

B

BOUDOIR

CAFÉ - BAR - LOUNGE



Wine List

WINE BY GLASS

Rượu Bán Ly

WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG

Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, France	280
Chardonnay, De Bortoli, The Accomplice, Riverina, Australia	240
Sauvignon Blanc, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche, Rhone valley, France	260

RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ

Pinot Noir, Maison Castel, Grande Reserve, IGP d'Oc, France	300
Syrah Blend, Les Pierres Boissy,, IGP d'Oc, France	220
Cabernet Sauvignon Blend, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	190
Shiraz, Barramundi, South East Australia	240

ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG

Villa Garrel Rosé, Côtes de Provence, France	320
La Vieille Ferme Rosé, Côtes Du Rhone, France	190

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH

NV, Billecart Salmon, Brut Reserve	650
Maison Castel, Cuvée Blanche, Blanc de Blancs, Brut, France	300

WINE BY CARAFE

Rượu Bán Bình

	Glass	30 cl	45 cl
Dourthe No1 Grands Terroirs White, Bordeaux Supérieur, France	190	380	570
Dourthe No1 Grands Terroirs Red, Bordeaux Supérieur, France	190	380	570
La Vieille Ferme Rosé, Côtes Du Rhone, France	190	380	570

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 10% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x1000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT

WINE BY BOTTLE

Rượu Bán Chai

WHITE WINE - RƯỢU VANG TRẮNG

Louis Jadot, Pouilly Fuissé, Burgundy	4,400
Henri Bourgeois, 'En Travertin', Pouilly Fume, Loire Valley	3,500
Trimbach, Gewurztraminer, Alsace	3,300
Vidal Estate, Malborough	2,200
Gerard Bertrand Cigalus Aude Hauterive - Biodynamic	4,000
Jermann Pinot Grigio	3,500
Joseph Drouhin Laforêt, Bourgogne	2,000
Viognier, Moulin de Gassac, Languedoc, France	1,300
Chardonnay, De Bortoli, The Accomplice, Riverina, Australia	1,200
Sauvignon Blanc, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	900
Chardonnay, Louis Latour, Ardèche, Rhone Valley, France	1,200

RED WINE - RƯỢU VANG ĐỎ

Chateau Mont Redon, Chateaufeuf du Pape	5,500
Vieux Chateau Saint Andre, Montagne Saint Emilion (by Berrouet)	3,500
Clarendelle - Inspired By Haut Brion (by Chateau Haut Brion, Graves 1st Grand Cru Classe)	3,200
Gerard Bertrand "Cigalus" Aude Hauterive - Biodynamic	3,800
Château Paveil De Luze Cru Bourgeois, Margaux	3,600
Villa Antinori, Italy	2,200
EarthWorks, Barossa Valley, Australia	1,500
Gerard Bertrand Naturalys Pinot Noir - Organicnic	1,200
Torbreck Woodcutter's Shiraz	1,500
Tormaresca Primitivo Salento ('Fichi d'India')	800
Pinot Noir, Maison Castel, Grande Reserve, IGP d'Oc, France	1,500
Syrah Blend, Les Pierres Boissy,, IGP d'Oc, France	1,100
Cabernet Sauvignon Blend, Dourthe No 1 Grands Terroirs, Bordeaux, France	900
Shiraz, Barramundi, South East Australia	1,200

ROSE WINE - RƯỢU VANG HỒNG

Clarendelle Rose - Inspired By Haut Brion (by Chateau Haut Brion, Graves 1st Grand Cru Classe)	2,500
Villa Garrel Rosé, Côtes de Provence, France	1,600
La Vieille Ferme Rosé, Côtes Du Rhone, France	900

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE - SÂM PANH

Champagne Taittinger, Brut Prestige Rose	7,500
Champagne Taittinger, Brut Reserve	3,200
NV, Billecart Salmon, Brut Reserve	3,200
NV, Charles Mignon, Brut Premium Reserve	3,800
Maison Castel, Cuvée Blanche, Blanc de Blancs, Brut, France	1,500
Bottega, "Gold", Prosecco DOC	3,500
Bottega, VINO dell'Amore, Petalo Moscato Spumante	2,500
Jansz Tasmania Premium Cuvée, Australia	2,500
Veuve Ambal, Charles Roux Blanc De Blancs, France	800



Cocktails & Mocktails

CLASSIC COCKTAILS

Cocktail Cổ Điển

FRENCH MARTINI Absolut Vodka, Chambord, Pineapple Juice	240
FRENCH 75 Plymouth Gin, Lemon Juice, Sugar, Sparkling Wine	240
BOULEVARDIER Sweet Vermouth, Campari, Rye Whisky	240
BRANDY ALEXANDER Remy VS Cognac, Crème de Cacao, Cream	240
HUGO SPRITZ St-Germain, Sparkling Wine, Mint, Soda Water	240

SIGNATURE COCKTAILS

Cocktail Đặc Biệt

WHITE NEGRONI Suze, Lillet Blanc, Bombay Sapphire, Citrus Zest	280
BOUDOIR NIGHTS Verve de Di Good Gin, Lillet Blanc, Orange Bitters, Buddha's Hand Zest	280
SAIGON-CAFE TINI Vietnamese Coffee, TA Vodka, Sugar Syrup	280
DALAT GIMLET Dalat Galia Melon, Cucumber, Lemon Juice, Bombay Sapphire Gin	280
MANGO MARGARITA Jose Cuervo Tequila, Dong Thap Mangoes, Cointreau, Lime Juice, Chili Salt	280

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

SPARKLING COCKTAILS

Cocktail Bọt Sủi

KIR ROYALE Crème de cassis, Champagne	280
MANGO BELLINI Fresh Mango, Champagne	280
APEROL SPRITZ Aperol, Sparkling Wine, Soda Water	280
MIMOSA Orange Juice, Champagne	280

MOCKTAILS

FRENCH BERRY 75 Mixed Berries, Lemon Juice, Tonic Water	200
MANGO FRENCH SODA Mango, Milk, Sparkling Water	200
BORA BORA Pineapple Juice, Lime Juice, Grenadine	200
TROPICAL PUNCH Orange Juice, Pineapple Juice, Lime Juice	200

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



Spirits

VODKA

GREY GOOSE	240
BELVEDERE	240
ABSOLUT	150
KETEL ONE	170
CIROC	270

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	150
PLYMOUTH	180
BEEFEATER	150
BEEFEATER 24	220
HENDRICKS	240
VỀ ĐỂ DI GOOD GIN	200
LADY TRIỆU	220
LADY TRIỆU HOIAN SPICE ROAD GIN	220
TANQUERAY	180

RUM

BARCADI SUPERIOR	150
HAVANA CLUB 3	150
HAVANA CLUB 7	250
MOUNT GAY XO	290
ZACAPA 23	290
ZACAPA XO	440

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	150
JOSE CUERVO GOLD	150
DON JULIO BLANCO	290
DON JULIO REPOSADO	290

SCOTTISH WHISKEY

SINGLETON 12 YEARS	290
SINGLETON 18 YEARS	540
JOHNNIE WALKER GOLD 18 YEARS	340
JOHNNIE WALKER XR 21 YEARS	490
BRUICHLADDICH CLASSIC LADDIE	340
MORTLACH RARE OLD	340
ARBEG	320
LAPHROAIG	320
BALVENIE 12	290
MACALLAN 18	540

AMERICAN WHISKEY

MAKER'S MARK	220
BULLEIT BOURBON	220
WOODFORD RESERVE	340
MICHTER'S BOURBON	360

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



Spirits

COGNAC

COGNAC CAMUS XO ELEGANCE	390
COGNAC MARTELL CORDON BLEU	425
COGNAC RÉMY MARTIN CLUB	210
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	120
COGNAC HENNESSY VSOP	260

FRENCH LIQUORS

EAU DE VIE FRAMBOISE SAUVAGE	260
EAU DE VIE MIRABELLE	200
EAU DE VIE VIEILLE PRUNE	230
PASTIS RICARD	100
LILLET BLANC	130
LIQUEUR ST-GERMAIN	200
DUBONNET	100

ITALIAN LIQUORS

MARTINI BIANCO	100
MARTINI DRY EXTRA	100
MARTINI ROSSO	100
CAMPARI	100
GALLIANO	140
VACCARI SAMBUCA	140

OTHERS

BAILEYS	150
DRAMBUIE	140
D.O.M BÉNÉDICTINE	200
RAMOS PINTO COLLECTOR RESERVA	150
MALIBU	150

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



Other Drinks

FRESH JUICES

Nước Ép Trái Cây

ORANGE	120
WATERMELON	120
CARROT	120
LIME	120
APPLE	120
ORANGE SQUASH	120
LEMON SQUASH	120

SOFT DRINK

Nước Giải Khát

COKE	90
DIET COKE	90
COKE ZERO	90
SPRITE	90
FANTA	90
GINGER ALE	90
SODA	90
TONIC	90

DILMAH LOOSE LEAF TEAS

Trà Dilmah Các Loại

PEPPERMINT	120
ENGLISH BREAKFAST	120
SENCHA GREEN TEA	120
CHAMOMILE	120
EARL GREY	120
GREEN TEA WITH JASMIN	120
OOLONG	120

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

COFFEE

Cà Phê

ESPRESSO	120
CAPPUCCINO	120
LATTE	120
AMERICANO	120
DECAF	120
VIETNAMESE COFFEE	120

CRAFT SOFT DRINKS

Nước Giải Khát Đặc Biệt

FENTIMAN'S CRAFT SODAS Ginger Beer, Valencia Orange Tonic, Oriental Yuzu	120
LADY KOMBUCHA Original, Salted Lime, Hibiscus	140

WATER

Nước

EVIAN STILL (33CL)	130
EVIAN STILL (75CL)	200
PERRIER SPARKLING (33CL)	130
PERRIER SPARKLING (75 CL)	200

BEERS AND CIDERS

Bia và Đồ Uống Lên Men

KRONENBOURG 1664, CORONA (BOTTLE)	140
SOMERSBY APPLE CIDER (BOTTLE)	120
EAST WEST - FAR EAST IPA (BOTTLE)	180
CARLSBERG (DRAUGHT)	120
KRONENBOURG 1664 BLANC (DRAUGHT)	140



Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



À La Carte Du Jour

SALADS AND COLD STARTERS


Khái Vị Xà Lách và Món Lạnh

-  **ROCKET SALAD** 430
 Roasted beetroots, goat cheese, pear, cashew, balsamic dressing
Xà lách rocket với củ dền nướng, phô mai dê, quả lê, hạt điều, sốt dầu giấm
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-  **CAESAR SALAD** 280
 Romaine lettuce, bacon, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano
Xà lách Caesar với rau romain, ba rọi hun khói, vụn bánh mì giòn, sốt Caesar và phô mai bột Parmesan
 . with grilled chicken breast 420
 Dùng kèm với ức gà
 . with grilled prawns 480
 Dùng kèm với tôm
 . with seared salmon 520
 Dùng kèm với cá hồi áp chảo
 **gluten free on request**
 Không gluten theo yêu cầu
-  **COBB SALAD** 480
 Mixed leaves, bacon, avocado, chicken breast, tomatoes, hard boiled eggs, blue cheese, walnut, balsamic dressing
Xà lách Cobb, ba rọi hun khói, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc, phô mai xanh, hạt óc chó, sốt dầu giấm
-  **NICOISE SALAD** 390
 Mixed leaves, seared tuna, green beans, olives, tomatoes, potatoes, shallot sauce and anchovies on the side
 *Xà lách Nicoise, cá ngừ áp chảo, đậu que, ô liu, cà chua, khoai tây, sốt hành tím và cá cơm ngâm dầu*
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-  **SELECTION OF COLD CUTS** 320
 Salami, garlic sausage, ham de Paris, chorizo with onion pickles and olives
 *Các loại thịt nguội thượng hạng salami, xúc xích vị tỏi, thịt nguội Paris, xúc xích chorizo với hành tím và quả ô liu ngâm*
-  **SOFITEL SMOKED NORWEGIAN SALMON** 320
TRADITIONAL CONDIMENTS
 *Cá hồi Na Uy hun khói kiểu Sofitel với đồ ăn kèm truyền thống*
-  **HOME-MADE FOIE GRAS TERRINE** 600
 Fig and port chutney, toasted Brioche
Pate gan ngỗng Pháp nhà làm với mút quả sung nghiền, bánh mì nướng Brioche

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
 Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu.
 Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

BURGERS AND SANDWICHES

Món Burger và Bánh Mì Kẹp

-  **VEGETARIAN BURGER** 320
 Soy and beetroot patty, tomatoes, cheese, lettuce, piperade
Burger chay, đậu nành và củ dền nghiền, cà chua, phô mai, xà lách, ớt ngọt xào
 **Vegan on request** | Thuần chay theo yêu cầu
-  **CHICKEN BURGER** 350
 Spicy crispy chicken, Iceberg lettuce, cheese, gherkin, spicy mayonnaise sauce
Burger thịt gà tẩm gia vị chiên giòn, xà lách Iceberg, phô mai, dưa chuột ngâm chua, sốt mayonnaise cay
-  **AUSTRALIAN BEEF BURGER** 380
 Iceberg lettuce, onion, tomatoes, cheddar cheese
Burger thịt bò Úc, xà lách, cà chua, phô mai cheddar
-  **CLASSIC CLUB SANDWICH** 350
 Toasted whole wheat bread, marinated chicken, crispy bacon, egg, tomatoes, lettuce, mayonnaise sauce
Club sandwich cổ điển với bánh mì kẹp lúa mạch, thịt gà tẩm gia vị, ba rọi hun khói chiên giòn, trứng gà, cà chua, xà lách, sốt mayonnaise
-  **CHEF'S SPECIAL SANDWICH** 350
 Chicken supreme, yellow mango, shallot, celery, paprika, mayonnaise sauce
Sandwich đặc biệt – Thịt gà, xoài chín, hành tím, cần tây, bột ớt, sốt mayonnaise
-  **OPEN STEAK SANDWICH** 400
 Seared beef rib eye, melted cheese, caramelized onions, piperade, avocado, tomatoes, rocket salad
Bánh mì kẹp thịt bò áp chảo, phô mai chảy, hành tây ngào đường, ớt ngọt xào, quả bơ, cà chua, xà lách rocket

* All served with French fries and salad
 Dùng kèm với khoai tây chiên và xà lách

-  = Cá được đánh bắt bền vững/ Sustainable fish
-  = Món chay/ Vegetarian
-  = Thuần chay/ Vegan
-  = Hạt/ Nut
-  = Ít năng lượng/ De-light
-  = Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
-  = Thịt heo/ W/ Pork
-  = Món đặc biệt/ Chef's Special
-  = Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách.
 Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất.
 Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



À La Carte Du Jour

PASTA | MÓN MÌ

- BOLOGNESE** made with minced beef sauce, tomato ragout, garlic bread, parmesan
Xốt Bolognese với bò băm, cà chua, bánh mì tói, phô mai parmesan 380
- CARBONARA** with bacon, cream, parmesan and black pepper
Xốt carbonara với ba rọi hun khói, kem, phô mai bột parmesan và tiêu đen 360
- SAUTEED EXOTIC MUSHROOM** with truffle creamsauce and parmesan
Nấm xào với sốt kem nấm rừng truffle và phô mai parmesan 380
- BOEUF BOURGUIGNON, BURGUNDY STEWED BEEF, TAGLIATELLE PASTA**
Bò Bourguignon, Bò hầm Burgundy, Mì Tagliatelle 420
- * Your choice of: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free / Tùy chọn một trong các loại: spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli hoặc gluten free

PIZZA

- MARGHERITA PIZZA**
Tomatoes, Mozzarella, basil and olive oil
Cà chua, phô mai mozzarella, húng tây, dầu oliu 280
- MUSHROOM PIZZA | PIZZA NẤM**
Sautéed mushrooms, tomatoes, mozzarella, parsley
Nấm xào, cà chua, phô mai mozzarella, rau mùi tây 320
- MEAT LOVER'S PIZZA**
Chorizo, Salami, Pepperoni, Tomato, Mozzarella
Xúc xích Chorizo, xúc xích Salami, xúc xích Pepperoni, cà chua, phô mai Mozzarella 350

MAIN DISH | MÓN CHÍNH


- PAN - FRIED SEA BASS**
with garlic vegetables, fish veloute
Thần cá chêm áp chảo, tỏi, rau củ, sốt cá 330
- NORWEGIAN SALMON**
grilled with truffle scented vegetables, sauce vierge
Thần cá hồi Na Uy bỏ lò, rau củ vị nấm truffle, sốt giấm 380
- CHICKEN KORMA**
chicken breast, cashew nuts gravy, pita bread
Gà Korma, ức gà, sốt hạt điều, bánh Pita 360
- CHICKEN ESCALOPE**
with herbs, green beans, mushroom sauce
Gà chiên kiểu Escalope với rau gia vị, đậu que, sốt nấm 350
- GERMAN SAUSAGES**
grilled with crushed potatoes, corns, baked tomatoes and onion gravy sauce
Xúc xích Đức nướng với khoai tây nghiền, bắp, cà chua bỏ lò và sốt hành tây 380
- BURGUNDY STEWED BEEF**
with steamed vegetables, mashed potato
Bò hầm Burgundy với rau củ hấp, khoai tây nghiền kem 420


SOUPS | SÚP

- CAULIFLOWER SOUP**
with Truffle oil, Emmental cheese crouton
Súp bông cải trắng với dầu nấm Truffle, vụn phô mai Emmental 280
- OVEN-ROASTED PUMPKIN SOUP**
with pumpkin seeds and croutons
Súp kem bí đỏ bỏ lò với hạt bí và vụn bánh mì giòn 280
- TRUFFLE AND MUSHROOM SOUP**
with sautéed mushrooms and hazelnut
Súp nấm rừng truffle với nấm xào và hạt phỉ 320

FROM THE GRILL MÓN NƯỚNG

Our grilled specialties come with sautéed vegetables, garden salad and your choice of sauce
Các món nướng thượng hạng dùng kèm rau xào, xà lách và sốt tự chọn

 = Lactose free on request / Không lactose theo yêu cầu

 = Gluten free on request / Không gluten theo yêu cầu

- BAVETTE DE BOEUF (220GR)**
Australian beef flank steak
Thịt hông bò Úc - 220 gr 690
- ENTRECÔTE DE BOEUF (250GR)**
O Connor premium beef rib eye
Thịt lưng bò cao cấp - 250gr 990
- SIRLOIN (250GR)**
Australian sirloin
Thịt thăn ngoại bò Úc - 250gr 990
- COTELETTES D'AGNEAU**
Mulwarra lamb chops
Sườn cừu Úc 990
- FILET DE BOEUF (200GR)**
Premium Australian beef tenderloin fillet
Thịt thăn nội bò Úc - 200gr 1,100
- A CHOICE OF SAUCE - CÁC LOẠI SỐT CHỌN** 50/EACH
Red wine | Bearnaise | Mushroom
Xốt rượu vang đỏ | Xốt bơ | Xốt nấm 50/VỊ
- SIDE DISHES - MÓN ĂN KÈM** 80/EACH
Sautéed Asparagus - Măng tây xào 80/PHẦN
Sautéed Mushroom - Nấm xào
Wasabi Mashed Potatoes - Khoai tây nghiền vị mù tạt
Crushed Potato - Khoai tây nghiền cổ điển
Creamy Mashed Potatoes - Khoai tây nghiền nấu kem
French Fries - Khoai tây chiên
Green Bean - Đậu que
Sauteed Vegetables - Rau xào



À La Carte Du Jour

VIETNAMESE SPECIALITY MÓN VIỆT

	MANGO SALAD Crunchy mango shrimp, chili, shallot, peanut and coriander <i>Xà lách xoài – Xoài giòn với tôm, ớt, hành tím, đậu phộng và rau ngò</i>	230
	LOTUS SALAD Lotus stem, shrimp, pork, cilantro, sweets & sour fish sauce <i>Xà lách ngó sen – Ngó sen, tôm, thịt heo, rau ngò, nước mắm chua ngọt</i>	320
	COMBINATION OF FRESH SPRING ROLLS with prawn and pork collar, mustard leave <i>Gỏi cuốn tôm, thịt heo với cải bẹ xanh</i>	250
	Choice of peanut butter sauce or sweet and sour fish sauce <i>Lựa chọn sốt bơ đậu phộng hoặc nước mắm chua ngọt</i>	
	Vegan on request <i>Thuần chay theo yêu cầu</i>	200
	ASPARAGUS SOUP with chicken, mushroom and quail eggs <i>Súp măng tây gà nấm, trứng cút</i>	260
	CHICKEN SATA with mixed salad, steamed fragrance rice, peanut sauce <i>Gà sa tế, xà lách trộn, cơm hấp, sốt đậu phộng</i>	330
	SAIGONESE FRIED RICE with chicken or beef <i>Cơm chiên Sài Gòn với thịt gà hoặc thịt bò</i>	360
	Vegan on request <i>Thuần chay theo yêu cầu</i>	250
	BUN BO NAM BO with rice noodles, sautéed beef, lemongrass and shallots <i>Bún thịt bò xào Nam Bộ với bún, bò xào xả, hành tím</i>	290
	SOFITEL PHO Beef or chicken, fresh rice noodle, bean sprouts, Vietnamese basil <i>Phở Sofitel với bò hoặc thịt gà, bánh Phở tươi, giá, rau húng Việt Nam</i>	250
	Vegan on request <i>Thuần chay theo yêu cầu</i>	200
	CARAMELIZED STEWED PORK with quail egg, steamed fragrance rice <i>Heo kho kẹo với trứng cút và cơm hấp</i>	330
	CLASSIC VIETNAMESE CHICKEN CURRY with vegetables, baguette or steamed rice <i>Cà ri gà rau củ truyền thống Việt Nam với bánh mì hoặc cơm trắng</i>	330
	STIR - FRIED EGG NOODLES with seafood and herbs <i>Mì trứng xào hải sản, rau củ</i>	330

VEGETARIAN | VEGAN DISHES MÓN CHAY VÀ THUẦN CHAY

	VEGETARIAN DEEP - FRIED SPRING ROLLS <i>Chả giò rau củ chiên giòn</i>	250
	POTATO GNOCCHI, SPINACH, TOMATO COULIS FETA CHEESE AND GOAT CHEESE <i>Khoai tây gnocchi, rau chân vịt, sốt cà chua, phô mai feta và phô mai dê</i>	250
	SLOW - COOKED EGGPLANT, INDIAN SPICES, STEAMED BASMATI RICE <i>Cà tím nấu chậm gia vị Ấn Độ, cơm basmati</i>	280
CHEESE AND DESSERTS MÓN PHÔ MAI VÀ TRÁNG MIỆNG		
	CHEESE PLATTER (3 KINDS OF FRENCH AND INTERNATIONAL CHEESES) with wheat crackers, baguette, dried fruits and nuts <i>Đĩa phô mai thượng hạng 3 loại từ Pháp và vùng khác dùng kèm bánh lúa mạch, bánh mì baguette, trái cây khô và hạt</i>	460
	ICE-CREAM with your choice of flavors: vanilla, chocolate, mango, strawberry, passion, coconut and salted caramel <i>Kem tự chọn với các vị: vani, sô cô la, dâu tây, xoài,chanh dây, dứa, caramel vị mặn</i>	80/SCOOP 80/VIÊN
	TROPICAL FRUITS PLATTER Freshly sliced assorted fruits <i>Đĩa trái cây cắt các loại</i>	230
	LAVA CAKE, WHIPPING CREAM, DARK RUM, VANILLA ICE CREAM <i>Bánh nướng lava, kem đánh bông, rượu dark rum, kem vani</i>	250
	CREME CARAMEL, TROPICAL FRUIT, COFFEE ICE CREAM <i>Bánh trứng sữa mềm, trái cây, kem cà phê</i>	250

	= Cá được đánh bắt bền vững/ Sustainable fish		= Món chay/ Vegetarian		= Thuần chay/ Vegan
	= Hạt/ Nut		= Ít năng lượng/ De-light		= Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
	= Thịt heo/ W/ Pork		= Món đặc biệt/ Chef's Special		= Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT



À La Carte Du Jour



DE-LIGHT BY SOFITEL

WESTERN SET SET ÂU	(406 Calories)	350
LOW FAT PLAIN YOGURT <i>Sữa chua ít béo</i>	100 Calories	
HARD BOILED EGG <i>Trứng luộc</i>	172 Calories	
WHOLE WHEAT TOAST <i>Bánh mì lúa mạch</i>	105 Calories	
SUGAR FRUIT JAM <i>Mứt trái cây</i>	29 Calories	
COFFEE WITH NO SUGAR <i>Cà phê không đường</i>		
ASIAN SET SET Á	(365 Calories)	350
STEAMED TOFU LIGHT SOYA <i>Đậu hũ hấp sốt xì dầu</i>	90 Calories	
DIM SUM 4 PIECES <i>Dimsum – 4 viên</i>	155 Calories	
FRUIT PLATTER <i>Đĩa trái cây tươi</i>	120 Calories	
JASMINE GREEN TEA <i>Trà xanh vị hoa lài</i>		



DE-LIGHT MENU

APPETIZERS KHAI VỊ	120 Calories	220
GARDEN SALAD XÀ LÁCH Mixed salad greens with cherry tomatoes, cucumber, Spanish onion, avocado with shallot dressing <i>Rau xà lách trộn với cà chua bi, dưa chuột, hành tây Tây Ban Nha, bơ với sốt hành tím</i>		
MAINS MÓN CHÍNH	210 Calories	490
Grilled salmon fillet, boiled potatoes, steamed mixed vegetables <i>Cá hồi phi lê nướng, khoai tây luộc, rau củ hấp</i>		
DESSERT TRÁNG MIỆNG	120 Calories	230
Seasonal sliced fruits platter <i>Đĩa trái cây cắt theo mùa</i>		

- = Cá được đánh bắt bền vững/ Sustainable fish
- = Món chay/ Vegetarian
- = Thuần chay/ Vegan
- = Hạt/ Nut
- = Ít năng lượng/ De-light
- = Không lactose theo yêu cầu/ Lactose free on request
- = Thịt heo/ W/ Pork
- = Món đặc biệt/ Chef's Special
- = Không gluten theo yêu cầu/ Gluten free on request

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of when preparing your menu. Prices are quoted in thousands Vietnamese Dong, exclusive of 5% service charges and 8% VAT

Chúng tôi rất hân hạnh được đáp ứng những yêu cầu đặc biệt về dị ứng thức ăn của quý khách. Vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ để đầu bếp có thể chuẩn bị thức ăn của quý khách một cách chu đáo nhất. Giá trên được tính theo Việt Nam Đồng (x000) và chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 8% thuế GTGT

