CAFÉ
DES
BEAUX-ARTS

À La Carte
MENU



BREAKFAST

(07AM - 10AM)
(07:00 sáng - 10:00 sáng)

PARISIEN BREAKFAST

420

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE
Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)
Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

BAKER'S BASKET
Freshly baked croissants, pain au chocolate, danish and baguette served with butter, jams and honey
Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô-cô-la, bánh Đan Mạch và bánh mì kiểu Pháp dùng kèm bơ, mứt và mật ong

CHEESE AND COLD CUTS PLATTER
Chef selection of International cheese and cold cuts with olives, gherkins and toasts
Các lựa chọn phô mai và thịt nguội dùng kèm ô-liu, dưa chuột và bánh mì nướng

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES
Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate
Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

ENGLISH BREAKFAST

450

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE
Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)
Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

BAKER'S BASKET
Freshly baked croissants, pain au chocolate, danish and baguette served with butter, jams and honey
Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô-cô-la, bánh Đan Mạch và bánh mì tươi kiểu Pháp dùng kèm bơ, mứt và mật ong

EGGS
Two eggs cooked to your liking served with hash browns, sauteed mushrooms, pork sausages, bacon and toasts
Trứng chế biến theo yêu cầu dùng kèm với bánh khoai tây, nấm xào, xúc xích thịt heo, thịt heo xông khói và bánh mì

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES
Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate
Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GRAND BREAKFAST

550

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE
Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)
Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

OUR SIGNATURE RECIPE OF BIRCHER MUESLI, GREEN APPLE AND HAZELNUT
Ngũ cốc, táo xanh và hạt dẻ

HÔTEL DES ARTS SAIGON SALMON PHO
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce
Phở cá hồi

FRESH FRUITS PLATTER
Trái cây tươi

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES
Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate
Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

EGGS

TWO EGGS ANY STYLE — 230
Sunny side up, over easy, scrambled, soft or hard boiled, poached
served with bacon, pork sausages, sauteed mushrooms and hash browns
Trứng chế biến theo yêu cầu: chiên một mặt, hai mặt, khuấy, luộc lòng đào hoặc luộc chín, chần dùng với thịt heo xông khói, xúc xích thịt heo, nấm xào, bánh khoai tây

THREE EGGS OMELET — 250
Choose: bacon, onion, tomato, smoked salmon, cheese, capsicum, ham
sides of bacon, pork sausages, sauteed mushrooms and hash browns
Trứng cuộn với thành phần: thịt heo xông khói, hành tây, cà chua, cá hồi xông khói, phô mai, ớt chuông, thịt nguội dùng với thịt heo xông khói, xúc xích thịt heo, nấm xào và bánh khoai tây

EGGS BENEDICT — 270
2 poached eggs with hollandaise sauce served with ham or smoked salmon
on English muffins, sauteed mushrooms and hash browns
Trứng chần với sốt hollandaise, cá hồi xông khói hoặc thịt nguội, bánh muffin kiểu Anh dùng kèm nấm xào và bánh kh oai tây



Vegetarian dish *Món chay*
Pork containing *Có chứa thịt heo*
Gluten free *Không chứa gluten*
Nut free *Không chứa hạt*
Dairy free *Không chứa sữa*
Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

FROM BAKERY

BREAD BASKET — 110
Assorted bread basket: dark rye, cereal, baguette and toasts served with jams and butter
Bánh mì đen, bánh mì ngũ cốc, bánh mì kiểu Pháp và bánh mì nướng dùng với mứt và bơ

BAKER'S BASKET — 150
Mini butter croissant, mini chocolate croissant, Danish pastries served with jams and butter
Bánh sừng trâu vị bơ, vị sô-cô-la và bánh nướng Đan Mạch dùng kèm mứt và bơ

CEREALS

SELECTION OF CEREAL — 120
Choice of granola, muesli, coco pops, all bran or cornflakes served with full cream, skimmed milk or soy milk
Ngũ cốc dùng với sữa nguyên kem, sữa tách béo hoặc sữa đậu nành

OUR SIGNATURE RECIPE OF BIRCHER MUESLI, GREEN APPLE AND HAZELNUT — 150
Ngũ cốc, táo xanh và hạt dẻ

FRUITY

FRESH FRUITS PLATTER — 210
Trái cây tươi

WESTERN FAVORITES

PANCAKES — 200
Served with maple syrup, chocolate sauce and fresh berries
Bánh kếp dùng với sirô cây thích, sốt sô-cô-la và dâu tươi

WAFFLES — 200
Served with berry compote, chocolate sauce or caramel sauce
Bánh kẹp dùng với mứt dâu, sốt sô-cô-la hoặc sốt caramel

ASSORTED COLD CUTS PLATTER — 290
Coppa, choziro, parma ham, serrano, black forest, grison served with olives, gherkins and toasts
Thịt nguội dùng kèm với ô liu, dưa chuột ngâm chua và bánh mì nướng

SMOKED SALMON PLATTER — 350
Smoked salmon served with capers and dark rye bread
Cá hồi xông khói dùng kèm nụ bạch hoa và bánh mì đen

Vegetarian dish *Món chay* | Pork containing *Có chứa thịt heo* | Gluten free *Không chứa gluten* | Nut free *Không chứa hạt* | Dairy free *Không chứa sữa* | Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

CHEESE PLATTER 350
Chef's daily selection of international cheese, olives, gherkins and dried fruits
Các loại phô mai theo ngày dùng kèm với ô liu, dưa chuột ngâm chua và trái cây khô

SMOKED SALMON ON TOAST 240
Wholemeal bread, sour cream, chia seed
Bánh mì ngũ cốc ăn kèm với cá hồi xông khói, kem chua, hạt chia

LOCAL BREAKFAST

HÔTEL DES ARTS SALMON PHO 360
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce
Phở cá hồi

PHO 250
Vietnamese noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce
Phở bò hoặc gà

STEAMED DIM SUM 220
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with chinese black vinegar, soya and chili sauce
Xíu mại, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiều, nước tương, tương ớt

CONGEE 220
Your choice of: chicken, pork or fish congee served with spring onion and ginger
Cháo thịt gà, thịt heo hoặc cá dùng kèm hành lá và gừng



Vegetarian dish *Món chay*
Pork containing *Có chứa thịt heo*
Gluten free *Không chứa gluten*
Nut free *Không chứa hạt*
Dairy free *Không chứa sữa*
Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LUNCH & DINNER

(10AM - 10PM)
(10:00 sáng - 10:00 tối)

INTERNATIONAL STARTERS

MUSHROOM CAPPUCCINO VELOUTÉ — 240
White button mushroom, cream foam, truffle oil, garlic bread
Nấm mỡ trắng, bọt kem sữa, dầu nấm truffle dùng kèm với bánh mì bơ tỏi

GOATS CHEESE — 280
Baked goats cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad and truffle balsamic
Phô mai sữa dê nướng, củ dền tẩm gia vị, hạt óc chó, táo, xà lách rocket trộn với dầu giấm vị nấm truffle

SMOKED SALMON — 350
House made smoked salmon, quail eggs, caper berries, small leaves, pickled cucumber, sour cream and toasted baguette
Cá hồi xông khói dùng với trứng cút, nụ bạch hoa, dưa leo ngâm, kem chua và bánh mì nướng kiểu Pháp

CLASSIC CAESAR SALAD — 220
Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan, garlic croutons, boiled egg and classic Caesar dressing
Sa lát Romaine, thịt heo xông khói, phô mai Parmesan, bánh mì nướng, trứng luộc với sốt Caesar
Add grilled chicken breast *(Thêm ức gà nướng)* — 110
Add garlic prawns *(Thêm tôm nướng tỏi)* — 120

WELL-BEING TUNA SALAD — 320
Pan seared tuna loin, roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, sprouts, local leaves and citrus vinaigrette
** Can be made vegetarian on request*
Cá ngừ áp chảo, bí đỏ đút lò, hạt diêm mạch, cà chua bi, rau mầm, rau xà lách các loại trộn với sốt chanh mù tạt
** Khách có thể yêu cầu món salad chay*

CAFE' FOIE GRAS TERRINE — 340
Country style foie gras terrine, house made kohlrabi pickles and kohlrabi puree, mustard, toasted loaf
Pate gan ngỗng chế biến theo phong cách đồng quê Pháp dùng với củ su hào ngâm chua ngọt, sốt mù tạt nghiền và bánh mì nướng giòn

---

Vegetarian dish *Món chay* | Pork containing *Có chứa thịt heo* | Gluten free *Không chứa gluten* | Nut free *Không chứa hạt* | Dairy free *Không chứa sữa* | Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GOURMET SANDWICHES

LOBSTER ROLL 480
Canada lobster, chili mayonnaise, chives and avocado served with waffle potato chips
Bánh mì kẹp tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, lá hẹ và bơ trái ăn kèm với khoai tây chiên dạng lưới

CAFE CLUB SANDWICH 320
A triple decker sandwich with slow cooked chicken, tomato, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise on white bread, house slaw and french fries
Sandwich kẹp với ức gà nấu chậm, cà chua, xà lách, thịt heo xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, xà lách bắp cải dùng kèm khoai tây chiên

ROASTED TOMATO AND GARLIC FOCACCIA 290
House baked tomato and garlic focaccia, hummus, basil pesto, grilled eggplant, caramelized onions, feta, blistered capsicum, served with local leaves, french fries and spicy mayonnaise
Bánh mì nướng với cà chua và tỏi, sốt đậu gà, sốt quế tây, cà tím nướng, hành tây nấu rượu, phô mai Hy Lạp, ớt chuông nướng, dùng kèm rau tươi, khoai tây chiên và sốt bơ trứng cay

BANH MI SAI GON 250
Vietnamse baguette with homemade pork liver, char siu, cucumber, coriander served with pickles and french fries
Bánh mì với pate gan heo, xá xíu, dưa leo, ngò rí dùng với đồ chua và khoai tây chiên

MGALLERY CHEESE BURGER 360
Beef patty, lettuce, tomato, chili mayonnaise and gherkins, cheddar cheese, streaky bacon on a sesame seed bun with potato waffle chips and garlic mayonnaise
Burger thịt bò, xà lách, cà chua, sốt cay vị bơ trứng, dưa chuột ngâm, phô mai, thịt xông khói, dùng kèm khoai tây chiên dạng tổ ong và sốt bơ trứng vị tỏi

PASTA (Choice of - Spaghetti, Penne or Tagliatelle | Các loại mì Ý – sợi tròn, dạng ống và sợi dẹp)

RUSTIC TOMATO AND OLIVE 320
Roasted tomato sauce, olive cheeks, capers, basil and Burrata cheese
Sốt cà chua đút lò, ô-liu, nụ bạch hoa, quế tây và phô mai Burrata

VIETNAMESE CURRY SAUCE 340
Vietnamese curry sauce, marinated chicken, spicy mayonnaise, local herbs and spices
Sốt cà ri Việt Nam, ức gà, sốt dầu trứng cay, rau thơm, gia vị cay

TRUFFLE CARBONARA 340
Truffle cream, smoked bacon, egg sous vide and Parmesan cheese
Sốt kem nấm truýp, thịt heo xông khói, trứng gà nấu chậm và phô mai Parmesan

ANGUS BEEF BOLOGNAISE 360
Slow cooked Angus beef, roasted tomatoes, garlic and herbs
Sốt thịt bò Angus hầm dùng với cà chua đút lò, tỏi và rau mùi

SPICY SEAFOOD 380
Prawn, squid, mussel, tomato spicy sauce, cherry tomatoes, herbs
Sốt cà chua hải sản vị cay với tôm, mực, vẹm, cà chua bi, rau mùi

---

Vegetarian dish *Món chay* | Pork containing *Có chứa thịt heo* | Gluten free *Không chứa gluten* | Nut free *Không chứa hạt* | Dairy free *Không chứa sữa* | Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GRILLED, BAKED & ROASTED

ANGUS CUBE ROLL MB3 + 1200
Thăn lưng bò Úc

NEW ZEALAND LAMB RACK 880
Sườn cừu New Zealand

AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN 200g 840
Thăn nội bò Úc

ROASTED CHICKEN SUPREME 590
Ức gà nướng

NORWEGIAN SALMON 480
Cá hồi Nauy

LINE CAUGHT SEABASS 420
Cá Chẽm đánh bắt tự nhiên

Dishes accompanied with grilled asparagus, tomato on vine, roasted garlic confit and your choice of one side dish and sauce
Các món chính được phục vụ kèm với măng tây nướng, cà chua bi, tỏi hầm dầu olive cùng với một món ăn kèm và sốt tùy chọn



ADDITIONAL SAUCES 65

Phu Quoc pepper sauce – Sốt tiêu đen Phú Quốc
Shiraz and shallot – Sốt rượu vang đỏ
Garlic and herb butter – Sốt bơ tỏi, thảo mộc
Salsa verde – Sốt thảo mộc
Béarnaise Sauce – Sốt bơ trứng kiểu Pháp
Mustard cream – Sốt kem mù tạt

EXTRA SIDE DISH

Potato gratin – Khoai tây đút lò với phô mai 120
Homemade mash potato – Khoai tây nghiền với bơ sữa 80
French fries with Cajun salt and Aïoli – Khoai tây chiên phủ muối Cajun và sốt Aïoli 80
Leafy green garden salad – Xà lách hữu cơ 65
Wok tossed Asian greens – Rau xào kiểu Á 65

Vegetarian dish *Món chay*
Pork containing *Có chứa thịt heo*
Gluten free *Không chứa gluten*
Nut free *Không chứa hạt*
Dairy free *Không chứa sữa*
Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

VIETNAMESE & ASIAN FAVORITES

LIGHT MEALS

FRESH ROLLS 240
Rice paper rolls with prawn, pork, pickled vegetables, lettuce, herbs, fresh vermicelli served with fish sauce and peanut dressing
** Can be made vegetarian on request*
Gỏi cuốn với tôm, thịt heo, đồ chua, xà lách, rau thơm và bún tươi dùng kèm nước mắm chua ngọt và sốt đậu phộng
** Khách có thể yêu cầu gỏi cuốn chay*

GRILLED ANGUS BEEF AND GREEN MANGO SALAD 320
Green mango salad with grilled beef, roasted peanuts, prawn cracker
** Can be made vegetarian on request*
Gỏi xoài xanh với bò Úc nướng và đậu phộng rang dùng kèm bánh phồng tôm
** Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay*

VIETNAMESE POMELO AND PRAWN SALAD 280
Fresh pomelo and prawn salad with herbs, roasted peanuts, sesame seed cracker
** Can be made vegetarian on request*
Gỏi bưởi, tôm, rau thơm và đậu phộng rang dùng kèm bánh đa mè
** Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay*

WHITE CABBAGE AND CHICKEN SALAD 300
Chicken, white cabbage, fresh herbs, pepper elder, sesame seed cracker
** Can be made vegetarian on request*
Ức gà, bắp cải trắng, rau thơm, dùng kèm bánh đa mè
** Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay*

SOUP & NOODLES

HOTEL DES ARTS WAGYU BEEF "PHO" 590
Vietnamese noodle soup with Wagyu beef tenderloin, bone marrow served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean sauce and chili sauce
Phở bò Wagyu

HOTEL DES ARTS SALMON "PHO" 360
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste and chilli sauce
Phở cá hồi

TOM YUM GOONG 260
Thai style soup with prawn, clam, galangal, lemongrass and chili
Súp chua cay kiểu Thái với tôm, nghêu, gừng, sả và ớt

VIETNAMESE SOUR SOUP 280
Soup with salmon, bean sprouts, pineapple, tomato, herbs served with steam rice and fish sauce
Canh chua cá hồi, giá, thơm, cà chua, rau thơm, dùng kèm cơm trắng và nước mắm

Signature dish/ *Món đặc trưng*

Vegetarian dish *Món chay* · Pork containing *Có chứa thịt heo* · Gluten free *Không chứa gluten* · Nut free *Không chứa hạt* · Dairy free *Không chứa sữa* · Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LOCAL

BRAISED FISH IN CLAY POT — 300
Fish of the day, spring onion, chili, black pepper corn served with steamed rice
Cá kho tộ với hành lá, ớt sừng, tiêu đen dùng kèm cơm trắng

GREEN PEPPERCORN BEEF — 360
Wok fried Australian Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell peppers, garlic served with steamed rice
Thăn bò Úc xào tiêu xanh, ớt chuông và tỏi dùng kèm cơm trắng

VIETNAMESE CHICKEN CURRY — 320
Chicken curry, sweet potato, onion and coconut milk served with mini baguette
Cà ri gà, khoai lang, hành tây và nước cốt dừa ăn kèm bánh mì

BBQ PORK RIBS — 350
Pork ribs served with kimchee, Vietnamese coleslaw, herbs, steamed rice
Sườn non ướp gia vị, kim chi, bắp cải trộn sốt dầu trứng, rau thơm, dùng kèm cơm trắng

ASIAN

ASSORTED DIM SUM — 220
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with Chinese black vinegar, soya and fresh chili
Xíu mại, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiều, nước tương, ớt tươi

TRUFFLE DUMPLING — 260
Truffle paste, wild mushroom, carrot served with soya, fresh chili and Chinese vinegar
Há cảo nhân nấm truýp và nấm rừng, cà rốt dùng kèm nước tương, ớt cắt và dấm tiều

VIETNAMESE GRILLED SEABASS — 290
Grilled seabass with garden herbs, homemade pickles and chili fish sauce
Cá chẽm gói lá chuối nướng sả ớt, lá thì là dùng kèm rau thơm, đồ chua và nước mắm

SEAFOOD CRISPY EGG NOODLES — 290
Wok fried prawn, squid, scallop, skin tofu and vegetables
** Can be made vegetarian on request*
Mì trứng xào giòn với tôm, mực, cồi sò điệp, tàu hủ ki và rau củ
** Khách có thể yêu cầu làm món mì chay*

THAI STYLE FRIED RICE — 250
Pineapple fried rice with scallops, prawn, egg mixed local vegetables
Cơm chiên trái thơm kiểu Thái với cồi sò điệp, tôm, trứng, rau củ

Signature dish/ *Món đặc trưng*

Vegetarian dish *Món chay* · Pork containing *Có chứa thịt heo* · Gluten free *Không chứa gluten* · Nut free *Không chứa hạt* · Dairy free *Không chứa sữa* · Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

INSPIRED

by her

HOTEL DES ARTS SALMON "PHO" 360
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste and chilli sauce
Phở cá hồi

SMOKED TOMATO CREAM SOUP 240
Served cream, garlic bread and avocado oil
Súp cà chua kem sữa ăn kèm với bánh mì bơ tỏi và dầu hương bơ

WELL-BEING TUNA SALAD 320
Pan seared tuna loin, roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, sprouts, local leaves and citrus vinaigrette
** Can be made vegetarian on request*
Cá ngừ áp chảo, bí đỏ đút lò, hạt diêm mạch, cà chua bi, rau mầm, rau xà lách các loại trộn với sốt chanh mù tạt
** Khách có thể yêu cầu món salad chay*

VIETNAMESE POMELO AND PRAWN SALAD 280
Fresh pomelo and prawn salad with herbs, roasted peanuts, sesame seed cracker
** Can be made vegetarian on request*
Gỏi bưởi, tôm, rau thơm và đậu phộng rang dùng kèm bánh đa mè
** Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay*

DALAT STRAWBERRY FRAISIER MOUSSE CAKE 250
Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and matcha powder
Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt vị cam và bột trà xanh

---

Vegetarian dish *Món chay*
Pork containing *Có chứa thịt heo*
Gluten free *Không chứa gluten*
Nut free *Không chứa hạt*
Dairy free *Không chứa sữa*
Spicy *Món cay*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

KID MENU

FRIED SPRING ROLLS (3PCS) 110
Pork, prawn and vermicelli wrapped in rice paper served with fresh herbs and fish sauce
Chả giò tôm và thịt heo

FISH AND CHIP 180
Seabass,mayonnaise, ketchup & waffle potato chips
Cá chẽm chiên giòn, sốt bơ trứng và tương cà ăn kèm khoai tây chiên dạng lưới

FUSILLI PASTA 120
Choice of Bolognese sauce, Carbonara sauce or Tomato sauce
Nui xoắn với thịt bò, sốt kem hoặc sốt cà chua

GUANGZHOU FRIED RICE 120
Fried rice with Chinese sausage, egg, prawn and vegetables
Cơm chiên Dương Châu với lạp xưởng, trứng, tôm và rau củ

CHICKEN FINGERS 160
Fried chicken crumble served with french fries
Gà chiên dùng kèm với khoai tây chiên

MINI MGALLERY BURGER 180
Beef patty served with french fries
Burger bò dùng kèm với khoai tây chiên



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SWEETS

VIETNAMESE COFFEE FLAN 200
Local Vietnamese style coffee flan, egg coffee and berries fruit, coffee powder
Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng, dâu tươi, phủ bột cà phê

MAROU CHOCOLATE CAKE 220
Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis
Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi

DALAT STRAWBERRY FRAISIER 250
Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and matcha powder
Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt vị cam và bột trà xanh

COCONUT AND LIME BLANCMANGE 200
Chilled coconut blancmange, lime coulis, fresh mango and coconut tuile
Thạch vị dừa, sốt chanh, xoài chín và bánh dừa nướng

FRESH FRUITS PLATTER 210
Trái cây tươi

ICE CREAM & SORBET

SIGNATURE S'MORES SUNDAE 240
Vanilla ice cream, salted caramel sauce, crushed oreos, marshmallow and toasted peanut
Kem vani dùng kèm sốt caramel mặn, bánh qui sô cô la nghiền vụn, kẹo marshmallow, bánh quế đậu phộng

DAILY SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS 60
Các loại kem và kem tuyết theo ngày
(Per scoop / 1 viên)

ICE CREAM FLAVOURS
Vanilla/ Chocolate/ Coconut/ Green tea
Kem vị vani/ Sô cô la/ Dừa/ Trà xanh

SORBET FLAVOURS
Mango/ Raspberry/ Passionfruit/ Lemon
Kem tuyết vị xoài/ Mâm xôi/ Chanh dây/ Chanh



Signature dish/ *Món đặc trưng*

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

Paris – Saigon
AFTERNOON TEA



Take off from Paris and travel through your five senses to Saigon in the 1930's Indochina. From the vintage music to the Vietnamese flavours of emblematic French delicacies, the Paris – Saigon Afternoon tea brings the chic travellers on a memorable journey.

Trải nghiệm chuyến du hành mỹ vị để khám phá bữa tiệc trà chiều đúng điệu với sự kết hợp đặc sắc 2 nền ẩm thực Pháp-Việt tinh tế và khéo léo. Mỗi set trà chiều sẽ bao gồm bánh ngọt và thức ăn mặn nhẹ được phục vụ trong một chiếc vali da du lịch nhỏ nhắn sành điệu.

MONDAY TO SUNDAY | 02:30PM - 05:00PM

PEACE (AN) — 650

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee or one glass of signature mocktail

Gói bao gồm ẩm thực và các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères hoặc một ly mocktail đặc biệt

JOY (LẠC) — 850

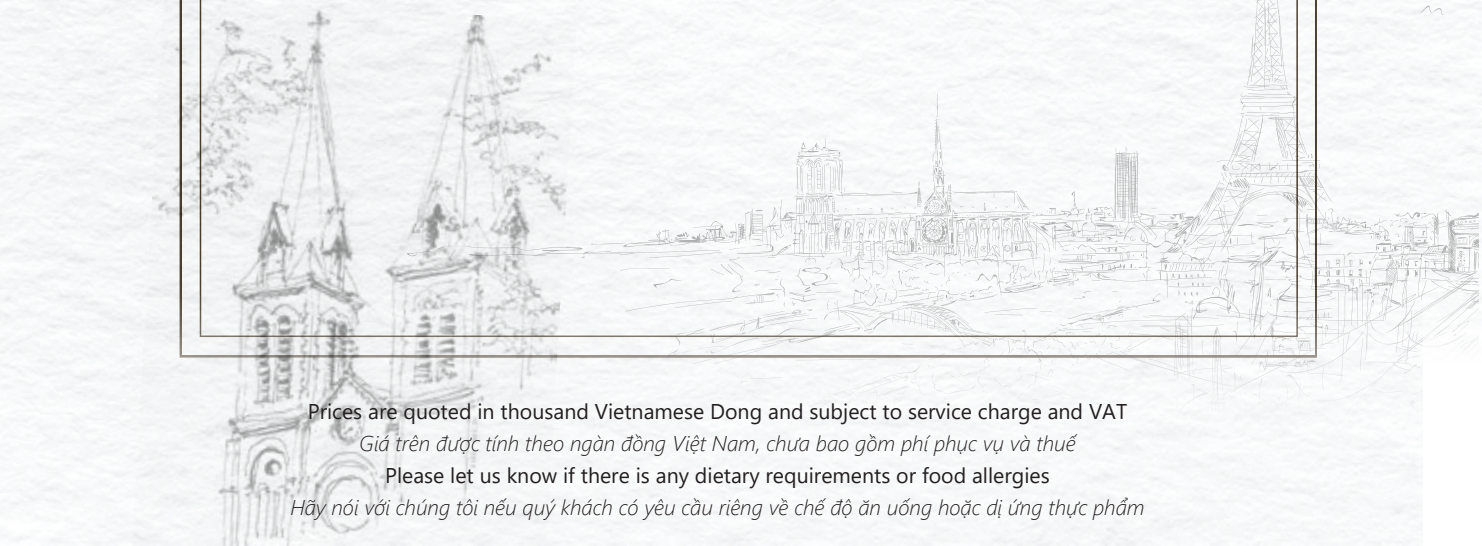
Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee and one flute of Sparkling wine or one glass of signature cocktail

Gói bao gồm ẩm thực và các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères và 1 ly rượu vang sủi hoặc một ly cocktail đặc biệt

LOVE (TÌNH) — 1,050

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee and one flute of Moet & Chandon Brut Impérial Champagne

Gói bao gồm ẩm thực và các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères và 1 ly sâm-panh Moet



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

Paris - Saigon
AFTERNOON TEA

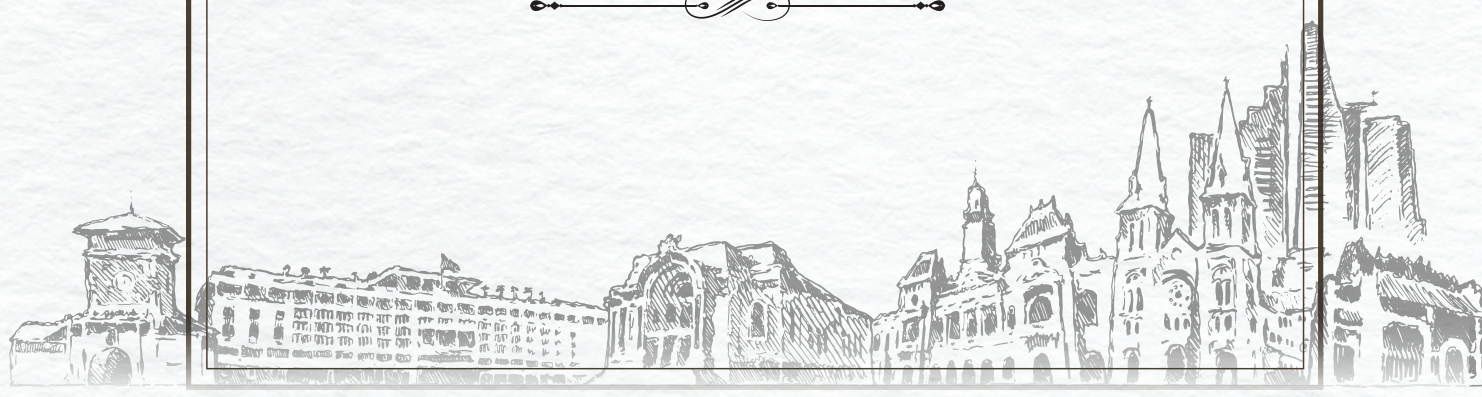
MONDAY TO SUNDAY | 02:30PM - 05:00PM

SAVORY
Char- Siu Charcoal Buns
Spicy Shrimp Roll, Avocado
Saigon scallop "Bánh Căn", Caviar
Foie Gras Crème Brûlée
Beetroot Ravioli

SWEET
Raspberry & Bell Pepper Dome
'Marou Chocolate' Éclair
Flower Apricot Sable
Tropical Fruits Tartlet
Vanilla Millefeuille
Pistachio Paris-Brest

BAKED
Traditional Baked Scones
Raspberry Cheese Scone
Orange Marmalade
Home Made Strawberry Jam with Black Peppercorn
Vanilla Bean Chantilly Cream

REFRESHMENTS
Café de Beaux Arts signature tea & coffee



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

BEVERAGE

TEA

SELECTION OF DAMMANN PREMIUM TEA 150

Dammann is an acclaimed French Tea Brand due to its rich heritage, great passion for tea and most captivating qualities. This same expertise has now been passed on to the children, the the third generation, who continue to cultivate and grow this passion for tea.
Thương hiệu trà gia truyền Dammann lừng danh của Pháp nổi tiếng với chất lượng cũng như giá trị tâm huyết từ tay người trồng và sản xuất nay được phục vụ tại Café des Beaux- Arts.

Thé noir parfumé Jardin Blue - Flavoured black tea	*Trà đen Jardin Blue*
Thé noir parfumé 4 fruits rouges - Flavoured black tea	*Trà đen hương hoa quả*
Thé vert Sencha Fukuyu - Flavoured green tea	*Trà xanh Sencha Fukuyu*
Thé Blanc parfumé passion de fleurs - Flavoured white tea	*Bạch trà*
Rooibos fruits rouges- Flavoured Rooibos	*Trà thảo mộc*
Tisane Verveine – Verbena herbal tea	*Trà thảo dược*

SELECTION OF DILMAH TEA MAKER PRIVATE RESERVE 130

Sri Lankan family tea company Dilmah, founded by Merrill J. Fernando, today the world's most experienced teamaker, has championed quality, authenticity and variety in tea.
Công ty trà gia đình Sri Lanka Dilmah, được thành lập bởi Merrill J. Fernando, ngày nay là công ty pha trà giàu kinh nghiệm trên thế giới.

Mahagastotte Estate BOP - Flavoured black tea	*Trà đen điểm tâm*
Single Estate Earl Grey - Flavoured black tea	*Trà đen Earl Grey*
Imperial China Natural Jasmine Green tea - Flavoured green tea	*Trà xanh hương lài*
Jade Gunpowder Green Tea - Flavoured green tea	*Trà xanh ngọc bích*
Mango Scented Dombagastalawa Estate - Flavoured fruit tea	*Trà hương xoài nhiệt đới*
Ginger and Rose Scented Dombagastalawa Estate - Flavoured fruit tea	*Trà hương gừng, hoa hồng thơm*
Natural Infusion Pure Chamomile - Flavoured herbal tea	*Trà hoa cúc*
Pure Peppermint – Flavoured herbal tea	*Trà bạc hà*

VIETNAMESE ORGANIC TEA 110

From Ha Giang & Lao Cai, one of Vietnam's last wild regions. Hand picked-sun dried-rolled by hand.
Từ Hà Giang và Lào Cai, một trong những vùng hoang dã còn lại của Việt Nam.

Green tea	*Trà xanh*
Jasmine tea	*Trà lài*
Lotus tea	*Trà sen*
Olong tea	*Trà Ô Long*



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

CAFÉ DES BEAUX-ARTS ICED TEA

LEMONGRASS KUMQUAT ICED TEA 150
4 Fruits black tea, kumquat juice and lemongrass
Trà đen hương hoa quả, nước ép tắc, sả

LOTUS TEA AND LYCHEE 150
Ha Giang Lotus tea, lychee
Trà sen Hà Giang, vải

SWEET FRANCE APPLE TEA 170
Jasmine tea, apple juice, lemon juice, maple syrup
Trà lài, nước ép táo, nước ép chanh, siro cây thích

ENGLISH BREAKFAST TEA LATTE 170
Breakfast tea, vanilla syrup, fresh milk
Trà đen điểm tâm, siro vani, sữa tươi

COFFEE & CHOCOLATE

Single Espresso	120
Double Espresso	150
Espresso Macchiato	120
Americano	120
Café Latte	150
Cappuccino	150
Mocha	150
Chocolate (Hot or cold)	150

VIETNAMESE SPECIALITY COFFEE 130

Black Coffee	*Cà phê đen*
Milk Coffee	*Cà phê sữa*
(Hot or Cold)	*(nóng hoặc lạnh)*

ICE BLENDED SIGNATURE COFFEE 180

Salty and Sweet
Salted Caramel, Espresso, Frappe base, fresh milk, condensed milk

Creamy Cookies
Oreo cookies, chocolate sauce, mint syrup

FRESH FRUIT JUICES

FRESH FRUIT JUICES 140
Watermelon, orange, passion fruit, carrot, pineapple, guava, ambarella
Dưa hấu, cam, chanh dây, cà rốt, thơm, ổi, cóc

FRESH COCONUT 110
Dừa tươi

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

HEALTHY JUICES

HELLO SUMMER 150
Coconut juice, pineapple, chia seed
Dừa, thơm, hạt chia

FAMILY BREEZE 150
Watermelon, cucumber, mint leaves
Dưa hấu, dưa leo, lá bạc hà

KNOCK KNOCK
Ambarella, green apple, pink salt 170
Cóc, táo xanh, muối hồng

SAY GREEN
Green apple, asparagus, celery, lime 170
Táo xanh, măng tây, cần tây, chanh

MOM'S GARDEN
Guava, pineapple, spinach, lemon 170
Ổi, thơm, cải bó xôi, chanh vàng

SIGNATURE SMOOTHIES

MELTING SNOW 150
Lemon, mint leaves, honey
Chanh vàng, lá bạc hà, mật ong

BROWNIES BANANA 150
Banana, choco powder, soya milk, condensed milk
Chuối, bột socola, sữa đậu nành, sữa đặc

NUTTY MANGO 180
Mango, cashew nut, yogurt, fresh milk, condensed milk
Xoài, hạt điều, sữa chua, sữa tươi, sữa đặc

PINKY PINK 180
Strawberry, greek yogurt, fresh milk, condensed milk
Dâu tươi, sữa chua Hy Lạp, sữa tươi, sữa đặc

MULTY ENERGY 180
Blueberry, spinach, banana, peanut butter, yogurt, fresh milk
Việt quất, cải bó xôi, chuối, bơ đậu phộng, sữa chua, sữa tươi



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

MOCKTAILS

140

CAFÉ DES BEAUX-ARTS XIN CHAO
Kumquat, tamarind blended, 7 up
Tắc, me, 7 up

WATERMELON LYRICS
Watermelon, lemon juice, mint leaves
Dưa hấu, nước ép chanh, lá bạc hà

HEART OF FIRE
Passion fruit, green fresh chili, lemon juice, honey, ginger ale
Chanh dây, ớt sừng xanh, nước ép chanh, mật ong, ginger ale

RAINFOREST
Pineapple, ginger, celery, mint leaves
Gừng, thơm, cần tây, lá bạc hà

SIGNATURE COCKTAILS

290

INDOCHINA CONNECTION
Remy Martin VSOP, Malibu, Amarreto liqueur, Cacao liqueur

CHERRY
Beefeater, Amerreto liqueur, Chambord, lime juice, sugar syrup

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA
Jose Cuervo, Cointreau, fresh strawberry, lime juice, sugar syrup

LA VIE EN ROSE
Ketel 1 Citron, rose syrup, rose tea, lime, white egg

SAIGONESE
Barcadi white rum, Aperol liquer, kumquat, citron syrup

AMOXICILLIN
Black Label, Talisker, lime juice, ginger syrup, cinamon syrup



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm



TEQUILA	*Glass*	*Bottle*
Jose Cuervo	190	2,700
Patron XO Café	320	3,500
Patron Reposado	360	5,300
RUM		
Bacardi Superior	190	2,700
Mount Gay	220	3,100
Havana 7	290	3,200
COGNAC		
Remy Martin VSOP	290	3,900
Bisquit VSOP	330	4,600

WHISKEY

BLENDED SCOTCH WHISKEY		
Jack Daniel's	210	2,500
JW Black Label	230	3,200
Chivas 18 Y/O	360	5,200
SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY		
Glenmorangie OriginaL	290	4,500
The Glenlivet 12 Y/O	350	4,900
The Macallan 12 Y/O	390	5,200

BEER

Saigon Special	110
Heineken Silver draught	130
Heineken	140
Tiger	130
Corona	190

SOFT DRINK



Coke, Coke Zero, Coke Light	80
Sprite	80
Soda	80
Tonic	80
Gingle Ale	90

MINERAL WATER

Evian 330ml	150
Evian 750ml	220
Perrier 330ml	150
Perrier 750ml	220

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm