

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
Lyonnaise 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

GỢI 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 **VE**

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 **VE**

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



APPETIZERS

French Onion Soup G, M Caramelized Onions, Beef Broth, Baguette, Emmental Cheese Vegetarian / Gluten-Free on Request	320
Lobster Consommé G, CRU, E, M, CE Lobster Ravioli, Black Truffle, Black Caviar	290
Steak Tartare E, MU Australian Wagyu Beef, Capers, Shallots, Dijon Mustard, Quail Egg Yolk	490
Warm Goat Cheese Salad VE, G, M, N Goat Cheese, Brown Toast, Walnuts, Honey, Apple, Da Lat Figs, Balsamic Vinaigrette Vegan on Request	420
Lyonnais Salad E, MU Salad Frisée, Poached Egg, Roasted Bacon, Ham De Paris, Dijon Mustard Vinaigrette Vegetarian on Request	390
Niçoise Salad LF, GF, SF Mixed Leaves, Seared Tuna, Green Beans, Olives, Tomatoes, Potatoes, Shallot Dressing and Anchovies on the Side Vegan on Request	350
Foie Gras G, E, M Pan-Fried Foie Gras, Iberico Ham, Melon Ribbons, Vanilla Fig	320
	780

(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

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 Roasted Chicken, Foie Gras, Spinach, Carrots, Saffron Purée, Morel Sauce	550
Duck Breast G, E, M, MU, CE Roasted Dry-Aged Duck Breast, Honey-Glazed Carrots, Feuille de Brick, Rillettes, Raspberry Red Wine Sauce	550
Beef Bourguignon G, M, S, CE Braised Australian Beef Cheeks, Celery Root Purée, Ratatouille, Bordelaise Sauce	590
Cod Fish G, E, M, S, MU, CE, SF Baked Patagonian Toothfish, Pearl Barley, Mushrooms, Edamame, Mentaiko, Beurre Blanc	790
Moules Marinière MO, CE Mussels, White Wine, Shallots, Garlic, Parsley, French Fries	420
Nha Trang Lobster C, CRU, M, SE, MU, CE Grilled Nha Trang Lobster, Béchamel, Emmental Cheese, Vegetables, Mixed Salad	890
Stewed Artichokes V, S Artichokes, Asparagus, Baby Carrots, Edamame	350
Vegetable Tagliatelle VE, G, E, N Tagliatelle Pasta, Da Lat Vegetables, Cherry Tomatoes, Pesto Sauce	270
Truffle Croque Monsieur G, M Ham de Paris, Truffle Béchamel Sauce, Emmental Cheese, French Fries Vegetarian on Request	420
	390

GRILLED DISHES

Beef Rib-Eye MU Australian O'connor Rib-Eye, Maître D'hôtel Butter, Mixed Salad, Choice of Side Dish	1,100
Wagyu Beef Flank Australian Wagyu Beef Flank, Mixed Salad, Choice of Side Dish	900
Lamb Cutlets MU Australian Lamb Cutlets, Mixed Salad, Choice of Side Dish	1,100

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

SIDE DISHES **VE**

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

DESSERTS **VE**

Apple Tartin G, E, M, S with Vanilla Ice Cream	250
Chocolate Mousse G, E, M, S with Raspberry and Sponge Cake	250
Banana Crème Brûlée G, E, M with Cream Pie	250
Chocolate Fruits Bowl GF, M, N, P, S with Strawberry Sorbet	250
Parisien Cheesecake G, E, M with Red Berry Sauce	250
3-Kind Cheese Board Selection M, N with Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits and Honey	360
5-Kind Cheese Board Selection M, N with Nuts, Dried Fruits, Fresh Fruits and Honey	490

