

Le Beaulieu

A LA DECOUVERTE DES GRANDS CLASSIQUES

2,900

HOMARD ET CAVIAR

FOIE GRAS POÊLÉ

BISQUE DE HOMARD

BŒUF ROSSINI

CRÊPES SUZETTE

TÔM HÙM VÀ TRỨNG CÁ

GAN BÉO RÁN CHẢO

XÚP TÔM HÙM

THỊT BÒ ROSSINI

BÁNH CRÊPE XỐT CAM

LES ENTRÉES

HOMARD ET CAVIAR - 1,200

Canadian lobster, Kaviari caviar,
cauliflower Chantilly

LE CAVIAR - 2,900

Metropole caviar, traditional condiments,
blinis and crème fraîche

FOIE GRAS POÊLÉ - 720

foie gras, daikon, beetroot, eel, consommé

TARTARE DE BOEUF, HUÎTRE, ET CAVIAR - 1,600

Australian tenderloin beef,
Fine de Claire oysters, Kaviari caviar

BISQUE DE HOMARD - 650

flambéed lobster bisque with Cognac,
chopped chives, double cream

VELOUTÉ DE COURGE - 330

oven-roasted butternut squash soup,
chestnut cream, pumpkin seeds

CARPACCIO DE SAUMON - 430

salmon carpaccio, pink peppercorn, lemon dressing

CÁC MÓN KHAI VỊ

TÔM HÙM VÀ TRỨNG CÁ

Tôm hùm Canada, trứng cá Kaviari,
kem Chantilly hoa lơ

TRỨNG CÁ PHÁP HỘP 30G

trứng cá Metropole, các gia vị ăn kèm truyền thống,
bánh bột rán và kem tươi

GAN BÉO RÁN CHẢO

gan béo, củ cải, củ dền, hơon, xúp trong

GỎI BÒ, HẦU VÀ TRỨNG CÁ

thăn nòn bò Úc, hầu Fine de Claire,
trứng cá Kaviari

XÚP TÔM HÙM

xúp tôm hùm sốt rượu Cô-nhắc,
lá hẹ xắt nhỏ, kem sữa béo

XÚP BÍ NGHỆ

xúp bí nghệ bỏ lò, kem hạt dẻ, hạt bí

GỎI CÁ HỒI

gỏi cá hồi, tiêu hồng, sốt chanh

LES POISSONS & CRUSTACES

CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE - 1,400

roasted cod fish, clams, saffron, ginger bread

SOLE MEUNIÈRE - 2,600

whole Dover sole meunière to share,
beurre noisette, lemon

SAINT-JACQUES DE HOKKAIDO - 1,300

Hokkaido scallops, caviar, vegetable risotto

CÁC MÓN HẢI SẢN

CÁ TUYẾT ĐEN ĐẠI TÂY DƯƠNG

cá tuyết nướng, ngao, nhụy hoa nghệ tây, bánh gừng

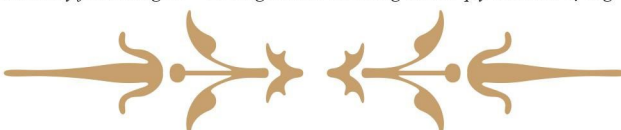
CÁ BƠN XỐT BƠ CHANH MÙI TÂY

cá bơn nguyên con, bơ cháy, chanh

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO

sò điệp Hokkaido, trứng cá caviar, rau risotto

Price quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge and 10% VAT - Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
Please kindly inform us if you have any food allergies. - Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.



LES VIANDES

CANARD À LA PRESSE - 3,200
whole pressed duck to share, “en deux service”

CÔTE DE BOEUF - 2,600
beef prime rib on the bone, caramelized onions,
braised lettuce, Comté potatoes, pepper sauce

FILET DE BOEUF ET HOMARD BLEU BRETON - 3,900
Australian Wagyu beef, blue Brittany lobster, asparagus

BOEUF ROSSINI - 1,700
Australian Campbell beef Rossini,
foie gras, toasted brioche, vegetables

CARRÉ D’AGNEAU RÔTI AU THYM - 1,400
roasted Australian lamb rack, tomato tatin, harissa jus

CÁC MÓN THỊT

VỊT CHẾ BIẾN KIỂU «À LA PRESSE »
vịt nguyên con để chia phần, làm theo 2 kiểu

SƯỜN BÒ
sườn bò hảo hạng, hành tây caramen, rau xà lách om,
khoai tây với phô mai Comté, sốt hạt tiêu

THĂN NỖN BÒ VÀ TÔM HÙM
bò Wagyu Úc, tôm hùm Brittany xanh, măng tây

BÒ ROSSINI
bò Rossini Campbell Úc, gan béo,
bánh phồng nướng, rau

SƯỜN CỪU NƯỚNG LÁ XÀ HƯƠNG
sườn cừu Úc nướng, cà chua bỏ lò, sốt ớt harissa

METS VÉGÉTARIENS

POTIMARON GRILLÉ - 490
grilled Pumpkin, Dalat vegetables, cinnamon,
fennel seed, truffle Emulsion, grated chestnut

TARTE FINE AUX BETTERAVES - 460
beetroot tarlet, Roquefort, pine nuts

VEGETABLES WELLINGTON - 490
mushrooms, spinach, aged Comté cheese, perfect egg

CÁC MÓN CHAY

BÍ NGÔ NƯỚNG
bí ngô nướng, rau Đà Lạt, quế, hạt củ thì là,
kem truffle, hạt dẻ bào

BÁNH TÁC CỬ DỀN
bánh tác củ dền, phô mai Roquefort, hạt thông

WELLINGTON CHAY
nấm, rau chân vịt, phô mai Comté, trứng

LES DESSERTS

ANANAS RÔTI - 290
roasted pineapple, pink peppercorn

CROUSTILLANT CHOCOLAT BANANE - 360
Guanaja 70 % chocolate, banana, hazelnut biscuit

MILLE-FEUILLE AU CARAMEL BEURRE SALÉ - 320
raspberry mille-feuille, salted caramel,
Bourbon vanilla ice cream

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT - 390
bittersweet chocolate soufflé,
Grand Marnier, red berries

CRÊPES SUZETTE - 290
crêpes, beurre Suzette, Cointreau

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

DỨA BỎ LÒ
dứa nướng, hạt tiêu hồng

SÔ CÔ LA VÀ CHUỐI
sô cô la Guanaja 70%, chuối, bánh quy hạt phỉ

BÁNH CARAMEN MẶN MILLEFEUILLE
mille-feuille vị mâm xôi, caramen mặn,
kem Bourbon vani

BÁNH SOUFFLÉ SÔ CÔ LA
soufflé sô cô la đắng, rượu Grand Marnier,
hoa quả đỏ

BÁNH CRÊPE XỐT CAM
bánh crêpe, sốt cam, rượu Cointreau