

## MÓN KHAI VỊ

<b>French Onion Soup</b> <b>G, M</b>	320
Súp hành Tây Pháp, Bánh Mì Baguette Kiểu Pháp Với Phô Mai Emmental	
Món Chay / Món Không Chứa Gluten Theo Yêu Cầu	290
★ <b>Lobster Bisque</b> <b>CRU, M, C</b>	800
Súp Tôm Hùm, Thịt Tôm, Trứng Cá Kaviari, Kem Hoa Cơm Cháy, Rượu Brandy	
<b>Steak Tartare</b> <b>E, MU</b>	420
Bò Úc Thượng Hạng Trộn Tái Kiểu Tartare, Nụ Bạch Hoa, Hành Tím, Mù Tạt Dijon, Lòng Đỏ Trứng Cút	
<b>Warm Goat Cheese Salad</b> <b>VE, G, M, N</b>	390
Xà Lách Phô Mai Dê, Bánh Mì Nướng, Hạt Hồ Đào, Mật Ong, Táo, Quả Sung và Nước Xốt Giấm Đen Balsamic Thuần Chay theo yêu cầu	
<b>Lyonnaise Salad</b> <b>E, MU</b>	350
Xà Lách Lyonnaise, Xà Lách Frisee, Giăm Bông Paris, Trứng Chần, Xốt Giấm Mù Tạt Dijon	
Món Chay theo yêu cầu	320
<b>Niçoise Salad</b> <b>LF, GF, SF</b>	390
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	320
<b>Foie Gras</b> <b>G, E, M</b>	780
Gan Ngỗng Áp Chảo, Giăm Bông Heo Iberico, Dứa Lưỡi và Quả Sung Vị Vani	

★ Signature Dish

(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 (C) Động Vật Giáp Xác (LF) Không chứa Lactose (MU) Mù Tạt (SF) Cá Đánh Bắt Bền Vững (CE) Cẩn Tây (PO) Thịt Heo

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

<b>Chicken Ballotine</b> <b>M, CE</b>	550
Gà Cuộn Nướng, Gan Vịt Pháp, Rau Bó Xôi, Cà Rốt và Nghệ Tây Nghiền Nhuyễn, Xốt Nấm Morel	
<b>Duck Breast</b> <b>G, E, M, MU, CE</b>	550
Ức Vịt rô Ti, Cà Rốt Phủ Mật Ong, Bánh Tráng Pháp, Pate Thịt Vịt, Xốt Rượu Vang Đỏ Mâm Xôi	
<b>Beef Bourguignon</b> <b>G, M, S, CE</b>	590
Má Bò Úc Hầm, Cẩn Tây Nghiền, Rau Củ Hầm, Xốt Rượu Vang Đỏ	
<b>Salmon Papillote</b> <b>G, E, N, LF</b>	450
Thăn Cá Hồi Bọc Giấy Hấp, Rau Củ, Xốt Kem Bơ Chanh	
<b>Cod Fish</b> <b>G, E, M, S, MU, CE, SF</b>	790
Cá Tuyết Patagonia Nướng, Lúa Mạch Ngọc Trai với Nấm và Đậu Nành Nhật, Trứng Cá Tuyết, Xốt Bơ Trắng	
<b>Moules Marinière</b> <b>MO, CE</b>	420
Vẹm Xào với Rượu Vang Trắng, Hành Tím, Tỏi, Ngò Tây và Khoai Tây Chiên	
<b>Nha Trang Lobster</b> <b>C, CRU, M, SE, MU, CE</b>	890
Tôm Hùm Nha Trang Nướng, Xốt Kem Phô Mai, Rau Củ và Xà Lách Tổng Hợp	
<b>Stewed Artichokes</b> <b>V, S</b>	350
Atiso Hầm, Măng Tây, Cà Rốt Baby, Đậu Nành Nhật	
<b>Vegetable Tagliatelle</b> <b>VE, G, E, N</b>	270
Mì Ý Sợi Dẹt, Rau Củ Đà Lạt, Cà Chua Sấy, Xốt Pesto	
<b>Truffle Croque Monsieur</b> <b>G, M</b>	420
Bánh Mì Kẹp Giăm Bông Paris, Xốt Kem Nấm Truffle và Phô Mai Emmental	
Món Chay theo yêu cầu	390

## MÓN NƯỚNG

<b>Beef Tenderloin</b>	900
Thăn Bò Úc, Khoai Tây Nấu Chậm, Cà Chua Bi Nướng, Nước Xốt Tùy Chọn	
<b>Beef Rib-Eye</b> <b>MU</b>	1,100
Thăn Ngoại Bò Úc O'Connor Grain Fed, Bơ Maitre D'hotel, Khoai Tây Nấu Chậm, Cà Chua Bi Nướng, Nước Xốt Tùy Chọn	
<b>Lamb Cutlets</b> <b>MU</b>	1,200
Sườn Cừu Lumina New Zealand, Khoai Tây Nấu Chậm, Cà Chua Bi Nướng, Nước Xốt Tùy Chọn	
★ <b>Beef Rossini</b> <b>C, E, G, S, M, CE</b>	1,490
Thăn Bò Úc, Gan Ngỗng Áp Chảo, Rau Bó Xôi Xào, Bánh Mì Brioche Nướng, Nấm Truffle Thái Lát, Xốt Vang Đỏ	
<b>Choice of Sauce:</b>	65
Pepper, Mushrooms, Red Wine Jus <b>G, CE</b> Béarnaise <b>MU</b>	
<b>MÓN ĂN KÈM</b> <b>VE</b>	
<b>Khoai Tây Chiên</b>	95
<b>Khoai Tây Nghiền</b>	95
<b>Măng Tây Xốt Hollandaise</b> <b>E</b>	95
<b>Nấm Xào</b>	95
<b>Đậu Que Xào Tỏi và Bơ</b>	95
<b>MÓN TRÁNG MIỆNG</b> <b>VE</b>	
<b>Apple Tartin</b> <b>G, E, M, S</b>	250
Bánh Táo Nướng Ăn Kèm Kem Vani	
<b>Chocolate Mousse</b> <b>G, E, M, S</b>	250
Kem Mềm Sô Cô La với Quả Mâm Xôi và Bánh Bông Lan	
<b>Banana Crème Brûlée</b> <b>G, E, M</b>	250
Bánh Creme Brulee Chuối	
<b>Chocolate Fruits Bowl</b> <b>GF, M, N, P, S</b>	250
Bát Trái Cây Sô Cô La với Kem Đá Dâu Tây	
★ <b>Profiteroles</b> <b>C, G, M, E</b>	300
Bánh Su Pháp, Kem Vani, Xốt Sô Cô La	
<b>3-Kind Cheese Board Selection</b> <b>M, N</b>	360
Khay Phô Mai 3 Loại với Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy Khô, Trái Cây Tươi và Mật Ong	
<b>5-Kind Cheese Board Selection</b> <b>M, N</b>	490
Khay Phô Mai 5 Loại với Các Loại Hạt, Trái Cây Sấy Khô, Trái Cây Tươi và Mật Ong	



## 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

**Salmon Papillote** G, E, N, LF 450  
Steamed Salmon, Garden Vegetables, Lemon Butter 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, PO 420  
Ham de Paris, Truffle Béchamel Sauce, Emmental Cheese, French Fries  
Vegetarian on Request 390

### APPETIZERS

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

★ **Lobster Bisque** CRU, M, C 800  
Lobster Bisque, Rock Lobster, Kaviari Caviar, Elderflower Chantilly, Brandy Flambeed Bisque

**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

**Lyonnaise Salad** E, MU 350  
Salad Frisée, Poached Egg, Roasted Bacon, Ham De Paris, Dijon Mustard Vinaigrette  
Vegetarian on Request

**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

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

★ Signature Dish

(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 (C) Cereals  
(LF) Lactose Free (MU) Mustard (SF) Sustainable Fish (CE) Celery (PO) Pork

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 Tenderloin** 900  
Australian Beef Tenderloin, Potato Fondant, Grilled Cherry Tomatoes, Choice of Sauce

**Beef Rib-Eye** MU 1,100  
Australian Grain Fed O'Connor Rib-Eye, Maître D'hôtel Butter, Potato Fondant, Grilled Cherry Tomatoes, Choice of Sauce

**Lamb Cutlets** MU 1,200  
Lumina New Zealand Lamb Cutlets, Potato Fondant, Grilled Cherry Tomatoes, Choice of Sauce

★ **Beef Rossini** C, E, G, S, M, CE 1,490  
Australian Beef Tenderloin, Pan-Fried Foie Gras, Sautéed Spinach, Toasted Brioche, Truffle Slices, Red Wine Jus

**Choice of Sauce:** 65  
Pepper, Mushrooms, Red Wine Jus G, CE  
Béarnaise MU

### SIDE DISHES VE

**French Fries** 95  
**Mashed Potatoes** 95  
**Asparagus Hollandaise** E 95  
**Sautéed Mushrooms** 95  
**Green Beans, Garlic and Butter** 95

### DESSERTS VE

**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

★ **Profiteroles** C, G, M, E 300  
Profiteroles, Vanilla Ice Cream, Chocolate 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

