

LA CRIQUE
— RESTAURANT —

Lunch

BUFFET MENU

380,000 VND per guest



ALL PRICES ARE IN VNĐ, INCLUSIVE OF
SERVICE CHARGE & VAX

TẤT CẢ GIÁ ĐƯỢC TÍNH BẰNG VNĐ,
BAO GỒM PHÍ DỊCH VỤ VÀ THUẾ GTGT

SALAD BAR/ QUẦY SALAD TỰ CHỌN

Watercress, Radicchio, Endive, Butterhead Lettuce, Green Oak, Broccoli, Cauliflower, Tomatoes, Roasted Pumpkin, Carrot, Peas, Corn, Onion Rings

Rau mầm, xà lách tím, rau diếp, xà lách bơ, bông lơ xanh, bông lơ trắng, cà chua, bí đỏ nướng, cà rốt, đậu Hà Lan, bắp, hành tây khoanh

DRESSINGS / SỐT TRỘN

French Dressing, Balsamic Dressing, Thousand Island Sốt Pháp, sốt giấm đen Balsamic, sốt Vạn Đảo

COMPOSED SALADS

QUẦY GỎI – SALAD TRỘN SẴN

Tomato Salad / Salad cà chua
Beetroot Salad / Gỏi củ dền
Cobb Salad / Salad kiểu Mỹ
Russian Salad / Salad kiểu Nga
Papaya Salad with Smoked Chicken / Gỏi đu đủ gà hun khói
Seafood Vermicelli Salad / Miến trộn hải sản

CONDIMENTS / ĂN KÈM

Gherkins, Pickled Eggplant, Tabasco, Chili Sauce
Dưa chuột muối, cà muối chua, sốt Tabasco, tương ớt

VIETNAMESE BANH MI STATION

QUẦY BÁNH MÌ VIỆT NAM

Baguette, Pork Loaf, Beef Loaf, Char Siu Pork,
Vietnamese Ham, Fresh Herbs, Cucumber, Chili, Pickles,
Mayonnaise, Chili Sauce, Pâté

Bánh mì, chả bò, chả heo, thịt xá xíu, dăm bông, rau mùi,
dưa leo, ớt, đồ chua, sốt mayonnaise, tương ớt, pâté

NOODLE STATION/ QUẦY BÚN – PHỞ

Hue Beef Noodle Soup / Bún bò Huế

CONDIMENTS / ĂN KÈM:

Pickled Onion, Pickled Carrot, Peanut Sauce, Shallots,
Sweet & Sour Fish Sauce, Hoi An Chili Sauce, Soy Sauce,
Pickled Papaya, Mixed Vietnamese Herbs

Hành ngâm, cà rốt ngâm, sốt đậu phộng, hành tím, nước
mắm chua ngọt, tương ớt Hội An, nước tương, đu đủ
chua, rau thơm tổng hợp

BAKERY CORNER/ QUẦY BÁNH MÌ

Long Baguette / Bánh mì dài
Mini Baguette / Bánh mì mini
Whole Wheat Bread / Bánh mì nguyên cám
Soft Bread Roll / Bánh mì tròn mềm
Butter & Da Lat Jam / Bơ & mứt Đà Lạt

SOUP

Creamy Pumpkin Soup / Súp kem bí đỏ
Pork Knuckle & Vegetable Soup / Canh giò heo rau củ

CHARCUTERIE/ QUẦY THỊT NGUỘI

Beef Loaf / Chả bò
Pork Loaf / Chả heo
Chicken Loaf / Chả gà
Pork Head Terrine / Giò thủ
Smoked Ham / Giăm bông xông khói

ACCOMPANIMENTS / ĂN KÈM

Crackers, Dried Fruits, Nuts, Olives, Capers, Gherkins, Pickled Onion
Bánh quy, trái cây sấy, các loại hạt, ô liu, nụ bạch hoa, dưa chuột muối,
hành ngâm

HOT APPETIZERS/ KHAI VỊ NÓNG

Grilled Pork Ribs / Sườn nướng
Crispy Seafood Spring Rolls / Nem rán hải sản
Hoi An Grilled Pork Sausage / Chả nướng Hội An
Roasted Chicken / Gà nướng
German Sausage / Xúc xích Đức
Fried Potato Wedges / Khoai tây chiên múi cau
Pizza Selection: Margherita, Seafood, Chicken
Pizza tuyển chọn: Margherita, hải sản, gà

HOT MAIN COURSE/ QUẦY MÓN NÓNG

Pasta with Tomato Sauce / Mì Ý sốt cà chua
Sautéed Chicken with Dried Chili & Thai Basil / Gà xào ớt khô & húng quế
Braised Tofu in Tomato Sauce / Đậu hũ sốt cà chua
Stir-Fried Sailfish with Fish Sauce / Cá cờ xào mắm nhĩ
Stir-Fried Pork with Capsicum / Heo xào ớt chuông
Steamed Mandu Dumplings / Bánh xếp hấp
Hong Kong Style Seafood Vermicelli / Miến xào hải sản kiểu Hồng Kông
Vegetarian Thai Green Curry / Cà ri xanh chay kiểu Thái
Stir-Fried Seasonal Vegetables with Oyster Sauce / Rau củ xào dầu hào
Vegetable Fried Rice / Cơm chiên rau củ
Steamed Rice / Cơm trắng

DESSERTS/ TRÁNG MIỆNG

Seasonal Fresh Tropical Fruits (5 selections)
Trái cây nhiệt đới theo mùa (5 loại)
Vietnamese Black Sticky Rice with Coconut Sauce
Chè nếp cẩm nước cốt dừa
Mung Bean Sago Sweet Soup
Chè đậu xanh bột báng
Banana Cake / Bánh chuối
Carrot Cake / Bánh cà rốt
Chocolate Mud Cake / Bánh sô cô la
Passion Fruit Muffin / Bánh muffin chanh dây