# LE 7 BISTRO

## ENTRÉE
### Khai Vị

**HUÎTRES FRAÎCHES (6 PCS)** 650
Imported French Oyster | 6 Pcs Served Natural | Mignonette Sauce
Hàu Pháp, 6 con tươi dùng với xốt giấm & hành tím

**HUÎTRES GRATINÉES (6 PCS)** 660
Imported French Oyster | 6 Pc Baked | Garlic Butter
Hàu Pháp, 6 con bỏ lò dùng với bơ tỏi

**TARTARE DE SAUMON** 180 calories 360
Norwegian Salmon | Wild Salmon Eggs | Avocado | Rice Crisp
Thăn cá hồi Na Uy tươi, trứng cá hồi, quả bơ, bánh tráng giòn

**SALAD GOURMANDE** 280
Prosciutto Di Parma | Burrata Cheese | Da Lat Vegetables| Bread Crisp | Aged Balsamic
Xà lách Giăm Bông Ý, phô mai Burrata, rau củ Đà Lạt, bánh mì giòn, giấm balsamic lâu năm

**SALAD LANDAISE** 315
Smoked Duck Breast | Foie Gras | Mixed Salad | Pear | Pommery Mustard Vinaigrette
Xà lách ức vịt hun khói, gan vịt Pháp, xà lách trộn, quả lê, giấm mù tạt Pommery

**FOIE GRAS TERRINE** 600
Duck Liver | Raspberry | Mango | Lychee Sorbet
Pate gan vịt Pháp, quả mâm xôi, xoài, kem lạnh vị vải

**FOIE GRAS POÊLÉ** 700
Pan Fried Foie Gras | Iberico Jamon | Melon Ribbons | Vanilla Fig
Gan vịt Pháp áp chảo, đùi lợn Iberico muối, dưa mật, quả sung vị vani

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNON** 250
Exotic Mushroom Soup | Black Truffles | Chestnut Shavings | Hazelnuts
Súp nấm, nấm Truffle đen, hạt dẻ bào, hạt phỉ

**SAINT-JACQUES POÊLÉ** 450
Hokkaido Scallop | Spanish Chorizo Crumbs | Black Truffle | Celeriac Risotto | Basil Foam
Sò điệp Nhật Hokkaido, vụn xúc xích cay Chorizo Tây Ban Nha sấy khô, nấm đen Truffle, củ cần nấu kem, bọt xốt húng tây

**BISQUE DE LANGOUSTE** 550
Rock Lobster | Kaviari Caviar | Elderflower Chantilly | Brandy Flambeed Bisque
Súp tôm hùm, trứng cá Kaviari, kem hoa cơm cháy, vị rượu Brandy

**L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 450
Charcuterie Selection | Cornichons | Olives
Thịt nguội thượng hạng các loại dùng kèm dưa non ngâm chua, ô liu

## PLATS DE VIANDE
### Món Chính

**SUPRÊME DE POULET** 430
Chicken Breast | Baby Gem Lettuce | Spiced Butternut Pumpkin | Morel Sauce
Ức gà áp chảo, xà lách non, bí đỏ nghiền tẩm gia vị, xốt nấm Morel

**MAGRET DE CANARD** 450
Roasted Dry Aged Duck Breast | Foie Gras Terrine | Root Vegetables | Lavender Coriander | Raspberry sauce
Ức vịt đút lò, pate gan vịt Pháp, rau củ, ngò vị hoa oải hương, xốt quả mâm xôi

**JOUE DE BOUEF** 490
Braised Black Angus Cheeks | Bacon Crumbles | Truffle Mashed Potato | Da Lat Vegetables
Má bò Black Angus hầm, vụn ba rọi hun khói, khoai tây nghiền kem vị nấm Truffle, rau củ Đà Lạt

**FILET DE BOEUF ROSSINI** 1390
Australian Beef Tenderloin | Pan Fried Foie Gras | Potato Gratin | Truffle Sauce
Thăn bò Úc bỏ lò, gan vịt Pháp áp chảo, khoai tây đút lò phô mai, xốt vị nấm Truffle

## PLATS VEGETARIEN
### Món Chay

**LÉGUMES SAUTÉ** 250
Tagliatelle Vegetables Sautéed | 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

= Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish
= Món chay/ Vegetarian
= Thuần chay/ Vegan
= Hạt/ Nut
= Ít năng lượng/ De-light
= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
= Thịt heo/ W/ Pork
= Món đặc biệt/ Chef's Special
= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

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

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

## PLATS DE POISSONET FRUITS DE MER

Món Cá & Hải Sản

**SAUMON PAPILLOTE** 200 calories — 450
Salmon | Garden Vegetables | Lemon Sauce
Thăn cá hồi bọc giấy hấp lò, rau củ, xốt chanh

**FRUITS DE MER GRILLES** — 450
Grilled Seafood | Eggplant | Cassava Risotto | Lobster Sauce
Hải sản nướng lửa hồng, cà tím, khoai mì nấu kem và xốt tôm hùm

**LOUP À LA POÊLE** — 330
Pan fried Seabass | Fennel Mashed Potato | Heirloom Cherry Tomatoes | Clam Veloute
Thăn cá chẽm nướng, khoai tây nghiền vị thì là, cà chua bi, xốt nghêu

**ROULADE DE CABILLAUD** — 580
Cod Fish | Wild Mushroom | Sweet Potato Oregano Oil | Truffle Foam
Thăn cá tuyết, nấm rừng, khoai mật, dầu hương thảo Oregano, bọt xốt vị nấm Truffle

**LANGOUSTE THERMIDOR** — 550
Nha Trang Lobster | Emmental | Da Lat Vegetables | Mixed Salad
Tôm hùm Nha Trang, phô mai Emmental, rau củ Đà Lạt và xà lách trộn

= Cá phát triển bền vững/ Sustainable fish
= Món chay/ Vegetarian
= Thuần chay/ Vegan
= Hạt/ Nut
= Ít năng lượng/ De-light
= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
= Thịt heo/ W/ Pork
= Món đặc biệt/ Chef's Special
= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

## DESSERTS

Món Tráng Miệng

**FROMAGE ARTISANAL FRANCAIS** — 460
French Artisanal Cheese | Dried Fruits | Nuts
Phô mai Pháp các loại, trái cây khô, các loại hạt

**APPLE TARTE TARTIN** — 270
Granny Smith Apple | Vanilla Ice Cream | Pistachio | Butterscotch
Bánh táo nướng, kem vị vani, hạt dẻ mặt cười, xốt bơ

**CHOCOLAT ET BAIES** — 270
Chocolate Lava | Selection Of Berries | Strawberry Sorbet
Bánh Lava nhân sô cô la nóng chảy, dâu rừng, kem lạnh dâu tây

**PARFAITS AU FROMAGE À LA CRÈME** — 270
Cream Cheese Parfait | Mango | Passionfruit | Raspberry Sorbet
Kem mouse phô mai mềm, xoài, chanh dây, kem lạnh vị quả mâm xôi

**CRÈME AU CARAMEL** — 250
Crème Caramel | Tropical Fruits | Vanilla Espuma | Coffee Ice Cream
Bánh flan mềm, trái cây nhiệt đới, bọt kem vị vani, kem vị cà phê

**ANANAS RÔTI** 156 calories — 250
Roasted Pineapple | Meringue | Star Anise Ice Cream
Quả thơm nướng, Meringue, kem vị hoa hồi

Tropical fruits platter, freshly sliced assorted fruits — 230
Đĩa trái cây cắt các loại

## ALIMENTS GRILLÉS

Món Nướng

Served with Sautéed Vegetables, Garden Salads and your choice of potatoes
Dùng kèm rau xào, xà lách tươi và khoai tây tự chọn

= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

**BAVETTE DE BOEUF WAGYU (220GR)** — 850
Wagyu Beef Flank Steak
Thịt bụng bò Wagyu nướng thượng hạng

**ENTRECÔTE DE BOEUF (250GR)** — 990
O Connor Premium Beef Rib Eye
Thịt lưng bò cao cấp

**JAMBON DE PORC IBERICO (200GR)** — 900
Iberico Presa
Thăn heo Iberico Presa nướng thượng hạng

**COTELETTES D'AGNEAU** — 900
Mulwarra Lamb Chops
Sườn cừu Úc

**FILET DE BOEUF (200GR)** — 1,100
Premium Australian Beef Tenderloin Fillet
Thịt thăn nội bò Úc

**A CHOICE OF SAUCE - CÁC LOẠI XỐT** — 50/EACH 50/ PHẦN
Red wine | Bearnaise | Mushroom
Xốt rượu vang đỏ, xốt Bearnaise, xốt nấm
Mustard L'Anciennce | Peppercorn
Xốt mù tạt L'Anciennce, xốt tiêu

**SIDE DISHES - MÓN ĂN KÈM** — 80/EACH 80/PHẦN
Sautéed Asparagus – Măng Tây Xào
Sautéed Mushroom – Nấm Xào
Wasabi Mashed Potatoes – Khoai Tây Nghiền vị Mù Tạt
Crushed Potatoes - Khoai Tây Nghiền Cổ Điển
French Fries – Khoai Tây Chiên
Green Bean with bacon – Đậu Que Cuộn Thịt Hun Khói

LE 7 BISTRO

## BEER
Bia

| | |
|---|---|
| Heineken Original \| Heineken Silver | 100 |
| Tiger Original \| Tiger Crystal | 100 |
| Strongbow Cider | 100 |
| Edelweiss Draught | 120 |
| Saigon Special \| Sapporo | 100 |
| Corona | 130 |

True taste of the Alps with a hint of mountain herbs
Show Beer - Edelweiss

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

## COCKTAIL

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz<br>Sparkling Wine \| Aperol | 230 |
| Kir Royal<br>Sparkling Wine \| Crème de Cassis | 230 |
| Mimosa<br>Sparkling Wine \| Orange Juice | 230 |
| Negroni<br>Gin \| Campari \| Martini Rosso | 230 |
| Margarita<br>Tequila \| Cointreau \| Lime Juice | 230 |

## MOCKTAILS

| | |
|---|---|
| Bora Bora<br>Pineapple Juice \| Lime Juice \| Grenadine Syrup | 200 |
| LOP<br>Lime Juice \| Orange Juice \| Pineapple Juice | 200 |
| Lotus Bleu<br>Orange Juice \| Mint Syrup | 200 |

## MINERALS WATER
Nước Khoáng

| | |
|---|---|
| Evian 75cl \| Perrier 75cl | 200 |
| Evian 33cl \| Perrier 33cl | 130 |
| Lavie Still \| Sparkling 45cl | 90 |

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

## SOFT DRINK
Nước Ngọt

| | |
|---|---|
| Coke \| Coke Light | 90 |
| Sprite \| Fanta Orange \| Ginger Ale | 90 |
| Soda \| Tonic | 90 |

## JUICE
Nước Trái Cây

| | |
|---|---|
| Carrot \| Orange \| Watermelon<br>Cà Rốt \| Cam \| Dưa Hấu | 120 |

## COFFEE & TEA
Cà Phê & Trà

| | |
|---|---|
| Espresso \| Latte \| Cappuccino<br>Americano \| Ca Phe Sua Da | 120 |
| English Breakfast \| Earl Grey<br>Peppermint \| Jasmine \| Chamomile | 120 |

## SPIRIT
Rượu Mạnh

### *APÉRITIF & DIGESTIFS*

| | |
|---|---|
| Ricard | 100 |
| Martini Bianco or Rosso | 100 |
| Lillet | 130 |
| Hennesy VSOP | 260 |
| Martell Noblige | 380 |
| Galliano | 270 |
| Campari \| Aperol | 100 |
| Drambuie \| Benedictine | 200 |
| Framboise Sauvage | 260 |
| Mirabelle | 200 |

### *WHISKEYS*

| | |
|---|---|
| Johnnie Walker Red | 130 |
| Singleton of Glen Ord 12 Years | 230 |
| Singleton of Glen Ord 18 Years | 290 |
| Mortlach 18 Year Old | 920 |
| Jim Beam | 330 |
| Jack Daniel's Gold | 460 |
| Johnnie Walker Gold Reserve | 260 |

= Trà phát triển bền vững/
Sustainably certified tea

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

# WINE BY GLASS
Rượu Bán Ly

### *WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG*

| | |
|---|---|
| Chantecaille, Grands vins de Gironde, Bordeaux | 220 |
| De Bortoli, The Accomplice, Riverina | 260 |
| M.Chapoutier Marius Pays d'Oc | 160 |
| Gerard Bertrand Naturalys Sauvignon Blanc - Organic | 240 |

### *RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ*

| | |
|---|---|
| Les Pierres Boissy, Syrah Merlot, IGP d'Oc | 220 |
| Maison Castel, Cabernet Sauvignon, IGP d'Oc | 320 |
| Concha Y Toro, Casillero Del Diablo Reserva Syrah, Rapel Valley | 360 |
| M.Chapoutier "Marius" Pays d'OC | 160 |
| Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir - Organic | 240 |
| EarthWorks, Barossa Valley, Australia | 300 |

### *ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG*

| | |
|---|---|
| Villa Garrel Rose, Cotes de Provence | 320 |
| Marius by Michel Chapoutier Rose, IGP D'Oc (750ml) | 160 |

### *CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH*

| | |
|---|---|
| Champagne Charles Mignon, Brut Premium Reserve | 840 |
| Champagne Louis Roederer Brut Premier , France | 900 |
| Maison Castel, Cuvee Blanche Brut, Vin de France | 300 |
| Tommasi Filodora Prosecco Brut, Italy | 300 |

# WINE BY CARAFE
Rượu Bán Bình

| | Glass | 30 cl | 45 cl |
|---|---|---|---|
| Marius by M. Chapoutier White, IGP d'Oc, France | 160 | 320 | 480 |
| Marius by M. Chapoutier Red, IGP d'Oc, France | 160 | 320 | 480 |
| Marius by M. Chapoutier Rose, IGP d'Oc, France | 160 | 320 | 480 |

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

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

# WINE BY BOTTLE
Rượu Bán Chai

### *WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG*

| | |
|---|---|
| Louis Jadot, Pouilly Fuissé, Burgundy | 4,400 |
| Henri Bourgeois, 'En Travertin', Pouilly Fume, Loire Valley | 3,500 |
| Trimbach, Gewurztraminer, Alsace | 3,300 |
| Vidal Estate, Malborough | 2,200 |
| De Bortoli, The Accomplice, Riverina | 1,300 |
| Chantecaille, Bordeaux | 1,100 |
| Gerard Bertrand Cigalus Aude Hauterive - biodynamic | 4,000 |
| Jermann Pinot Grigio | 3,500 |
| Joseph Drouhin Laforêt, Bourgogne | 2,000 |
| Gustave Lorentz Alsace, Riesling | 1,600 |
| Gerard Bertrand Naturalys Sauvignon Blanc - Organic | 1,200 |
| M.Chapoutier Marius Pays d'Oc | 800 |

### *RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ*

| | |
|---|---|
| Chateau Mont Redon, Chateauneuf du Pape | 5,500 |
| Vieux Chateau Saint Andre, Montagne Saint Emilion (by Berrouet) | 3,500 |
| Clarendelle – Inspired By Haut Brion (by Chateau Haut Brion, Graves 1st Grand Cru Classe) | 3,200 |
| Concha Y Toro, Casillero Del Diablo Reserva Syrah, Rapel Valley | 1,800 |
| Maison Castel, Cabernet Sauvignon, IGP d'Oc | 1,600 |
| Les Pierres Boissy, Syrah Merlot, IGP d'Oc | 1,100 |
| Gerard Bertrand "Cigalus" Aude Hauterive - Biodynamic | 3,800 |
| Château Paveil De Luze Cru Bourgeois, Margaux | 3,600 |
| Villa Antinori, Italy | 2,200 |
| EarthWorks, Barossa Valley, Australia | 1,500 |
| Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir - Organic | 1,200 |
| M.Chapoutier "Marius" Pays d'OC | 800 |

### *ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG*

| | |
|---|---|
| Clarendelle Rose – Inspired By Haut Brion (by Chateau Haut Brion, Graves 1st Grand Cru Classe) | 2,500 |
| Villa Garrel Rose, Cotes de Provence | 1,600 |
| Vignerons St. Tropez "Cep d'Or" Cotes Provence | 1,800 |
| Marius by Michel Chapoutier Rose, IGP D'Oc (750ml) | 800 |

### *CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH*

| | |
|---|---|
| Champagne Charles Mignon, Brut Premium Reserve | 4,200 |
| Champagne Taittinger, Brut Prestige Rose | 7,500 |
| Champagne Louis Roederer Brut Premier , France | 4,500 |
| Champagne Louis Roederer Brut Rosé | 7,200 |
| Bottega, "Gold", Prosecco DOC | 3,500 |
| Bottega, Vino dell'Amore, Petalo Moscato Spumante | 2,500 |
| Maison Castel, Cuvee Blanche Brut, Vin de France | 1,500 |
| Tommasi Filodora Prosecco Brut, Italy | 1,500 |
| Jansz Tasmania Premium Cuvée, Australia | 2,500 |

LE 7

BISTRO