

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 dúng 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 dúng 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 dúng kèm nấm xào và bánh khoai 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 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	110
BAKER'S BASKET 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	150

CEREALS

SELECTION OF CEREAL 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	120
OUR SIGNATURE RECIPE OF BIRCHER MUESLI, GREEN APPLE AND HAZELNUT  Ngũ cốc, táo xanh và hạt dẻ	150

FRUITY

FRESH FRUITS PLATTER Trái cây tươi	210
--	-----

WESTERN FAVORITES

PANCAKES Served with maple syrup, chocolate sauce and fresh berries Bánh kếp dùng với sirô cây thích, sốt sô-cô-la và dâu tươi	200
WAFFLES Served with berry compote, chocolate sauce or caramel sauce Bánh kếp dùng với mứt dâu, sốt sô-cô-la hoặc sốt caramel	200
ASSORTED COLD CUTS PLATTER 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	290
SMOKED SALMON PLATTER Smoked salmon served with capers and dark rye bread Cá hồi xông khói dùng kèm nụ bạch hoa và bánh mì đen	350



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 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	350
SMOKED SALMON ON TOAST Wholemeal bread, sour cream, chia seed Bánh mì ngũ cốc ăn kèm với cá hồi xông khói, kem chua, hạt chia	240

LOCAL BREAKFAST

HÔTEL DES ARTS SALMON PHO Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce Phở cá hồi	360
PHO Vietnamese noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce Phở bò hoặc gà	250
STEAMED DIM SUM   Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with chinese black vinegar, soya and chili sauce Xiu mai, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiêu, nước tương, tương ớt	220
CONGEE  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	220



 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 CAPPUCINO 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	
<i>Add grilled chicken breast (Thêm ức gà nướng)</i>	110
<i>Add garlic prawns (Thêm tôm nướng tỏi)</i>	120
WELL-BEING TUNA SALAD   	320
Pan seared tuna loin, roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, sprouts, local leaves and citrus vinaigrette <i>* Can be made vegetarian on request</i> Cá ngừ áp chảo, bí đỏ nướng, hạt diêm mạch, cà chua bi, rau mầm, rau xà lách các loại trộn với sốt chanh mù tạt <i>* Khách có thể yêu cầu món salad chay</i>	
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

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

CAFÉ BAGUETTE



310

Mini baguette, meatball, pickled vegetables, onion and coriander

Bánh mì xíu mại, dưa chua, rau thơm, hành tây, và ngò rí

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 truffle, 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

NEW ZEALAND LAMB RACK 880
Sườn cừu New Zealand

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

IBERICO PORK 840
Thịt Heo Tây Ban Nha

CORN FED BABY CHICKEN 720
Gà Pháp nguyên con 400-450g

NORWEGIAN SALMON 480
Cá hồi Na Uy

LINE CAUGHT SEABASS 420
Cá Chẻm 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

Horseradish cream – Sốt kem củ cải ngựa

Mustard cream – Sốt kem mù tạt

EXTRA SIDE DISH

Potato gratin – Khoai tây nghiền đút lò với phô mai 120

Homemade mash potato – Khoai tây nghiền với bơ sữa 80

French fries with Cajun salt and Aioli – Khoai tây chiên phủ muối Cajun và sốt Aioli 80

Leafy green garden salad – Xà lách trộn các loại 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



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

- BANH XEO**  220
Crispy local pancake with pork, prawn, bean sprouts, fresh herbs, pickles and chili fish sauce
Bánh xèo nhân thịt heo, tôm, giá dùng kèm rau thơm, đồ chua và nước mắm chua ngọt
- 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
Xiu mai, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiêu, nước tương, ớt tươi
- TRUFFLE DUMPLING**  260
Truffle paste, wild mushroom, carrot served with soya, fresh chili and Chinese vinegar
Há cảo nhân nấm truffle và nấm rừng, cà rốt dùng kèm nước tương, ớt cắt và dấm tiêu
- 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



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

BANH MI SAI GON

110

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

PENNE PASTA

120

Choice of bolognese sauce, carbonara sauce or tomato sauce

Nui Ý với sốt bò bằm, sốt kem sữa 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 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	200
MAROU CHOCOLATE CAKE 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	220
DALAT STRAWBERRY FRAISIER 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	250
COCONUT AND LIME BLANCMANGE Chilled coconut blancmange, lime coulis, fresh mango and coconut tuile Thạch vị dừa, sốt chanh, xoài chín và bánh dừa nướng	200
FRESH FRUITS PLATTER Trái cây tươi	210

ICE CREAM & SORBET

SIGNATURE S'MORES SUNDAE 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	240
DAILY SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS Các loại kem và kem tuyết theo ngày (Per scoop / 1 viên)	60
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	



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 an memorable journey. All the sweet delicacies are refillable and all savoury selections are served in a leather handy luggage.

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



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

PEACE (AN)

600

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee

Gói bao gồm ẩm thực và các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng

Grand Cru Dammann Frères

JOY (LẠC)

800

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee and one flute of Chevalier Brut

Gói bao gồm ẩm thực và 1 ly rượu vang nổ Chevalier kèm các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères

LOVE (TÌNH)

1,000

Grand Cru Dammann Frères tea selection, special Prestigio coffee selection (Arabica and Robusta) and one flute of Taittinger Champagne

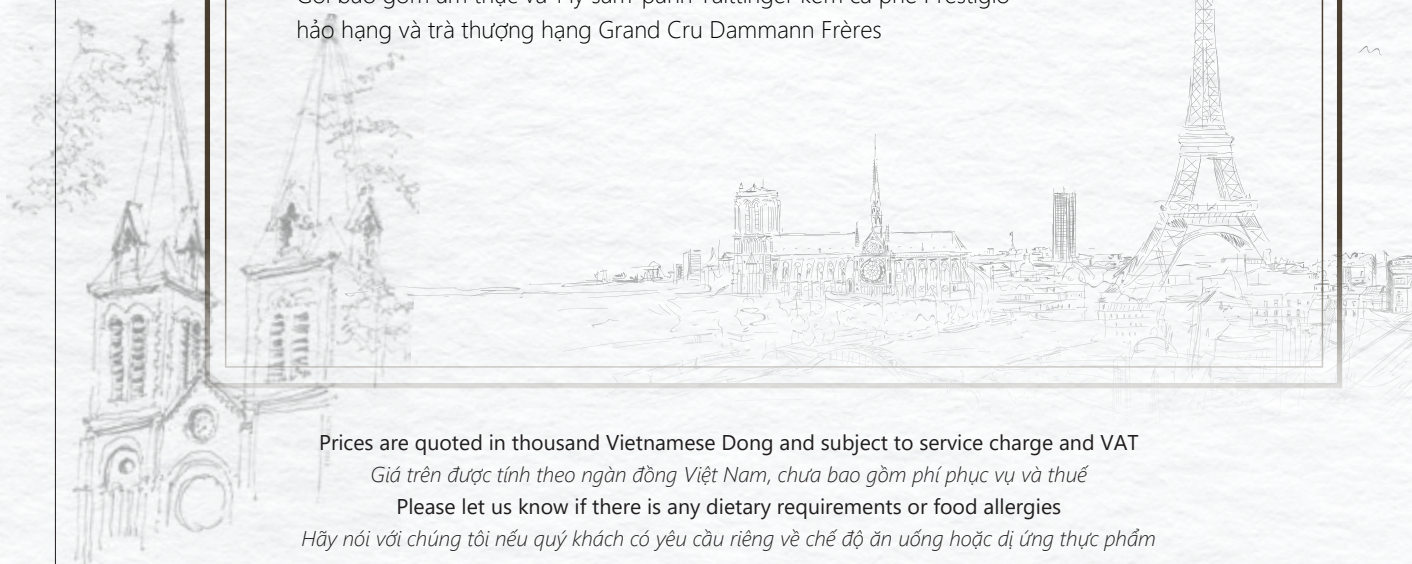
Gói bao gồm ẩm thực và 1 ly sâm-panh Taittinger kèm cà phê Prestigio hảo hạng và trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères

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

130

Thé noir Breakfast - Black tea

Trà đen điểm tâm

Thé noir parfumé Earl Grey - Flavoured black tea

Trà đen bá tước

Thé noir parfumé 4 fruits rouges - Flavoured black tea

Trà đen hương hoa quả

Thé vert parfumé à la menthe Touareg - Flavoured green mint tea

Trà xanh bạc hà

Thé vert parfumé Jasmine - Flavoured green tea

Trà xanh hương lài

Tisane Camomile - Chamomile herbal tea

Trà hoa cúc

Tisane Verveine - Verbena herbal tea

Trà thảo mộc

VIETNAMESE ORGANIC TEA

110

Green tea

Trà xanh

Jasmine tea

Trà lài

Lotus tea

Trà sen

Olong tea

Trà Ô Long

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 and lime

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

110

Double Espresso

140

Espresso Macchiato

110

Americano

110

Café Latte

140

Cappuccino

140

Mocha

140

Chocolate (Hot or cold)

140

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 SPECIALITY COFFEE	120
Black Coffee	<i>Cà phê đen</i>
Milk Coffee	<i>Cà phê sữa</i>
(Hot or Cold)	<i>(nóng hoặc lạnh)</i>

ICE BLENDED SIGNATURE COFFEE	170
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	

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	170
Ambarella, green apple, pink salt	
Cóc, táo xanh, muối hồng	
SAY GREEN	170
Green apple, asparagus, celery, lime	
Táo xanh, măng tây, cần tây, chanh	
MOM'S GARDEN	170
Guava, pineapple, spinach, lemon	
Ổi, thơm, cải bó xôi, chanh vàng	

SIGNATURE SMOOTHIES

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

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

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

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

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

CHERRY
Beefeater, Amaretto 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

290



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

WINE

WHITE WINE

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Moulin de Gassac Figaro, Terret & Vermentino, Languedoc-Roussillon, France	230	1,100
Fritz, Riesling, Rheinhessen, Germany	330	1,600
Banfi Le Rime, Pinot Grigio, Toscana, Italy	340	1,650
Matua, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	360	1,750
Laroche, Chablis, Chardonnay, Bourgogne, France	490	2,400
Linderman's Bin 65, Chardonnay, South Eastern, Australia		1,400
Allan Scott, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		1,500
Masi Modello delle Venezie IGT, Pinot Grigio, Veneto, Italy		1,600
Fetzer Valley Oaks, Chardonnay, California, USA		1,600
William Fèvre, Petit Chablis, Chardonnay, Bourgogne, France		2,300
Clos du Val, Chardonnay, Napa Valley, USA		3,200

RED WINE

Moulin de Gassac Figaro, Grenache, Languedoc-Roussillon, France	230	1,100
Punta de Flechas, Malbec, Mendoza, Argentina	340	1,650
Matua, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	360	1,750
E.Guigal, Côtes du Rhône, Grenache & Syrah & Mourvèdre, France	390	1,900
La Petite Lune, Bordeaux blend, Bordeaux, France	410	2,000
Barone Ricasoli, Chianti DOCG, Sangiovese, Toscana, Italy		1,800
Château Noailles, Cru Bourgeois, Bordeaux blend, Médoc, France		2,100
Montes Alpha, Syrah, Colchagua Valley, Chile		2,200
Pio Cesare, Barbera d'Alba DOC, Barbera, Alba, Italy		2,800
E. Guigal, Gigondas AOC, Grenache & Syrah & Mourvèdre, Gigondas, France		3,100
Banfi "Aska" Rosso, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Toscana, Italy		3,200

CHAMPAGNE

	670	3,500
Taittinger Brut Reserve, Reims, France		

SPARKLING WINE

	350	1,600
Bottega, IL Vino dei Poeti, Veneto, Prosecco, Italy		

ROSÉ WINE

		1,250
Gérard Bertrand Gris Blanc, Pays d'Oc, France		

SPIRITS/ 50ML

VODKA

Absolut	190	2,700
Ketel One	250	3,200
Grey Goose	320	3,800

GIN

Bombay Sapphire	190	2,600
Hendrick's	320	4,400
Tanqueray No.10	320	4,100

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
Jose Cuervo
Patron XO Café
Patron Reposado

RUM
Bacardi Superior
Mount Gay
Havana 7

COGNAC
Remy Martin VSOP
Bisquit VSOP

WHISKEY

BLENDED SCOTCH WHISKEY

Jack Daniel's
JW Black Label
Chivas 18 Y/O

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY

Glenmorangie Original
The Glenlivet 12 Y/O
The Macallan 12 Y/O

BEER

Heineken draught
Heineken
Tiger
Corona

SOFT DRINK

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

MINERAL WATER

Alba still or sparkling 450ml
Perrier 330ml
San Pellegrino 750ml
Acqua Panna 750ml

Glass *Bottle*
190 2,700
320 3,500
360 5,300

190 2,700
220 3,100
290 3,200

290 3,900
330 4,600

210 2,500
230 3,200
360 5,200

290 4,500
350 4,900
390 5,200

130
140
130
190

80
80
80
80
90

90
150
200
200



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