

MENU COURT

1.350.000VNĐ +

3 món khai vị nhỏ

3 Amuse-bouches

2 món khai vị chính

2 Entrées

2 Starters

1 món chính (*)

1 Plats principaux

1 Main Courses

Phô mai theo ngày

Fromages du jour

Cheese of the day

1 món tráng miệng

1 Dessert

Bánh ngọt mini

Mignardises

Petits Fours

(*) Wagyu: +495.000VNĐ





LUNCH

1. Cà tím . bánh kếp matefan giòn . salami và rau arugula

1. Autour de l'aubergine . croustillant de matefan . copeaux de salami . roquette

1. Around eggplant . crispy matefaim pancake . salami shavings . and arugula

hoặc/ or/ ou

2. Carpaccio mực . bơ nướng và sốt giấm sữa chua tỏi

2. Carpaccio de calamar . avocat grillé . vinaigrette au yaourt à l'ail

2. Calamari carpaccio . grilled avocado . and garlic yogurt vinaigrette

hoặc/ or/ ou

3. Trứng lòng đào chiên giòn ăn kèm súp kem rau củ xanh

3. Croustillant d'œuf mi-cuit . velouté de légumes verts

3. Crispy soft-boiled egg with green vegetable velouté.

* * * * *

1. Món chính theo ngày

1. Plat du jour

1. Main of the day

hoặc/ or/ ou

2. Cá áp chảo . cà chua . kem hollandaise nghệ tây

2. Poisson poêlé . condiment tomate . crémeux hollandais au safran

2. Pan-seared fish . tomato condiment . saffron hollandaise cream

hoặc/ or/ ou

3. Bò sống kiểu tartare . khoai tây chiên nhà làm . sốt mayonnaise nấm truffle

3. Bœuf tartare . pommes frites maison . mayonnaise à la truffe

3. Beef tartare . homemade French fries . truffle mayonnaise

hoặc/ or/ ou

4. Ức gà . rau củ xanh . sốt nấm cục porcini

3. Suprême de volaille . légumes verts . jus de cèpe

3. Chicken supreme . green vegetables . porcini mushroom jus

* * * * *

Tráng miệng theo ngày

Dessert du jour

Dessert of the day

600,000VND (1 Starter + 1 Main / 1 Main + 1 Dessert)

700,000VND (1 Starter + 1 Main + 1 Dessert)



DESSERT

1. Autour du riz au lait . croquant au chocolat . riz soufflé caramélisé . glace aux cookies **165**

1. Rice pudding composition . chocolate crunch . caramelized puffed rice . cookie ice cream

2. Ananas caramélisé au sirop d'érable . condiment citron vert . glace à la noix de coco **165**

2. Caramelized pineapple with maple syrup . lime condiment . coconut ice cream

3. Crêpes Suzette . orange et Grand Marnier . glace à la vanille **165**

3. Crepes Suzette . orange and Grand Marnier . vanilla ice cream

4. "Maison des Rêves" – Dessert du jour **165**

4. "Maison des Rêves" – Dessert of the Day

5. Fleur de Sakura . gelée au "nid d'oiseau" . pêche . sorbet à la fleur de sureau **215**

5. Sakura flower . bird's nest jelly . peach . elderflower sorbet



PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

“Sous l’Eau”

1. Poisson grillé au beurre d’algue . palourdes . asperges blanches . sauce au safran **575**

1. Roasted fish with seaweed butter . clams . white asparagus . saffron sauce

2. Homard confit en deux services . **965**

tempura de fleur de courgette . coulis de poivron rouge . sauce bouillabaisse

2. Lobster confit served in two ways .

zucchini flower tempura . red bell pepper coulis . bouillabaisse sauce

“Sur Terre”

3. Filet de canard . pâté chaud de foie gras de canard . **595**

chou kale grillé . champignons “nấm mỡ” . jus aigre-doux

3. Duck fillet . warm duck foie gras pâté .

grilled kale . “nấm mỡ” mushrooms . sweet and sour jus

4. Carré d’agneau . artichaut rôti . condiment à l’orange . carotte . jus d’agneau au poivre vert **695**

4. Lamb rack . roasted artichoke . orange condiment . carrot . green pepper lamb jus

5. Filet de bœuf Angus grillé* . mille-feuille de pomme de terre à la truffe **695**

5. Grilled Angus beef fillet* . truffle potato mille-feuille

6. Bœuf “Wellington” **1150**

6. “Wellington” Beef

(*) Wagyu: +495.000VND



ENTRÉES

STARTERS

- 1. Aile de poulet farcie au homard** . poudre de feuille de Shisho . mayonnaise à l'ail **295**
1. Grilled chicken wing stuffed with lobster . shisho leaf powder . garlic mayonnaise
- 2. Escargots** au beurre à l'ail et au persil **395**
2. Escargots with butter . garlic and parsley
- 3. Foie gras poêlé** . cœur de laitue grillé . abricot cannelle-caramel **395**
3. Pan-seared foie gras . grilled heart of lettuce . apricot with cinnamon & caramel
- 4. Carpaccio de langoustine** . sauce XO maison . feuille de shiso et crevettes croustillantes **475**
4. Langoustine carpaccio . homemade XO sauce . shiso leaf and crispy baby shrimp
- 5. Terrine de foie gras** . fruits rouges, fleur d'hibiscus, brioche au beurre salé **475**
5. Foie gras terrine . red berries . hibiscus flower . salted butter brioche
- 6. Spécial** du jour **475**
6. Special of the day
- 7. Terre & Mer:** bœuf tartare . caviar . brioche faite maison **575**
7. Terre & Mer: beef tartare . caviar . homemade brioche



SOFT DRINKS

La Vie Glass Bottle Still (45 cl)	75	La Vie Glass Bottle Sparkling (45 cl)	85
Still Water (50 cl)	95	Sparkling Water (50 cl)	95
Still Water (75 cl)	125	Sparkling Water (75 cl)	125
SPRITE	65	Soda (<i>Hibicus/ Passion Fruit/</i>	95
COCA JAPAN	85	<i>Lemon/ homemade Mulberry)</i>	
FRESH JUICE	85	Organic soda water Østerberg	95
<i>(Lemon/ Orange/ Tangerine)</i>		<i>(Rhubarb/ Berries/ Elderflower)</i>	
Coconut	35	KOMBUCHA	95

DIGESTIFS

MDR HOMEMADE PLUME WINE	115	POIRE WILLIAMS, MASSENEZ	170
CHIVAS SOUR	160	Talisker Scotch Whisky	185
RHUM ARRANGÉ (HOMEMADE)	160	Courvoisier VSOP Cognac	200

TEA/ COFFEE BY NESPRESSO

THÉ - INFUSION	65	MACCHIATO	85
ESPRESSO/ DECAF	75	CAPPUCCINO/ LATTE	85



APERITIFS - WHISKY - COCKTAILS

RICARD	155	OLD FASHIONED	195
MARTINI BIANCO/ROSSO	155	GIN TONIC	195
Jägerbomb	155	TI-PUNCH	195
DAIQUIRI	155	MOJITO	195
BLACK LABEL (SCOTCH)	165	Peppermint Mojito	195
LYCHEE MARTINI	195	KIR	195
BELLINI	195	APEROL SPRITZ	195
NEGRONI	195	MARGARITA	195

MOCKTAILS

CINDERELLA	125	UMBRELLA	125
------------	------------	----------	------------

BEERS

SAIGON SPECIAL	55	HEINEKEN	55
TIGER	55	BELGO (BELGIUM)	95



WHITE WINE

Château Haut-Meyreau 2023, Bordeaux	(130/ glass) 850
Côtes De Gascogne N3, Colombard-Sauvignon Blanc, France	(130/ glass) 900
Whale Watcher Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	(180/ glass) 1000
Louis Latour Ardèche 2021, Chardonnay	(180/ glass) 1050
Argiolas Costamolino Vermentino Di Sardegna White 2022	1200
L'Éclat, Château Haut Meyreau 2022, Entre Deux Mers, France	(275/ glass) 1300
Bestheim Chasseurs de Lune Collection Riesling 2019	1400
Pascal Jolivet Attitude Sauvignon Blanc - Organic Farming, France	1600
Famille Paquet Mâcon-Fuissé Les Bruyères, Chardonnay, France	1800
Le Rocher Des Violettes, Touche Mitaine 2021	2000

SWEET WINE

Prunotto Moscato DOCG, Italy	(250/ glass) 1450
Royal Tokaji Late Harvest	1550
Château Roumieu, Sauternes, France	2250

ROSÉ

La Huppe de La Cadetière AOP Coteaux d'Aix en Provence 2022	(160/ glass) 950
Château Barbebel - Cuvee Madeleine 2023	1250
Bestheim Chasseurs de Lune Collection Rose (Pinot Noir) 2021	1500
Carpineto Dogajolo Rosato, Sangiovese	1550
Domain Ott Clos Mireille , Côtes de Provence	2850

SPARKLING BRUT - PROSECCO

Bisol Bel Star Prosecco DOC 37.5CL	900
Bisol Bel Star Prosecco DOC	1400
Villa Sandi "Il Fresco" Treviso Prosecco Brut	1600
Sainchagny Extatic Brut , Crémant de Bourgogne AOC	1650

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier 37,5cl	2500
Nicolas Feuillatte Reserve Brut Particuliere	3500
Billecart Salmon Brut	3500
Moet & Chandon Brut	4000
Veuve Clicquot Brut	4000
Moet & Chandon Rose Imperial	4400
Moet & Chandon Vintage 2013	7500
Dom Pérignon	11000
Dom Perignon Plenitude 2	25000



RED WINE

Mouton Cadet Rouge Classic by Baron Philippe de Rothschild 2020 (37,5cl)	750
Château Bouteilly Premieres Cotes de Bordeaux 2018 (37,5cl)	750
Cotes de Gascogne, Merlot - Tannat 2021	(130/ glass) 850
Château Haut-Meyreau 2022, Bordeaux	(130/ glass) 890
Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir Organic 2022, AOC Languedoc-Roussillon	(160/ glass) 980
Maison Les Alexandrins, Le Cabanon Syrah, France	(160/ glass) 950
EarthWorks Shiraz 2021, Barossa Valley, Australia	1050
Côtes du Rhône Saint Esprit Rouge 2021	1300
Bourgogne Pinot Noir, Laurent Chardigny 2022	1400
Le Temps Est Venu, Cotes du Rhone, France	1500
Valpolicella, Veneto Capitel Nicalò, Italy	1500
Lapis Luna Cabernet Sauvignon 2020	1600
Torbreck Woodcutter's Shiraz Barossa Valley Australia 2021	1600
Domaine des Rochelles - Anjou Village Brissac 2020	1650
Vetti Barbera d'Asti Trevigne 2021	1700
Louis Latour Côte De Nuits-Villages Pinot Noir Bourgogne 2022	2000
Protos "27", Tempranillo	2400
Les Coteaux Schisteux 2020, Seguret Cotes du Rhone Villages, Boutinot	2450
Bourgogne Pinot Noir Rouge Faiveley 2020	2500
Margaux By Tertre, Cabernet Sauvignon, Merlot	2750
Louis Latour Chassagne-Montrachet Rouge 2020	3300
Carpineto Molin Vecchio IGT RossoToscano 14% 2012	3500
Villa mon Rêve, Domaine Gayda 2014	4100