

CAFÉ
DES
BEAUX-ARTS

A La Carte
MENU



BREAKFAST

(07:00AM - 12:00PM | 07:00 SÁNG - 12:00 TRƯA)

PHO | PHỞ 250

Vietnamese noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime, chili, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce

Phở bò hoặc gà, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt

HEARTY SALMON 240

Poached egg, house-made potato rosti, avocado, paprika hollandaise, ikura (ham option available)

Trứng chần, bánh khoai tây, bơ, sốt bơ trứng, trứng cá hồi

VEGGIES BREAKFAST | ĐIỂM TÂM SÁNG 180

Toast, chickpea hummus, roasted cauliflower and peppers, grilled asparagus, rocket & tomato pesto (add egg option)

Bánh mì ngũ cốc nướng, sốt đậu gà, bông cải & ớt chuông nướng, măng tây nướng, rau hỏa tiễn & sốt lá húng cà chua (trứng tự chọn)

CAFÉ DE BEAUX BREAKKIE | CAFÉ DE BEAUX 180

Sourdough, eggs any style, pork sausage, potato rosti, crispy bacon, mushrooms, roasted cherry tomatoes, romesco sauce

Bánh mì chua, trứng các loại, xúc xích heo hoặc gà, khoai tây đốt lò, ba chỉ xông khói, nấm, cà chua nướng, sốt ớt chuông

FRESH FARM EGGS ANY STYLE | TRỨNG CHIÊN 180

All our eggs served with roasted tomato and a choice of toast

Trứng chiên, cà chua nướng và bánh mì

OMELET | TRỨNG CUỘN 180

Mushroom, ham, cheese or tomato and a choice of toast

Nấm, đùi heo muối, phô mai, cà chua, bánh mì

EGG WHITE OMELET 180

Fresh herbs and a choice of toast

Rau mùi tươi, bánh mì

MEDITERRANEAN | BỮA SÁNG ĐỊA TRUNG HẢI 220

Rye muffin, lentils, poached egg, zucchini pesto, sundried tomato, crumbled feta cheese

Bánh muffin, trứng chần, sốt bí ngòi xanh, cà chua sấy, phô mai feta



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Pork
Có chứa thịt heo



Vegan
Món thuần chay



Nut
Có chứa hạt



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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

BANANA & BERRY PANCAKE BÁNH KẸP Pecans, banana brulee, mixed berries, honey <i>Bánh kếp, hạt hồ đào, chuối đốt rượu, dâu, mật ong</i>	   	180
FRENCH TOAST BÁNH MÌ NƯỚNG KIỂU PHÁP Mixed berries, maple syrup <i>Các loại dâu, si rô lá phong</i>	 	180
PECAN & QUINOA BOWL Pecan and quinoa granola, dried cranberries, dried bananas, mango, passion fruit, fresh berries, Greek yogurt <i>Hạt hồ đào, hạt diêm mạch, nam việt quất khô, chuối sấy, xoài, chanh dây, dâu tươi, sữa chua Hy Lạp</i>	  	180
CHIA SEED & YOGURT BOWL Goji berry granola, peanut butter, chia seeds, passion fruit, fresh berries, Greek yogurt <i>Ngũ cốc kỷ tử, bơ đậu phộng, hạt chia, chanh dây, dâu tươi, sữa chua Hy Lạp</i>	  	180

CONTINENTAL BREAKFAST ĂN SÁNG KIỂU CONTINENTAL - Selection of bread, freshly baked croissant, pastries <i>Các loại bánh mì, bánh sừng trâu tươi</i> - Natural yoghurt <i>Sữa chua</i> - Selection of cereals with milk, soya milk or almond milk <i>Ngũ cốc dùng với sữa tươi, sữa đậu nành hoặc sữa hạnh nhân</i> - Seasonal sliced fresh fruit <i>Trái cây tươi theo mùa</i> - Fresh fruit juice <i>Nước ép trái cây</i> - Tea or coffee <i>Trà hoặc cà phê</i>	   	400
--	---	-----





Signature experience
 Món đặc trưng

 Seafood Có chứa hải sản	 Vegetarian Món chay	 Dairy Có chứa sữa và trứng	 Pork Có chứa thịt heo
	 Vegan Món thuần chay	 Nut Có chứa hạt	 Gluten Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
 Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
 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

(11:00AM - 5:00PM |
11:00 SÁNG - 5:00 CHIỀU)

STARTER & SALAD | KHAI VỊ

CHICKEN CAESAR | SALAD GÀ CAESAR 330

Pesto marinated chicken sous vide, fresh garden leaves, quail egg, crispy bacon, crackers, sun-dried tomatoes, Parmigiano shavings, Caesar dressing

Gà nấu chậm sốt húng cây, rau hữu cơ, trứng cút, ba chỉ xông khói, bánh chiên giòn, cà chua sấy, phô mai Parmigiano, sốt Caesar

HEALTHY TUNA | SALAD CÁ NGỪ 260

Yellowfin confit tuna, brown rice, sweet potato, French beans, spicy cherry tomatoes, olives

Cá ngừ áp chảo, gạo lứt, khoai lang, đậu Pháp, cà chua bi, trái oliu

POKE BOWL 320

Salmon sashimi, Japanese rice, avocado, edamame, seaweed, kinshi tamago, sesame seeds, salmon roe

Cá hồi tươi, cơm Nhật, trái bơ, đậu nành Nhật, rong biển, trứng sợi, hạt mè, trứng cá hồi

VEGAN POKE BOWL 250

Japanese rice, avocado, edamame, asparagus, seaweed, cherry tomatoes

Cơm Nhật, trái bơ, đậu nành Nhật, măng tây, rong biển, cà chua bi

GOAT CHEESE SALAD | PHÔ MAI ĐÚT LÒ 280

Baked goat cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad and truffle balsamic

Phô mai nướng, củ dền nướng, kẹo hạt óc chó, táo xanh, rau rocket trộn và sốt dầu giấm vị nấm truffle

GREEN MANGO & BEEF SALAD | GỎI XOÀI VÀ THĂN BÒ ÚC 320

Grilled black Angus beef, green mango, Vietnamese herbs, roasted peanuts, lime, chili and garlic dressing, prawn crackers

Rau mùi Việt Nam, đậu phộng và sốt nước mắm tỏi ớt, dùng kèm bánh phồng tôm

FRESH VIETNAMESE ROLLS | GỎI CUỐN TÔM THỊT 240

Rice paper rolls with pork, prawns, pickled vegetables, fresh vegetables and herbs, fresh vermicelli, fish sauce and peanut dressing

Rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, bún tươi, nước mắm tỏi ớt và sốt đậu phộng

DIM SUM | HÁ CẢO CÁC LOẠI 220

Pork siew mai, pork & prawn har gow, salted egg custard steamed buns with Chinese black vinegar, soy and chili sauce

Xiu mại thịt heo, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, phục vụ kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu

TRUFFLE DUMPLINGS | HÁ CẢO NẤM TRUÝP 260

Truffle paste, wild mushrooms, carrots, soy & fresh chili, Chinese vinegar

Há cảo nhân vị nấm truffle với nấm rừng, cà rốt, phục vụ kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu

SEAFOOD SPRING ROLL | CHẢ GIÒ HẢI SẢN 240

Pork, prawn wrapped in rice paper served with fresh herbs and sweet chili sauce

Chả giò tôm, thịt heo, phục vụ kèm rau mùi việt nam, rau củ ngâm chua, tương ớt xí muội



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Pork
Có chứa thịt heo



Vegan
Món thuần chay



Nut
Có chứa hạt



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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

PASTA, NOODLE & SOUP | MÌ Ý, BÚN, PHỞ & SÚP

LINGUINE AOP CLAMS | MÌ Ý SỐT NGHÊU 🐚🥫🌿 380

AOP clams, fresh tomatoes, spicy clam emulsion, garlic, parsley
Nghêu, cà chua tươi, tỏi, ngò tây

FRESH TAGLIOLINI | MÌ Ý TƯƠI 🍅🌿🥫 350

Cherry tomato sauce, Burrata cheese cream, basil
Sốt cà chua, phô mai tươi, quế tây

TORTIGLIONI BOLOGNESE | MÌ Ý SỐT BÒ BẮM 🌿🥫 360

Beef ragout, tomato sauce, basil, Parmigiano
Bò hầm, sốt cà chua, quế tây, phô mai Parmigiano

SPAGHETTI TRUFFLE CARBONARA | MÌ Ý SỐT KEM 🐷🥫🌿 340

Smoked bacon, egg sous vide, truffle cream and Parmesan cheese
Ba chỉ xông khói, trứng nấu chậm, sốt kem hương nấm truffle, phô mai Parmigiano

PAD THAI | PHỞ XÀO KIỂU THÁI 🐚🌿🍲 320

Thai stir-fried noodles with seafood, bean sprouts, chives
Phở xào kiểu Thái, hải sản, giá, hẹ

BÚN CHẢ HÀ NỘI 🐷🌿 240

Grilled pork belly, mince pork shoulder, fresh noodles, pickles, Vietnamese herbs, fish sauce
Ba chỉ heo nướng, nem nướng, bún tươi, rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, nước mắm ngọt

WAGYU BEEF PHO | PHỞ BÒ WAGYU 🌿🥫🏆 590

Vietnamese noodle soup with Wagyu beef, bone marrow, with fresh herbs, lime, chili sauce, Vietnamese fermented soybean sauce
Bò Wagyu, xương tủy bò nướng, rau mùi, chanh, ớt cắt, tương ớt, đậu tương

HÔTEL DES ARTS SAIGON SALMON PHO | PHỞ CÁ HỒI NAUY 🌿🐚🏆 360

Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented sauce and chili sauce
Cá hồi, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt

MUSHROOM CAPPUCINO VELOUTÈ | SÚP NẤM KEM KIỂU PHÁP 🍄🌿🥫 240

White button mushrooms, cream foam, truffle oil, garlic bread
Nấm mỡ trắng, bọt kem sữa, dầu nấm rừng, dùng kèm với bánh mì bơ tỏi



🏆 Signature experience
Món đặc trưng

🐚 Seafood
Có chứa hải sản

🌿 Vegetarian
Món chay

🥫 Dairy
Có chứa sữa và trứng

🐷 Pork
Có chứa thịt heo

🍲 Vegan
Món thuần chay

🌿 Nut
Có chứa hạt

🌿 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

CRISPY SALMON | CÁ HỒI NAUY ÁP CHẢO 480

Zucchini pesto, red onion petals, sun-dried tomatoes, roasted baby potatoes
Sốt bí ngòi hương húng quế, cánh hoa hành đỏ, cà chua sấy, khoai tây bi đút lò

GREEN PEPPERCORN BEEF | BÒ XÀO TIÊU XANH 360

Wok fried Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell peppers, onion garlic served with steamed rice
Ốt chuông, hành tây, tiêu xanh, cơm trắng

COBIA IN CLAY POT | CÁ BỚP KHO TỘ 300

Braised cobia fish, bok choy, carrots and caramelized fish sauce with steamed rice
Cải thìa, cà rốt, sốt nước mắm, cơm trắng

GRILLED CHICKEN SUPREME | ỨC GÀ NƯỚNG 320

Vietnamese herbs, pandan sticky rice, pickles, Sichuan pepper sauce
Ức gà nướng hạt mắc khén, rau mùi Việt Nam, xôi lá dứa và nước chấm hạt mắc khén

CRAB FRIED RICE | CƠM CHIÊN CUA 320

Crab meat, fried egg, mixed vegetables, Cheddar cheese
Cơm chiên thịt cua, chả cua, rau củ, trứng tôm, phô mai Cheddar

VEGETABLE FRIED RICE | CƠM CHIÊN RAU CỦ 220

Mixed sautéed vegetables
Rau củ các loại

SANDWICHES & BURGER | BÁNH MÌ KẸP

THE CHEESE BURGER | BÁNH BURGER BÒ 360

Beef patty, lettuce, tomatoes, chili mayonnaise and gherkins on a sesame seed bun, onion chutney, pickled cucumber, Cheddar cheese, streaky bacon, French fries & garlic mayonnaise
Bánh burger, bò Úc, rau trộn hữu cơ, cà chua, sốt bơ trứng vị cay, dưa leo ngâm chua, hành tây hầm rượu, phô mai, ba chỉ xông khói, khoai tây chiên, sốt bơ trứng vị tỏi

LOBSTER ROLL | BÁNH KẸP TÔM HÙM 480

Canadian lobster, chili mayonnaise, avocado mousse, chives and avocado with French fries
Tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, bơ nghiền, bơ trái và khoai tây chiên

AVOCADO CLUB SANDWICH | BÁNH KẸP 3 TẦNG 320

A triple decker sandwich with slow cooked chicken, avocado, tomatoes, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise, house slaw and French fries
Ức gà nấu chậm, bơ trái, cà chua, rau trộn hữu cơ, ba chỉ xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, bắp cải trộn, khoai tây chiên

CROQUE MONSIEUR | BÁNH KẸP PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI 280

Béchamel, ham, Emmental cheese, mixed salad
Thịt nguội, phô mai Emmental, rau trộn hữu cơ

Signature experience
Món đặc trưng

Seafood
Có chứa hải sản

Vegetarian
Món chay

Dairy
Có chứa sữa và trứng

Pork
Có chứa thịt heo

Vegan
Món thuần chay

Nut
Có chứa hạt

Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

VEGGIES FOCACCIA BÁNH NƯỚNG RAU CỦ KIỂU Ý  	280
Mixed grilled vegetables, red onion jam, smoked Scamorza cheese and mixed salad <i>Rau củ nướng, mứt hành tây đỏ, phô mai Scamorza xông khói và rau trộn hữu cơ</i>	
SAIGON BANH MI BÁNH MÌ SÀI GÒN  	280
Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, coriander, pickled vegetables and mixed salad <i>Patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, ngò rí, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ</i>	

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

VIETNAMESE COFFEE FLAN BÁNH FLAN KIỂU VIỆT NAM  	190
Local Vietnamese style coffee flan, coffee foam with berries <i>Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng và dâu tươi, phủ bột cà phê</i>	
MAROU CHOCOLATE CAKE BÁNH NGỌT VỊ SÔ CÔ LA MAROU  	190
Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis <i>Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi</i>	
DALAT STRAWBERRY FRAISIER BÁNH DÂU TÂY  	250
Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and green tea sponge <i>Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt sô cô la vị cam, bánh vị trà xanh</i>	
COCONUT & LIME BLANCMANGE THẠCH MỀM VỊ DỪA  	200
Chilled coconut blancmange, lime coulis, coconut tuile and fresh mango <i>Sốt chanh, bánh dừa, xoài chín</i>	
FRESH FRUIT PLATTER TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 	210

ICE CREAM & SORBET | KEM TƯƠI & KEM TUYẾT

Signature experience
Món đặc trưng

 Seafood Có chứa hải sản	 Vegetarian Món chay	 Dairy Có chứa sữa và trứng	 Pork Có chứa thịt heo
	 Vegan Món thuần chay	 Nut Có chứa hạt	 Gluten Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

DINNER

(5:00PM - 10:00PM | 5:00 CHIỀU - 10:00 TỐI)

STARTER & SALAD | KHAI VỊ

CHICKEN CAESAR SALAD | SALAD GÀ CAESAR



330

Pesto marinated chicken sous vide, fresh garden leaves, quail egg, crispy bacon, cracker, sun-dried tomato, Parmigiano shavings, Caesar dressing

Gà nấu chậm, sốt húng cây, rau hữu cơ, trứng cút, ba chỉ xông khói, bánh chiên giòn, cà chua sấy, phô mai Parmigiano, sốt Caesar

GOAT CHEESE SALAD | PHÔ MAI DÊ ĐÚT LÒ



280

Baked goat cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad & truffle balsamic

Phô mai dê nướng, củ dền nướng, kẹo hạt óc chó, táo xanh, rau rocket trộn và sốt dầu giấm vị nấm truffle

GREEN MANGO & BEEF SALAD | GỎI XOÀI VÀ THĂN BÒ ÚC



320

Grilled black Angus beef, green mango, vietnamese herbs, prawn cracker, roasted peanuts, & lime chili & garlic dressing

Rau mùi Việt Nam, bánh phồng tôm, đậu phộng và nước mắm tỏi ớt

VIETNAMESE POMELO & PRAWN SALAD | GỎI BUỒI TÔM



280

Fresh pomelo & prawn salad with herbs, roasted peanuts and sesame seed cracker

Buổi ruột hồng, tôm, nước mắm chua ngọt, tỏi, ớt, rau mùi các loại, bánh đa mè, đậu phộng rang

SMOKED SALMON | CÁ HỒI XÔNG KHÓI



350

House made smoked salmon, quail eggs, caper berries, small leaves, pickled cucumber, sour cream and dark rye bread

Cá hồi xông khói dùng kèm nụ bạch hoa và bánh mì đen, trứng cút, dưa leo ngâm chua, kem chua

HEALTHY TUNA | SALAD CÁ NGỪ



260

Yellowfin confit tuna, brown rice, sweet potato, french beans, spicy cherry tomato, olives

Cá ngừ áp chảo, gạo lức, khoai lang, đậu Pháp, cà chua bi, trái oliu

FRESH VIETNAMESE ROLLS | GỎI CUỐN TÔM THỊT



240

Rice paper rolls with pork, prawn, vegetable pickled, fresh vegetables & herbs, fresh vermicelli, fish sauce & peanut dressing

Rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, bún tươi, nước mắm tỏi ớt và sốt đậu phộng

CHEESE PLATTER | PHÔ MAI CÁC LOẠI



350

Chef's daily selection of International cheese served with nuts, olives, dried fruits

Các loại phô mai theo ngày dùng kèm hạt sấy khô, ô liu và trái cây khô

ASSORTED COLD CUTS PLATTER | THỊT NGUỘI CÁC LOẠI



290

Chef's daily selection of International cold cuts served with nuts, olives, gherkins dried fruits and toasts

Các loại thịt nguội theo ngày dùng kèm với hạt sấy khô, ô liu, dưa leo ngâm chua, trái cây khô và bánh mì nướng



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Pork
Có chứa thịt heo



Vegan
Món thuần chay



Nut
Có chứa hạt



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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

SOUP | SÚP

MUSHROOM CAPPUCCINO VELOUTÉ | SÚP NẤM KEM KIỂU PHÁP 🍄🍷🥛 240

White button mushroom, cream foam, truffle oil, garlic bread
Nấm mỡ trắng, bột kem sữa, dầu nấm rừng dùng kèm với bánh mì bơ tỏi

WAGYU BEEF PHO | PHỞ BÒ WAGYU 🍷🥘 590

Vietnamese noodle soup with Wagyu beef, bone marrow, with fresh herbs, lime, chili sauce, Vietnamese fermented soybean sauce
Bò Wagyu, xương tủy bò nướng, rau mùi, chanh, ớt cắt, tương ớt, đậu tương

HOTEL DES ARTS SALMON PHO | PHỞ CÁ HỒI NAUY 🍷🍷🥘 360

Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste & chili sauce
Cá hồi, rau mùi, chanh, ớt cắt, đậu tương, tương ớt

CLAMS & DILL | SÚP NGHÊU VÀ THÌ LÀ 🍷 260

Fresh clams, cherry tomato, fish consommé
Nghêu, cà chua bi, nước dùng cá

TOM YUM GOONG | SÚP CHUA CAY KIỂU THÁI 🍷🥛 260

Thai style hot & sour soup with prawn, clam, galangal, lemongrass & chili
Tôm, nghêu sữa, lá chanh Thái, củ riềng, sả, ớt

SWEET CORN CHICKEN SOUP | SÚP GÀ XÉ 220

Asparagus, corn, spring onion
Măng tây, bắp non, hành lá

SANDWICHES & BURGER | BÁNH MÌ KẸP

THE CHEESE BURGER | BÁNH BURGER BÒ 🍷🥛🐷 360

Beef patty, lettuce, tomato, chili mayonnaise & gherkin on a sesame seed bun, onion chutney, cucumber pickled, cheddar cheese, streaky bacon, French Fries & garlic mayonnaise
Bánh mì hạt mè, bò Úc, rau trộn hữu cơ, cà chua, sốt bơ trứng vị cay, dưa leo ngâm chua, hành tây hầm rượu, phô mai, ba chỉ xông khói, khoai tây chiên, sốt bơ trứng vị tỏi

LOBSTER ROLL | BÁNH KẸP TÔM HÙM 🍷🍷🥛🥘 480

Canada lobster, chili mayonnaise, avocado mousse, chives, avocado with French fries
Tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, bơ nghiền, hẹ, bơ trái và khoai tây chiên

AVOCADO CLUB SANDWICH | BÁNH KẸP 3 TẦNG 🐷🍷🥛 320

A triple decker sandwich with slow cooked chicken, avocado, tomato, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise, house slaw & French fries
Ức gà nấu chậm, bơ trái, cà chua, rau trộn hữu cơ, ba chỉ xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, bắp cải trộn, khoai tây chiên

🥘 Signature experience
Món đặc trưng

-  Seafood
Có chứa hải sản
-  Vegetarian
Món chay
-  Dairy
Có chứa sữa và trứng
-  Pork
Có chứa thịt heo
-  Vegan
Món thuần chay
-  Nut
Có chứa hạt
-  Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

VEGGIE'S FOCACCIA | BÁNH NƯỚNG RAU CỦ KIỂU Ý



Mix grilled vegetables, red onion jam, smoked Scamorza cheese & mix salad

Rau củ nướng, mứt hành tây đỏ, phô mai Scamorza xông khói và rau trộn hữu cơ

280

CROQUE MONSIEUR | BÁNH KẸP PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI



Béchamel, ham, Emmental cheese, mix salad

Thịt nguội, phô mai Emmental, rau trộn hữu cơ

280

SAIGON BANH MI | BÁNH MÌ SÀI GÒN



Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, coriander, pickled vegetables and mix salad

Patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, ngò rí, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ

280

PASTA | MÌ Ý

LINGUINE AOP CLAMS | MÌ Ý SỐT NGHÊU



AOP fresh tomato, spicy clam emulsion, garlic, parsley

Nghêu, cà chua tươi, tỏi, ngò tây

380

FRESH TAGLIOLINI | MÌ Ý TƯƠI



Fresh tomato sauce, Burrata cheese cream, basil

Sốt cà chua, phô mai tươi, quế tây

350

TORTIGLIONI BOLOGNESE | MÌ Ý SỐT BÒ BẮM



Beef ragout, tomato sauce, basil, Parmigiano

Bò hầm, sốt cà chua, quế tây, phô mai Parmigiano

360

SPAGHETTI TRUFFLE CARBONARA | MÌ Ý SỐT KEM



Smoked bacon, egg sous vide, truffle cream and Parmesan cheese

Ba chỉ xông khói, trứng nấu chậm, sốt kem hương nấm truffle, phô mai Parmigiano

340

PENNE VIETNAMESE CURRY SAUCE | MÌ Ý DẠNG ỐNG



Vietnamese curry sauce, marinated chicken, spicy mayonnaise, local herb and spices

Sốt cà ri Việt Nam, ức gà, sốt bơ trứng vị cay, rau mùi và ớt

340



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Vegan
Món thuần chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Nut
Có chứa hạt



Pork
Có chứa thịt heo



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

ASIAN | MÓN Á

TRUFFLE DUMPLING | HÁ CẢO NẤM TRUÝP 260
Truffle paste, wild mushroom, carrot served with soya, fresh chili and Chinese vinegar
Há cảo nhân vị nấm truýp với nấm rừng, cà rốt, dùng kèm nước tương, ớt cắt và giấm tiêu

STEAMED DIM SUM | HÁ CẢO CÁC LOẠI 220
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with chinese vinegar, soya and fresh chili
Xiu mai thịt heo, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, phục vụ kèm nước tương, giấm tiêu, ớt cắt

GREEN PEPPERCORN BEEF | BÒ ÚC XÀO SỐT TIÊU XANH 360
Wok fried Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell pepper and garlic served with steamed rice
Bò xào tiêu xanh với ớt chuông, tỏi và dùng kèm với cơm trắng

PAD THAI 320
Thai noodle, seafood, bean's sprout, chive and peanut
Phở xào kiểu Thái, hải sản, giá, hẹ, đậu phộng

BÚN CHẢ HÀ NỘI 240
Fresh noodle, grilled pork belly, mince pork shoulder, pickles, Vietnamese herb, fish sauce
Ba chỉ heo nướng, nem nướng, bún tươi, rau củ ngâm chua, rau mùi Việt Nam, nước mắm ngọt

COBIA IN CLAY POT | CÁ BỚP KHO TỘ 300
Braised cobia fish, bok choy, carrot & caramelized fish sauce with steamed rice
Cải thìa, cà rốt, sốt nước mắm, cơm trắng

BBQ PORK RIB | SƯỜN NON NƯỚNG BBQ 350
Vietnamese coleslaw, kimchi, herbs, lotus steamed rice
Bắp cải trộn sốt dầu giấm, kim chi, rau thơm, dùng kèm với cơm trắng

CRAB FRIED RICE | CƠM CHIÊN CUA 320
Crab meat, fried egg, mixed vegetables, Cheddar cheese
Cơm chiên thịt cua, chả cua, rau củ, trứng tôm, phô mai Cheddar

VIETNAMESE CHICKEN CURRY | CÀ RI GÀ 320
Yellow chicken curry with sweet potato, onion & coconut milk served with mini baguette
Cà ri gà, khoai lang, hành tây và nước cốt dừa ăn kèm bánh mì

SEAFOOD SPRING ROLL | CHẢ GIÒ HẢI SẢN 240
Vietnamese herb, pickled, plum chili sauce
Chả giò tôm, thịt heo, phục vụ kèm rau mùi Việt Nam, rau củ ngâm chua, tương ớt xí muội

 Signature experience
Món đặc trưng

 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Vegan
Món thuần chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Nut
Có chứa hạt

 Pork
Có chứa thịt heo

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

BEEF “TAGLIATA” THẮN LƯNG BÒ 	840
Grilled & sliced beef ribeye, tomato marinara, arugula, Parmigiano shavings, Balsamic reduction <i>Sốt cà chua, rau rocket, phô mai Parmigiano bào, dấm nho Balsamic</i>	
BEEF TENDERLOIN THẮN NỘI BÒ 	840
Grilled black Angus tenderloin, potato pave, roasted garlic, cherry tomato on vine, beef jus <i>Khoai tây nướng ngàn lớp, tỏi nướng, cà chua cành, nước dùng xương bò</i>	
ROASTED CHICKEN SUPREME ỨC GÀ PHÁP ĐÚT LÒ 	590
Sous-vide chicken breast, mashed potato, grilled asparagus, cherry tomato on vine and creamy mushroom sauce <i>Khoai tây nghiền, măng tây nướng, cà chua cành và sốt kem nấm</i>	
CRISPY SALMON CÁ HỒI NAUY ÁP CHẢO 	480
Zucchini pesto, red onion petals, sun-dried tomato, roasted baby potatoes <i>Sốt bí ngòi hương húng quế, cánh hoa hành đỏ, cà chua sấy, khoai tây bi đút lò</i>	
LAMB TWO WAYS CỪU NƯỚNG 2 PHƯƠNG PHÁP 	880
Grilled lamb chops and slow cooked lamb shoulder baked in filo pastry, cauliflower puree, sautéed baby veggies, lamb jus <i>Sườn cừu nướng, vai cừu hầm cuộn bánh ngàn lớp, bông cải trắng nghiền, rau củ xào và nước dùng xương cừu</i>	

SIDES | MÓN ĂN KÈM

FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN 	80
MIXED LEAVES SALAD RAU TRỘN HỮU CƠ 	65
TRUFFLE MASH KHOAI TÂY NGHIÊN NẤM TRUYỆP 	120
WOK TOSSED MIXED VEGGIES RAU CỦ XÀO 	65
MUSHROOM FRICASSEE NẤM XÀO KIỂU PHÁP 	100



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Pork
Có chứa thịt heo



Vegan
Món thuần chay



Nut
Có chứa hạt



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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) | CHẢ GIÒ TÔM THỊT (3 CÁI)     **110**
Pork, prawns and vermicelli wrapped in rice paper served with fresh herbs and sweet chili sauce
Chả giò tôm và thịt heo

SAIGON BANH MI | BÁNH MÌ SÀI GÒN    **110**
Vietnamese crispy baguette, chicken liver pate, char-siu pork, cucumber, pickled vegetables & mixed salad
Bánh mì với patê gan gà, xá xíu thịt heo, dưa leo, rau củ ngâm chua, rau trộn hữu cơ

PENNE PASTA | MÌ Ý DẠNG ỐNG   **120**
Choice of bolognese sauce, carbonara sauce or tomato sauce
Chọn sốt thịt bò, sốt kem hoặc sốt cà chua

GUANGZHOU FRIED RICE | CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU    **120**
Fried rice with Chinese sausages, egg, prawns and vegetables
Cơm chiên Dương Châu với Lạp Xưởng, trứng, tôm và rau củ

CHICKEN FINGERS | ƯC GÀ TẨM BỘT   **160**
Fried chicken served with French fries
Gà chiên dùng kèm với khoai tây chiên

MINI MGALLERY BURGER | BÁNH KẸP THỊT BÒ MINI   **180**
Beef patty served with French fries
Burger bò dùng kèm với khoai tây chiên

PUMPKIN SOUP | SÚP BÍ ĐỎ   **180**
Garlic bread crouton, fresh cream
Dùng kèm bánh mì bơ tỏi và kem béo

SALMON CURRY | CÀ RI CÁ HỒI   **380**
Basmati rice, Mange Tout, Spinach
Dùng kèm gạo Ấn Độ, đậu Hà Lan và rau chân vịt

GRILLED CHICKEN BREAST | ƯC GÀ NƯỚNG  **280**
Broccoli, mash potato
Dùng kèm bông cải xanh và khoai tây nghiền

GRILLED SALMON | CÁ HỒI NƯỚNG  **380**
Steam rice, mix steamed vegetables
Dùng kèm cơm trắng và rau củ

ICE CREAM | KEM    **60/scoop**
Vanilla, chocolate, coconut, green tea, strawberry
Vị vani, sô cô la, dừa, trà xanh, dâu

FRESH FRUIT PLATTER | TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA  **150**
 Signature experience
Món đặc trưng

 Seafood
Có chứa hải sản

 Vegetarian
Món chay

 Vegan
Món thuần chay

 Dairy
Có chứa sữa và trứng

 Nut
Có chứa hạt

 Pork
Có chứa thịt heo

 Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

VIETNAMESE COFFEE FLAN BÁNH FLAN KIỂU VIỆT NAM 	190
Local Vietnamese style coffee flan, coffee foam with berries <i>Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng và dâu tươi, phủ bột cà phê</i>	
MAROU CHOCOLATE CAKE BÁNH NGỌT VỊ SÔ CÔ LA MAROU 	190
Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis <i>Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi</i>	
DALAT STRAWBERRY FRAISIER BÁNH DÂU TÂY 	250
Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and green tea sponge <i>Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt sô cô la vị cam, bánh vị trà xanh</i>	
COCONUT & LIME BLANCMANGE THẠCH MỀM VỊ DỪA 	200
Chilled coconut blancmange, lime coulis, coconut tuile and fresh mango <i>Sốt chanh, bánh dừa, xoài chín</i>	
FRESH FRUIT PLATTER TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA 	210

ICE CREAM & SORBET | KEM TƯƠI & KEM TUYẾT

SIGNATURE S'MORES SUNDAE  	240 /3 scoops
Vanilla bean ice cream, salted caramel sauce, crushed oreos, marshmallows and toasted peanuts <i>Kem vani, sốt caramel mặn, bánh quy sô cô la nghiền vụn, kẹo dẻo, bánh ốc quế, đậu phộng</i>	
DAILY SELECTION OF ICE CREAM & SORBETS CÁC LOẠI KEM VÀ KEM TUYẾT THEO NGÀY	60 /scoop
ICE CREAM KEM  	
Vanilla/ chocolate/ coconut/ green tea <i>Vị vani/ sô cô la/ dừa/ trà xanh</i>	
SORBET KEM TUYẾT  	
Mango/ raspberry/ passion fruit/ lemon <i>Vị xoài/ mâm xôi/ chanh dây/ chanh</i>	



 Signature experience
Món đặc trưng

 Seafood Có chứa hải sản	 Vegetarian Món chay	 Dairy Có chứa sữa và trứng	 Pork Có chứa thịt heo
	 Vegan Món thuần chay	 Nut Có chứa hạt	 Gluten Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững
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

Chef's SPECIAL

SALMON SASHIMI | CÁ HỒI SỐNG 🐟 390

Ebiko, Unagi, wasabi, Ponzu sauce

Trứng tôm Nhật, lươn xông khói, mù tạt, sốt nước tương Nhật

BEEF STICKY RICE | XÔI THỊT BÒ ÚC 🌿🥩 290

Beef tenderloin, pandan sticky rice, Vietnam's herbs and pickles

Thăn nạm bò Úc, xôi lá dứa, rau thơm và đồ chua Việt Nam

HOKKAIDO SCALLOP | SÒ ĐIẾP HOKKAIDO 🥥🐚 490

Cauliflower puree, Swiss chard, Ikura, pandan sauce

Bông cải nghiền, cải cầu vồng, trứng cá hồi, sốt lá dứa



Signature experience
Món đặc trưng



Seafood
Có chứa hải sản



Vegetarian
Món chay



Vegan
Món thuần chay



Dairy
Có chứa sữa và trứng



Nut
Có chứa hạt



Pork
Có chứa thịt heo



Gluten
Có chứa tinh bột

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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 1950'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 ngũ 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 nhân sành điệu.



PEACE (AN)

650

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)

890

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee and free flow Sparkling wine

Gói bao gồm ẩm thực và các lựa chọn cà phê, trà thượng hạng Grand Cru Dammann Frères và không giới hạn rượu vang sủi

LOVE (TÌNH)

1,050

Grand Cru Dammann Frères tea selection, coffee and one flute of Moët & 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 Moët

All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

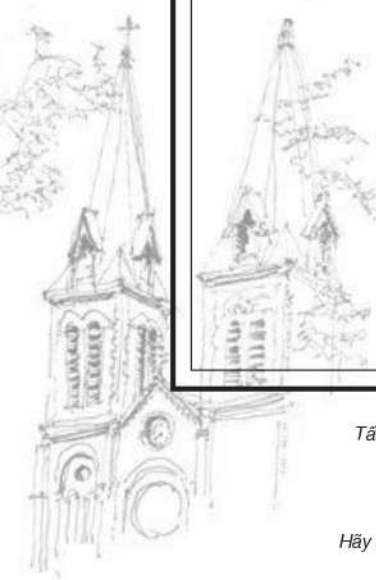
Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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



EVERY DAY | 02:30PM - 05:00PM

SAVORY

Char- Siu Charcoal Buns
Spicy Shrimp Roll, Avocado
Saigon scallop "Bánh Cắn", 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



All of our fishes are locally sourced or sustainably certified

Tất cả cá của chúng tôi đều được đánh bắt tại địa phương hoặc được chứng nhận bền vững

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

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 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 you have 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
White tea, kumquat juice and lemongrass	
<i>Bạch trà, nước ép tắc, sả</i>	
LOTUS TEA AND LYCHEE	150
Ha Giang Lotus tea, lychee	
<i>Trà sen Hà Giang, vải</i>	
SWEET FRANCE APPLE TEA	170
Jasmine tea, apple juice, lemon juice, maple syrup	
<i>Trà lài, nước ép táo, nước ép chanh, siro cây thích</i>	
ENGLISH BREAKFAST TEA LATTE	170
Breakfast tea, vanilla syrup, fresh milk	
<i>Trà đen điểm tâm, siro vani, sữa tươi</i>	

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

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

Watermelon, orange, passion fruit, carrot, pineapple, guava, ambarella

Dưa hấu, cam, chanh dây, cà rốt, thơm, ổi, cóc

140

FRESH COCONUT

Dừa tươi

110

HEALTHY JUICES

HELLO SUMMER

Coconut juice, pineapple, chia seed

Dừa, thơm, hạt chia

150

FAMILY BREEZE

Watermelon, cucumber, mint leaves

Dưa hấu, dưa leo, lá bạc hà

150

KNOCK KNOCK

Ambarella, green apple, pink salt

Cóc, táo xanh, muối hồng

170

SAY GREEN

Green apple, asparagus, celery, lime

Táo xanh, măng tây, cần tây, chanh

170

MOM'S GARDEN

Guava, pineapple, spinach, lemon

Ổi, thơm, cải bó xôi, chanh vàng

170

SIGNATURE SMOOTHIES

MELTING SNOW

Lemon, mint leaves, honey

Chanh vàng, lá bạc hà, mật ong

150

BROWNIES BANANA

Banana, choco powder, soya milk, condensed milk

Chuối, bột socola, sữa đậu nành, sữa đặc

150

NUTTY MANGO

Mango, cashew nut, yogurt, fresh milk, condensed milk

Xoài, hạt điều, sữa chua, sữa tươi, sữa đặc

180

PINKY PINK

Strawberry, greek yogurt, fresh milk, condensed milk

Dâu tươi, sữa chua Hy Lạp, sữa tươi, sữa đặc

180

MULTY ENERGY

Blueberry, spinach, banana, peanut butter, yogurt, fresh milk

Việt quất, cải bó xôi, chuối, bơ đậu phộng, sữa chua, sữa tươi

180

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 you have 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

	GLASS	BOTTLE
Allan Scott, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	320	1,400
Louis Jadot Couvent des Jacobins, Chardonnay, Bourgogne, France	390	1,750
Solaz, Verdejo, Bodegas Osborne, Spain		1,200
Masi Modello delle Venezie IGT, Pinot Grigio, Veneto, Italy		1,500
Kilikanoon, Killerman's Run Riesling, Clare Valey, Australia		1,550
Banfi Le Rime, Pinot Grigio, Toscana, Italy		1,650
Villa Maria Reserve, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		2,950

RED WINE

D De Dauzac, Grand Vin De Bordeaux, France	280	1,200
Terrazas Reserva, Malbec, Mendoza, Argentina	390	1,750
Vasse Felix "Filius", Cabernet Sauvignon, Margaret River, Western Australia	410	1,850
Barone Ricasoli, Chianti DOCG, Sangiovese, Toscana, Italy		1,800
E.Guigal, Grenache & Syrah & Mourvèdre, Côtes du Rhône, France		2,050
Arzuaga "Pago Florentino", Tempranillo, Castilla, Spain		2,100
Château Noailles, Cru Bourgeois, Bordeaux blend, Médoc, France		2,200
Villa Maria, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand		2,700
Casa Villa "Terroir de Familia", Carmenere, Los Lingues, Colchagua, Chile		2,950
Frankland Estate, Cabernet Sauvignon, Rocky Gully, Australia		3,200

CHAMPAGNE

	690	3,500
Moet & Chandon Brut Impérial, France		

SPARKLING WINE

	290	1,400
Glera, Danzante Prosecco DOC, Italy		

ROSÉ WINE

		1,400
Gérard Bertrand Gris Blanc, Grenache, Pays d'Oc, France		

SPIRITS/ 50ML

VODKA

	GLASS	BOTTLE
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 you have 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

SPIRITS/ 50ML

	GLASS	BOTTLE
TEQUILA		
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	130
Heineken Silver draught	140
Heineken	140
Heineken 0.0	130
Tiger	130
Tiger Soju	130
Tiger Crystal	130
Strongbow Gold Apple	170
Edelweiss	190
Corona	

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 you have 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