

ENTRÉE

Khai Vị

TARTARE DE SAUMON 300
Salmon | Avocado | Lemon Dressing
Thăn Cá Hồi Tươi Trộn Nước Chanh Vàng và Quả Bơ

SALAD NIÇOISE 320
Seared Red Tuna | Mixed Salad | Vegetables
Xà Lách Nicoise và Cá Ngừ Áp Chảo

SALAD LANDAISE 315
Smoked Duck Breast | Mixed Salad | Parma Ham | Bacon
Xà Lách Landaise với Úc Vịt Xông Khói,
Thịt Giăm Bông Parma Ý và Thịt Ba Rọi

FOIE GRAS TERRINE 600
Foie Gras | Raspberry Jelly | Lychee | Brioche
Paté Gan Ngỗng với Thạch Mâm Xôi, Trái Vải và Bánh Brioche

FOIE GRAS POÊLÉ 700
Pan Fried Goose Liver | Apricot Chutney | Mango Coulis
Gan Ngỗng Pháp Áp Chảo, Mứt Quả Mơ và Xốt Xoài

VELOUTÉ DE CHAMPIGNON 250
Mushroom Soup | Crab Ravioli
Xúp Kem Nấm Mỡ với Ravioli Nhân Thịt Cua

SOUPE DE PETIT POIS 250
Green Peas Soup | Smoked Eel Cromesqui
Xúp Đậu Hà Lan với Cromesqui Lươn Xông Khói

SAINT-JACQUES DE L'ÎLE 380
Scallop | Black Truffle | Burn Lemongrass Sauce
Sò Điệp Nhật Vị Nấm Rừng Truffle và Xốt Hương Xả

PLATEAU CHARCUTERIE 380
Assorted Cold Cuts Platter
Thịt Người Các Loại

PLATEAU DE FROMAGE 300
Assorted Cheese Platter
Phô Mai Các Loại

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.
Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

PLATS DE VIANDE

Món Chính

BAVETTE DE BOEUF (220GR) 690
Australian Beef Flank Steak | French Fries
Sauteed Garden Vegetables
Thăn Bụng Bò Úc 220gr, Khoai Tây Chiên, Rau Củ Xào

BOEUF BOURGUIGNON 400
Burgundy Stewed Beef | Tagliatelle Pasta
Bò Hầm Rượu Vang Đỏ với Mì Ý Dẹt Tagliatelle

MAGRET DE CANARD 690
Roasted Duck Breast | Carrot Purée | Lavender
Coriander | Orange Sauce
Úc Vịt Bỏ Lò với Cà Rốt Nghiền, Hoa Oải Hương,
Ngò và Xốt Cam

SUPRÊME DE POULET 430
Chicken Breast | Mushroom Wellington
Spiced Pumpkin Purée | Chicken Reduction Sauce
Úc Gà với Nấm Bọc Bột Ngàn Lốp Nướng,
Bí Đỏ Nghiền và Xốt Nước Dừa Gà

PLATS VEGETARIEN

Món Chay

LÉGUMES SAUTÉ 250
Tagliatelle Vegetables Sauteed | Tomato Sauce
Rau Củ Sợi Xào với Xốt Cà Chua

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE 250
Potato Gnocchi | Tomato Coulis
Gnocchi Khoai Tây và Xốt Cà Chua

GRATIN DAUPHINOIS AUX CHAMPIGNON 250
Potato Gratin | Mushroom | Mixed Salad | Balsamic Dressing
Khoai Tây Với Nấm, Kem Đút Lò, Xà Lách Dầu Giấm

TIAN DE LÉGUMES RATATOUILLE 250
Baked Vegetables Tian | Rocket Salad
Rau Củ Đút Lò, Xà Lách Rocket Dầu Giấm

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất.
Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

PLATS DE POISSON ET FRUITS DE MER

Món Cá & Hải Sản

SAUMON PAPILOTE 380

Salmon | Garden Vegetables | Lemon Sauce
Cá Hồi Bọc Giấy Nướng Với Rau Củ và Xốt Chanh Vàng

GAMBAS FLAMBÉE AU PASTIS 380

King Prawns | French Pastis | Ratatouille
Tôm Sú Đốt Rượu Mùi Pastis và Rau Củ Hầm

LOUP À LA POÊLE 330

Seabass | Steamed Potatoes | Lemon Butter Sauce
Cá Chém Áp Chảo và Khoai Tây Luộc, Xốt Bơ Chanh

ROULADE DE CABILLAUD 580

Cod Fish | Wild Mushroom | Sweet Tomato
Oregano Oil | Truffle Foam
Cá Tuyết Cuộn với Nấm Thông, Khoai Lang,
Dầu Kinh Giới và Bọt Truffle

LANGOUSTE GRILLÉE 550

Nha Trang Lobster | Dalat Fresh Mixed Salad | Baked Corn
Grilled with Garlic Butter or Melted Cheese or Peanut Butter
Tôm Hùm Nha Trang Đút Lò
Với Xốt Bơ Tỏi hoặc Phô Mai hoặc Bơ Đậu Phộng
Dùng Kèm Xà Lách Tươi Đà Lạt và Bắp Đút Lò

DESSERTS

Món Tráng Miệng

MOELLEUX AU CHOCOLAT 250

(20 MINUTES)

Chocolate Molten Cake | Vanilla Ice Cream
Bánh Sô Cô La Nướng Nóng Chảy và Kem Vani

TARTE AUX POMMES 250

(30 MINUTES)

Warm Apple Tart | Vanilla Ice Cream
Bánh Táo Nướng với Kem Vani

CRÈME AU CARAMEL 250

Creme Caramel | Tropical Fruit | Vanilla Espuma
Coffee Ice Cream
Bánh Flan với Trái Cây, Bọt Vani và Kem Cà Phê

CRÊPES SUZETTE 220

(15 MINUTES)

Orange Flavor | Vanilla Ice Cream
Bánh Crepe Vị Cam và Kem Vani

PAMPLEMOUSSE ET ORANGE 250

Pomelo & Orange Segment | Juniper Berry
Coconut Ice Cream
Buổi & Cam Múi Tươi với Hạt Bách Xù và Kem Dừa

KOUGIN-AMANN BRETON 250

(35 MINUTES)

Flambéed with Calvados | Caramel Ice Cream
Bánh Cuộn Ngàn Lấp Đút Lò Đốt Rượu Calvados
và Kem Caramel

ALIMENTS GRILLÉS

Món Nướng

ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE (200GR) 990

Australian Grilled Beef Rib Eye | Buttered Vegetables
Crushed Potatoes or Wasabi Mashed Potatoes
Thăn Lưng Bò Úc 200gr
với Rau Củ Xào Bơ, Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt
hoặc Khoai Tây Nghiền Cổ Điển

JAMBON DE PORC IBERICO (200GR) 899

Spanish Secreto Iberico Pork Leg Loin | Buttered Vegetables
Crushed Potatoes or Wasabi Mashed Potatoes
Má Đùi Heo Iberico Tây Ban Nha 200gr
với Rau Củ Xào Bơ, Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt
hoặc Khoai Tây Nghiền Cổ Điển

A Choice of Sauce - Các Loại Xốt 50

Red wine | Bearnaise | Mushroom
Mustard L'Ancienne | BBQ Sauce
Xốt Vang Đỏ | Xốt Bơ | Xốt Nấm
Xốt Mù Tạt Mật Ong | Xốt BBQ

CARRÉ D'AGNEAU 830

New Zealand Lamb Rack | Bacon-Wrapped Green Bean
Wasabi Mashed Potato or Crushed Potato
Sườn Cừu New Zealand, Đậu Que Cuộn Thịt Hun Khô
Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt hoặc Khoai Tây Nghiền Cổ Điển

FILET DE BOEUF (200GR) 1100

Beef Fillet | Buttered Vegetables
Crushed Potatoes or Wasabi Mashed Potatoes
Thăn Bò Nướng 200gr với Rau Củ Xào Bơ,
Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt hoặc Khoai Tây Nghiền Cổ Điển
Adding Foie Gras 290

Side Dishes - Món Ăn Kèm 80

Sautéed Asparagus – Măng Tây Xào
Parsley Sautéed Mushroom – Nấm Xào
Wasabi Mashed Potato – Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt
Crushed Potato – Khoai Tây Nghiền Cổ Điển
French Fries – Khoai Tây Chiên
Bacon-Wrapped Green Bean – Đậu Que Cuộn Thịt Hun Khô

WINE BY GLASS

Rượu Bán Ly

WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG

Vistana, Santa Carolina, Chardonnay	160
Louis Pinel, IGP d'Oc, Chardonnay	220
Cordier la Croix Bacalan, Bordeaux, Sauvignon Blanc	230

RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ

Vistana, Santa Carolina, Cabernet Sauvignon Merlot	160
Louis Pinel, IGP d'Oc, Merlot	220
Casillero del Diablo Reserva, Shiraz	240

ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG

Marius by M. Chapoutier Rose, IGP d'Oc	160
Louis Pinel, IGP d'Oc, Cinsault	220

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH

Taittinger Brut Reserve	620
Charles Mignon Brut, Premium Reserve	420
Veuve Ambal Grande Cuvee Brut, France	250
Casillero del Diablo, Devil's Collection Brut	250

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.
Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

WINE BY BOTTLE

Rượu Bán Chai

WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG

Vistana, Santa Carolina, Chardonnay	800
Silverlake, Sauvignon Blanc, New Zealand	1,200
De Bortoli The Accomplice, Chardonnay, Australia	1,180
Louis Pinel, IGP d'Oc, Chardonnay, France	1,030
Cordier la Croix Bacalan, Sauvignon Blanc, France	1,100
Moulin de Gassac, Viognier, IGP, France	1,100
Kendal Jackson, Sauvignon Blanc, USA	1,800
Trimbach, Gewurztraminer, Alsace, France	2,500
Le Domaine d'Henri, Troesme, France	2,830
Petit Guiraud, Sauternes, France	2,930

RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ

Vistana, Santa Carolina, Cabernet Sauvignon Merlot	800
Casillero del Diablo Reserva, Shiraz Chile	1,160
De Bortoli The Accomplice, Shiraz, Australia	1,180
Louis Pinel, IGP d'Oc, Merlot, France	1,030
Trivento Tribu, Mendoza, Malbec, Argentina	1,180
F. Thienpont, Bordeaux, France	1,380
Ronan by Chateau Clinet, Pomerol, Bordeaux, France	1,630
E. Guigal, Cotes du Rhones, France	2,060
Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Pinot Noir, France	2,380
Stonefish Reserve, Margaret River, Cabernet Sauvignon, Australia	2,200

ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG

Marius by M. Chapoutier Rose, IGP d'Oc, France	800
Louis Pinel, IGP d'Oc, Cinsault, France	1,030
Villa Garrel, Cotes de Provence, France	1,380
Gerard Bertrand "Gris Blanc", IGP d'Oc	1,080

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH

Veuve Ambal Grande Cuvee Brut, France	1,100
Casillero del Diablo, Concha y Torro, Chile	1,100
Charles Mignon Brut, Premium Reserve, France	2,060
Champagne Taittinger Brut Reserve, France	3,000
Louis Roederer Brut Premier, France	3,380

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách.
Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất.
Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

LE 7

BISTRO

BEER

Bia

Heineken Heineken Silver Heineken 0.0	100
Tiger Platinum Tiger Tiger Crystal	100
Strongbow Edelweiss	100
Saigon Special Saigon Chill 333 Sapporo	100
Corona	130

A Taste of Magic imported from France	130
Kronenbourg 1664 Le Blanc	

COCKTAIL

Aperol Spritz	230
Sparkling Wine Aperol	
Kir Royal	230
Sparkling Wine Crème de Cassi s	
Mimosa	230
Sparkling Wine Orange Juice	
Negroni	230
Gin Campari Martini Rosso	
Margarita	230
Tequila Cointreau Lime Juice	

MOCKTAILS

Bora Bora	200
Pineapple Juice Lime Juice Grenadine Syrup	
LOP	200
Lime Juice Orange Juice Pineapple Juice	
Lotus Bleu	200
Orange Juice Mint Syrup	

MINERALS WATER

Nước Khoáng

Evian 75cl Perrier 75cl	200
Evian 33cl Perrier 33cl	130
Lavie 45cl	90

SOFT DRINK

Nước Ngọt

Coke Coke Light	90
Sprite Fanta Orange Ginger Ale	90
Soda Tonic	90

JUICE

Nước Trái Cây

Carrot Orange Watermelon	100
Cà Rốt Cam Dưa Hấu	

COFFEE & TEA

Cà Phê & Trà

Espresso Latte Cappuccino	100
Americano Cà Phe Sua Da	
English Breakfast Earl Grey	100
Peppermint Jasmine Chamomile	

SPIRIT

Rượu Mạnh

APÉRITIF & DIGESTIFS

Ricard	100
Martini Bianco or Rosso	100
Lillet	130
Hennesy VSOP	260
Martell Noblige	380
Vieille Prune	230
Campari Aperol	100
Drambuie Benedictine	200
Framboise Sauvage	260
Mirabelle	200

WHISKEYS

Johnnie Walker Red	130
Singleton of Glen Ord 12 Years	230
Mortlach Rare Old	280
Jim Beam	330
Jack Daniel's Gold	460
Johnnie Walker Gold Reserve	260

