánh quy vụn vị quế, sốt caramen, kem vị vani

250

Fraisier Cake (E, D, N)

Baked meringue, vanilla chantilly cream, berries coulis
Bánh dâu kiểu Pháp, bánh trứng giòn, kem bông vị vani, sốt quả mọng

250

Mousse Au Chocolate (E, D)

Chocolate pearl, fresh strawberry, raspberry coulis
Bánh kem mềm vị sô-cô-la, sô-cô-la trên châu, dâu tây tươi, sốt phúc bồn tử

250

Crème Brûlée (E, D)

French vanilla, organic eggs, served with fresh mixed berries
Bánh kem đốt phục vụ kèm quả mọng tươi

250

Profiteroles Au Chocolate (E, D, N)

Vanilla ice cream, vanilla whipped cream, hot chocolate sauce, fresh strawberry
Bánh su kem kiểu Pháp ăn kèm kem vị vani, kem bông vị vani, sốt sô-cô-la, dâu tây tươi

250

Homemade Ice Cream

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

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.