

MÓN KHAI VỊ

French Onion Soup G, M Nước Dùng Thịt Bò, Bánh Mì Baguette Kiểu Pháp Với Phô Mai Emmental Món Chay / Món Không Chứa Gluten Theo Yêu Cầu	320
Lobster Consommé G, CRU, E, M, CE Ravioli Tôm Hùm, Nấm Truffle Đen, Trứng Cá Muối Đen	290
Steak Tartare E, MU Bò Úc Thượng Hạng Tái Kiểu Tartare, Nụ Bạch Hoa, Hành Tím, Mù Tạt Dijon, Lòng Đỏ Trứng Cút	490
Warm Goat Cheese Salad VE, G, M, N Xà Lách Phô Mai Dê, Bánh Mì Nướng, Hạt Hồ Đào, Mật Ong, Táo, Quả Sung và Nước Sốt Balsamic Thuần Chay theo yêu cầu	420
Lyonnais Salad E, MU Xà Lách Lyonnaise, Xà Lách Frisee, Giăm Bông Paris, Trứng Chần, Sốt Giấm Mù Tạt Dijon Món Chay theo yêu cầu	390
Niçoise Salad LF, GF, SF Xà Lách Niçoise, Cá Ngừ Áp Chảo, Đậu Que, Ô Liu, Cà Chua Khoai Tây, Xốt Hành Tím Và Cá Cơm Ngâm Dầu Thuần Chay theo yêu cầu	350
Foie Gras G, E, M Gan Ngỗng Áp Chảo, Giăm Bông Iberico, Dưa Lưỡi và Sung Vani	320
	780

(G) Gluten (GF) Không chứa Gluten (V) Thuần Chay (VE) Món Chay (CRU) Hải Sản Vô Cứng
(E) Trứng (M) Sữa (N) Hạt (P) Đậu phộng (S) Đậu nành (SE) Mè (MO) Hải Sản Thân Mềm
(LF) Không chứa Lactose (MU) Mù Tạt (SF) Cá Đánh Bắt Bền Vững (CE) Cần Tây

Vui lòng thông báo cho chúng tôi biết bất kỳ dị ứng hoặc yêu cầu chế độ ăn uống đặc biệt nào để chúng tôi có thể đáp ứng nhu cầu của quý khách khi chuẩn bị thực đơn

Giá được tính bằng nghìn đồng Việt Nam & chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế VAT

THỰC ĐƠN GỌI MÓN

Chào mừng đến với Le 17 Bistro, nơi hội tụ nét quyến rũ của Bistro Pháp hiện đại. Thưởng thức những hương vị quen thuộc được tái hiện sáng tạo trong không gian ấm cúng của Sofitel Saigon Plaza

MÓN CHÍNH

Chicken Ballotine M, CE Gà Cuộn Nướng, Gan Vịt Pháp, Rau Bó Xôi, Cà Rốt và Nghệ Tây Nghiền Nhuyễn, Sốt Nấm Morel	550
Duck Breast G, E, M, MU, CE Ức Vịt rô ti, Cà Rốt Phủ Mật Ong, Feuille De Brick, Thịt Vịt Rillettes, Sốt Rượu Vang Đỏ Mâm Xôi	550
Beef Bourguignon G, M, S, CE Má Bò Úc Hầm Burgundy, Mì Sợi Dẹt	590
Cod Fish G, E, M, S, MU, CE, SF Cá Tuyết Patagonia Nướng, Lúa Mạch Ngọc Trai với Nấm và Đậu Nành Edamame, Mentaiko, Sốt Bơ Trắng	790
Moules Marinière MO, CE Vẹm Mariniere với Rượu Vang Trắng, Hành Tím, Tỏi, Ngò Tây và Khoai Tây Chiên	420
Nha Trang Lobster C, CRU, M, SE, MU, CE Tôm Hùm Nha Trang Nướng, Sốt Kem Phô Mai, Rau Củ và Xà Lách Tổng Hợp	890
Stewed Artichokes V, S Atiso Hầm, Măng Tây, Cà Rốt Baby, Đậu Nành Edamame	350
Vegetable Tagliatelle VE, G, E, N Mì Ý Sợi Dẹt, Rau Củ Đà Lạt, Cà Chua Bi, Sốt Pesto	270
Truffle Croque Monsieur G, M Bánh Mì Kẹp Giăm Bông Paris, Sốt Kem Nấm Truffle và Phô Mai Emmental Món Chay theo yêu cầu	420
	390

MÓN NƯỚNG

Beef Rib-Eye MU Thăn Ngoại Bò Úc O'connor, Bơ Maitre D'hotel, Xà Lách Tổng Hợp	1,100
Wagyu Beef Flank Thịt Sườn Bò Úc Wagyu, Xà Lách Tổng Hợp, Món Ăn Kèm Tùy Chọn	900
Lamb Cutlets MU Sườn Cừu Úc, Xà Lách Tổng Hợp, Món Ăn Kèm Tùy Chọn	1,100
Các Loại Sốt Tùy Chọn Sốt Tiêu, Sốt Nấm, Sốt Rượu Vang Đỏ G, CE Sốt Béarnaise MU	50

MÓN ĂN KÈM

Khoai Tây Chiên	80
Khoai Tây Nghiền	80
Măng Tây Sốt Hollandaise E	80
Nấm Xào	80
Đậu Que Xào Tỏi và Bơ	80

MÓN TRÁNG MIỆNG

Apple Tartin G, E, M, S Bánh Táo Ăn Kèm Kem Vani	250
Chocolate Mousse G, E, M, S Mousse Socola với Mâm Xôi và Bánh Bông Lan	250
Banana Crème Brûlée G, E, M Bánh Creme Brulee Chuối	250
Chocolate Fruits Bowl GF, M, N, P, S Bát Trái Cây Socola với Kem Đá Dâu Tây	250
Cheesecake Parisien G, E, M Bánh Phô Mai Parisien với Sốt Mâm Xôi Đỏ	250
3-Kind Cheese Board Selection M, N Khay Phô Mai 3 Loại với Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy Khô, Trái Cây Tươi và Mật Ong	360
5-Kind Cheese Board Selection M, N Khay Phô Mai 5 Loại với Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy Khô, Trái Cây Tươi và Mật Ong	490

À LA CARTE MENU

Welcome to Le 17 Bistro, a celebration of French Bistro charm with a contemporary twist. Delight in familiar flavours reimagined, set within the inviting ambiance of Sofitel Saigon Plaza

MAIN COURSES

Chicken Ballotine **M, CE** 550
Roasted Chicken, Foie Gras, Spinach, Carrots, Saffron Purée, Morel Sauce

Duck Breast **G, E, M, MU, CE** 550
Roasted Dry-Aged Duck Breast, Honey-Glazed Carrots, Feuille de Brick, Rillettes, Raspberry Red Wine Sauce

Beef Bourguignon **G, M, S, CE** 590
Braised Australian Beef Cheeks, Celery Root Purée, Ratatouille, Bordelaise Sauce

Cod Fish **G, E, M, S, MU, CE, SF** 790
Baked Patagonian Toothfish, Pearl Barley, Mushrooms, Edamame, Mentaiko, Beurre Blanc

Moules Marinière **MO, CE** 420
Mussels, White Wine, Shallots, Garlic, Parsley, French Fries

Nha Trang Lobster **C, CRU, M, SE, MU, CE** 890
Grilled Nha Trang Lobster, Béchamel, Emmental Cheese, Vegetables, Mixed Salad

Stewed Artichokes **V, S** 350
Artichokes, Asparagus, Baby Carrots, Edamame

Vegetable Tagliatelle **VE, G, E, N** 270
Tagliatelle Pasta, Da Lat Vegetables, Cherry Tomatoes, Pesto Sauce

Truffle Croque Monsieur **G, M** 420
Ham de Paris, Truffle Béchamel Sauce, Emmental Cheese, French Fries
Vegatarian on Request 390

APPETIZERS

French Onion Soup **G, M** 320
Caramelized Onions, Beef Broth, Baguette, Emmental Cheese
Vegetarian / Gluten-Free on Request

Lobster Consommé **G, CRU, E, M, CE** 490
Lobster Ravioli, Black Truffle, Black Caviar

Steak Tartare **E, MU** 420
Australian Wagyu Beef, Capers, Shallots, Dijon Mustard, Quail Egg Yolk

Warm Goat Cheese Salad **VE, G, M, N** 390
Goat Cheese, Brown Toast, Walnuts, Honey, Apple, Da Lat Figs, Balsamic Vinaigrette
Vegan on Request

Lyonnais Salad **E, MU** 350
Salad Frisée, Poached Egg, Roasted Bacon, Ham De Paris, Dijon Mustard Vinaigrette
Vegatarian on Request 320

Niçoise Salad **LF, GF, SF** 390
Mixed Leaves, Seared Tuna, Green Beans, Olives, Tomatoes, Potatoes, Shallot Dressing and Anchovies on the Side
Vegan on Request 320

Foie Gras **G, E, M** 780
Pan-Fried Foie Gras, Iberico Ham, Melon Ribbons, Vanilla Fig

(G) Gluten (GF) Gluten Free (V) Vegan (VE) Vegetarian (CRU) Crustaceans (E) Eggs
(M) Milk (N) Nuts (P) Peanuts (S) Soya (SE) Sesame Seeds (MO) Mollusc
(LF) Lactose Free (MU) Mustard (SF) Sustainable Fish (CE) Celery

Please inform us of any allergies or special dietary requirements so we can accommodate your needs when preparing your menu

Prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong & are subjected to 5% service charge & 10% Government VAT

GRILLED DISHES

Beef Rib-Eye **MU** 1,100
Australian O'connor Rib-Eye, Maître D'hôtel Butter, Mixed Salad, Choice of Side Dish

Wagyu Beef Flank 900
Australian Wagyu Beef Flank, Mixed Salad, Choice of Side Dish

Lamb Cutlets **MU** 1,100
Australian Lamb Cutlets, Mixed Salad, Choice of Side Dish

Choice of Sauce: 50
Pepper, Mushrooms, Red Wine Jus **G, CE**
Béarnaise **MU**

SIDE DISHES

French Fries 80
Mashed Potatoes 80
Asparagus Hollandaise **E** 80
Sautéed Mushrooms 80
Green Beans, Garlic and Butter 80

DESSERTS

Apple Tartin **G, E, M, S** 250
with Vanilla Ice Cream

Chocolate Mousse **G, E, M, S** 250
with Raspberry and Sponge Cake

Banana Crème Brûlée **G, E, M** 250
with Cream Pie

Chocolate Fruits Bowl **GF, M, N, P, S** 250
with Strawberry Sorbet

Parisien Cheesecake **G, E, M** 250
with Red Berry Sauce

3-Kind Cheese Board Selection **M, N** 360
with Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits and Honey

5-Kind Cheese Board Selection **M, N** 490
with Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits and Honey