

CAFÉ
DES
BEAUX-ARTS



À La Carte
MENU



BREAKFAST

(07AM - 10AM)
(07:00 sáng - 10:00 sáng)

PARISIEN BREAKFAST

420

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE

Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)

Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

BAKER'S BASKET

Freshly baked croissants, pain au chocolate, danish and baguette served with butter, jams and honey

Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô-cô-la, bánh Đan Mạch và bánh mì kiểu Pháp dùng kèm bơ, mứt và mật ong

CHEESE AND COLD CUTS PLATTER

Chef selection of International cheese and cold cuts with olives, gherkins and toasts

Các lựa chọn phô mai và thịt nguội dùng kèm ô-liu, dưa chuột và bánh mì nướng

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES

Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate

Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

ENGLISH BREAKFAST

450

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE

Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)

Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

BAKER'S BASKET

Freshly baked croissants, pain au chocolate, danish and baguette served with butter, jams and honey

Bánh sừng trâu, bánh sừng trâu vị sô-cô-la, bánh Đan Mạch và bánh mì tươi kiểu Pháp dùng kèm bơ, mứt và mật ong

EGGS

Two eggs cooked to your liking served with hash browns, sauteed mushrooms, pork sausages, bacon and toasts

Trứng chế biến theo yêu cầu dùng kèm với bánh khoai tây, nấm xào, xúc xích thịt heo, thịt heo xông khói và bánh mì

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES

Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate

Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GRAND BREAKFAST

550

YOUR CHOICE OF FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE OR WELLNESS JUICE

Orange, carrot, watermelon, pineapple or wellness juice (green apple, celery)

Các loại nước ép: cam, cà rốt, dưa hấu, thơm hoặc thức uống có lợi cho sức khỏe (táo xanh, cần tây)

OUR SIGNATURE RECIPE OF BIRCHER MUESLI, GREEN APPLE AND HAZELNUT



Ngũ cốc, táo xanh và hạt dẻ

HÔTEL DES ARTS SAIGON SALMON PHO

Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce

Phở cá hồi

FRESH FRUITS PLATTER

Trái cây tươi

COFFEE, CHOCOLATE AND TEA SPECIALITIES

Espresso, americano, café latte, cappuccino, decaffeinated coffee, Vietnamese coffee, tea selection, chocolate

Các loại thức uống: espresso, americano, café latte, cappuccino, cà phê không cafein, cà phê Việt Nam, trà, ca cao

EGGS

TWO EGGS ANY STYLE

230

Sunny side up, over easy, scrambled, soft or hard boiled, poached served with bacon, pork sausages, sauteed mushrooms and hash browns

Trứng chế biến theo yêu cầu: chiên một mặt, hai mặt, khuấy, luộc lòng đào hoặc luộc chín, chần dúng với thịt heo xông khói, xúc xích thịt heo, nấm xào, bánh khoai tây

THREE EGGS OMELET

250

Choose: bacon, onion, tomato, smoked salmon, cheese, capsicum, ham sides of bacon, pork sausages, sauteed mushrooms and hash browns

Trứng cuộn với thành phần: thịt heo xông khói, hành tây, cà chua, cá hồi xông khói, phô mai, ớt chuông, thịt ngỗng dúng với thịt heo xông khói, xúc xích thịt heo, nấm xào và bánh khoai tây

EGGS BENEDICT

270

2 poached eggs with hollandaise sauce served with ham or smoked salmon on English muffins, sauteed mushrooms and hash browns

Trứng chần với sốt hollandaise, cá hồi xông khói hoặc thịt ngỗng, bánh muffin kiểu Anh dúng kèm nấm xào và bánh khoai tây



Vegetarian dish
Món chay



Pork containing
Có chứa thịt heo



Gluten free
Không chứa gluten



Nut free
Không chứa hạt



Dairy free
Không chứa sữa



Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

FROM BAKERY

BREAD BASKET	110
Assorted bread basket: dark rye, cereal, baguette and toasts served with jams and butter	
Bánh mì đen, bánh mì ngũ cốc, bánh mì kiểu Pháp và bánh mì nướng dùng với mứt và bơ	
BAKER'S BASKET	150
Mini butter croissant, mini chocolate croissant, Danish pastries served with jams and butter	
Bánh sừng trâu vị bơ, vị sô-cô-la và bánh nướng Đan Mạch dùng kèm mứt và bơ	

CEREALS

SELECTION OF CEREAL	120
Choice of granola, muesli, coco pops, all bran or cornflakes served with full cream, skimmed milk or soy milk	
Ngũ cốc dùng với sữa nguyên kem, sữa tách béo hoặc sữa đậu nành	
OUR SIGNATURE RECIPE OF BIRCHER MUESLI, GREEN APPLE AND HAZELNUT	150
Ngũ cốc, táo xanh và hạt dẻ	

FRUITY

FRESH FRUITS PLATTER	210
Trái cây tươi	

WESTERN FAVORITES

PANCAKES	200
Served with maple syrup, chocolate sauce and fresh berries	
Bánh kếp dùng với sirô cây thích, sốt sô-cô-la và dâu tươi	
WAFFLES	200
Served with berry compote, chocolate sauce or caramel sauce	
Bánh kẹp dùng với mứt dâu, sốt sô-cô-la hoặc sốt caramel	
ASSORTED COLD CUTS PLATTER	290
Coppa, choziro, parma ham, serrano, black forest, grison served with olives, gherkins and toasts	
Thịt nguội dùng kèm với ô liu, dưa chuột ngâm chua và bánh mì nướng	
SMOKED SALMON PLATTER	350
Smoked salmon served with capers and dark rye bread	
Cá hồi xông khói dùng kèm nụ bạch hoa và bánh mì đen	



Vegetarian dish
Món chay



Pork containing
Có chứa thịt heo



Gluten free
Không chứa gluten



Nut free
Không chứa hạt



Dairy free
Không chứa sữa



Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

CHEESE PLATTER	350
Chef's daily selection of international cheese, olives, gherkins and dried fruits	
Các loại phô mai theo ngày dùng kèm với ô liu, dưa chuột ngâm chua và trái cây khô	
SMOKED SALMON ON TOAST	240
Wholemeal bread, sour cream, chia seed	
Bánh mì ngũ cốc ăn kèm với cá hồi xông khói, kem chua, hạt chia	

LOCAL BREAKFAST

HÔTEL DES ARTS SALMON PHO	360
Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce	
Phở cá hồi	
PHO	250
Vietnamese noodle soup with beef or chicken served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soy bean sauce and chili sauce	
Phở bò hoặc gà	
STEAMED DIM SUM  	220
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with chinese black vinegar, soya and chili sauce	
Xiu mai, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiêu, nước tương, tương ớt	
CONGEE 	220
Your choice of: chicken, pork or fish congee served with spring onion and ginger	
Cháo thịt gà, thịt heo hoặc cá dùng kèm hành lá và gừng	



-  Vegetarian dish
Món chay
-  Pork containing
Có chứa thịt heo
-  Gluten free
Không chứa gluten
-  Nut free
Không chứa hạt
-  Dairy free
Không chứa sữa
-  Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LUNCH SET MENU

(Monday, Wednesday & Friday | 11:00AM - 15:00PM)

FIRST COURSE (Choice of 1 dish)

VIETNAMESE PRAWN SALAD WITH PEPPER ELDER

Gỏi rau càng cua với tôm

BURATTA CHEESE SALAD

Served cherry tomato, rocket leaf, balsamic truffle vinegar

Xà lách phô mai Buratta ăn kèm với cà chua bi, rau húng tiển và dầu giấm nấm truffle

BEEF TACO SOUP

Served sour cream, a sprinkle of cheese and avocado

Súp bò Mexico ăn kèm với kem chua, phô mai, bơ trái và bánh Tacos

CLAM SOUP

Dill leaf, cherry tomato

Canh nghêu lá thì là và cà chua bi

SECOND COURSE (Choice of 1 dish)

FISH AND CHIP

Fish of the day, waffle potato chip, garlic mayonnaises and green garden salad

Cá chiên giòn ăn kèm với khoai tây chiên dạng lưới, sốt bơ trứng vị tỏi, xà lách hữu cơ

PASTA AGLIO OLIO (Choice of-Spaghetti, Penne or Tagliatelle)

Served sun dried tomato, spicy mayo, Parmesan cheese

Mì ý ăn kèm với cà chua sấy, sốt bơ trứng vị cay, phô mai Parmesan

KUNG BAO CHICKEN

Served with green chili fired rice

Gà xào hạt điều ăn kèm với cơm chiên ớt xanh

SHAKING BEEF

Served with tomato fried rice

Bò lúc lắc ăn kèm với cơm chiên vị cà chua

DESSERT (Choice of 1 dish)

FRESH FRUIT PLATTER

Trái cây theo mùa

DARK OPERA WITH VANILLA ICE CREAM

Bánh Opera vị sô cô la ăn kèm kem vị va-ni

VIETNAMESE BANANA CAKE

Bánh chuối kiểu Việt Nam

TIRAMISU

Bánh cà phê kiểu Ý

3 COURSES
OF YOUR CHOICE

VND 499,000++

2 COURSES
OF YOUR CHOICE

VND 388,000++

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LUNCH SET MENU

(Tuesday, Thursday, Saturday & Sunday | 11:00AM - 15:00PM)

FIRST COURSE (Choice of 1 dish)

DRAGON FRUIT SALAD WITH SCALLOP

Gỏi thanh long với sò điệp

COBB SALAD

Served cherry tomato, boiled egg, avocado, chicken, blue cheese & lettuce

Xà lách rau củ theo mùa trộn với thịt gà nướng ăn kèm sốt dầu giấm rượu vang đỏ

SMOKED TOMATO CREAM SOUP

Served cream, garlic bread and avocado oil

Súp cà chua kem sữa ăn kèm với bánh mì bơ tỏi và dầu hương bơ

BEEF BALL SOUP WITH ALOE VERA

Canh bò viên với nha đam

SECOND COURSE (Choice of 1 dish)

BOLOGNESE PASTA (Your choice of-Spaghetti, Penne or Tagliatelle)

Slow cooked Angus Beef, Cherry tomato, parmesan cheese

Mì ý bò hầm ăn kèm với cà chua bi và phô mai parmesan

BBQ PRAWN WITH GARLIC BUTTER

Served with arugula salad, garlic bread, chimichurri, lemon

Tôm sú nướng bơ tỏi ăn kèm với sà lách họa tiện, bánh mì bơ tỏi, sốt thảo mộc, chanh vàng

NASI GORENG

Served with chicken skewer, vegetable fired rice and fried egg

Cơm chiên Indonesia ăn kèm với gà xiên nướng và trứng

GRILLED FISH "HUẾ" STYLE - CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Cá chẽm nướng ăn kèm với sốt nước mắm ớt, bún tươi và rau mùi Việt Nam

DESSERT (Choice of 1 dish)

HONEYBEE CAKE WITH STRAWBERRY ICE CREAM

Bánh mật ong ăn kèm kem vị dâu

RASPBERRY CHOCOLATE MOUSSE

Bánh vị sô cô la và mâm xôi

CASSAVA CAKE

Bánh khoai mì ăn kèm với nước cốt dừa

TARO CAKE

Bánh khoai môn ăn kèm nước cốt dừa và mè rang

3 COURSES
OF YOUR CHOICE

VND 499,000++

2 COURSES
OF YOUR CHOICE

VND 388,000++

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LUNCH & DINNER

(10AM - 10PM)
(10:00 sáng - 10:00 tối)



INTERNATIONAL STARTERS

MUSHROOM CAPPUCCINO VELOUTÉ 	240
White button mushroom, cream foam, truffle oil, garlic bread Nấm mỡ trắng, bọt kem sữa, dầu nấm truffle dùng kèm với bánh mì bơ tỏi	
GOATS CHEESE  	280
Baked goats cheese, marinated baby beets, candied walnuts, apple, arugula salad and truffle balsamic Phô mai sữa dê nướng, củ dền tẩm gia vị, hạt óc chó, táo, xà lách rocket trộn với dầu giấm vị nấm truffle	
SMOKED SALMON 	350
House made smoked salmon, quail eggs, caper berries, small leaves, pickled cucumber, sour cream and toasted baguette Cá hồi xông khói dùng với trứng cút, nụ bạch hoa, dưa leo ngâm, kem chua và bánh mì nướng kiểu Pháp	
CLASSIC CAESAR SALAD  	220
Romaine lettuce, crispy bacon, Parmesan, garlic croutons, boiled egg and classic Caesar dressing Sa lát Romaine, thịt heo xông khói, phô mai Parmesan, bánh mì nướng, trứng luộc với sốt Caesar	
<i>Add grilled chicken breast (Thêm ức gà nướng)</i>	110
<i>Add garlic prawns (Thêm tôm nướng tỏi)</i>	120
WELL-BEING TUNA SALAD   	320
Pan seared tuna loin, roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, sprouts, local leaves and citrus vinaigrette <i>* Can be made vegetarian on request</i> Cá ngừ áp chảo, bí đỏ đút lò, hạt diêm mạch, cà chua bi, rau mầm, rau xà lách các loại trộn với sốt chanh mù tạt <i>* Khách có thể yêu cầu món salad chay</i>	
CAFE' FOIE GRAS TERRINE 	340
Country style foie gras terrine, house made kohlrabi pickles and kohlrabi puree, mustard, toasted loaf Pate gan ngỗng chế biến theo phong cách đồng quê Pháp dùng với củ su hào ngâm chua ngọt, sốt mù tạt nghiền và bánh mì nướng giòn	

 Vegetarian dish / Món chay  Pork containing / Có chứa thịt heo  Gluten free / Không chứa gluten  Nut free / Không chứa hạt  Dairy free / Không chứa sữa  Spicy / Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GOURMET SANDWICHES

LOBSTER ROLL		480
Canada lobster, chili mayonnaise, chives and avocado served with waffle potato chips Bánh mì kẹp tôm hùm Canada, sốt bơ trứng vị cay, lá hẹ và bơ trái ăn kèm với khoai tây chiên dạng lưới		
CAFE CLUB SANDWICH		320
A triple decker sandwich with slow cooked chicken, tomato, lettuce, bacon, egg, garlic mayonnaise on white bread, house slaw and french fries Sandwich kẹp với ức gà nấu chậm, cà chua, xà lách, thịt heo xông khói, trứng gà, sốt bơ trứng vị tỏi, xà lách bắp cải dùng kèm khoai tây chiên		
ROASTED TOMATO AND GARLIC FOCACCIA		290
House baked tomato and garlic focaccia, hummus, basil pesto, grilled eggplant, caramelized onions, feta, blistered capsicum, served with local leaves, french fries and spicy mayonnaise Bánh mì nướng với cà chua và tỏi, sốt đậu gà, sốt quế tây, cà tím nướng, hành tây nấu rượu, phô mai Hy Lạp, ớt chuông nướng, dùng kèm rau tươi, khoai tây chiên và sốt bơ trứng cay		
BANH MI SAI GON		250
Vietnamse baguette with homemade pork liver, char siu, cucumber, coriander served with pickles and french fries Bánh mì với pate gan heo, xá xíu, dưa leo, ngò rí dùng với đồ chua và khoai tây chiên		
MGALLERY CHEESE BURGER		360
Beef patty, lettuce, tomato, chili mayonnaise and gherkins, cheddar cheese, streaky bacon on a sesame seed bun with potato waffle chips and garlic mayonnaise Burger thịt bò, xà lách, cà chua, sốt cay vị bơ trứng, dưa chuột ngâm, phô mai, thịt xông khói, dùng kèm khoai tây chiên dạng tổ ong và sốt bơ trứng vị tỏi		
PASTA	(Choice of - Spaghetti, Penne or Tagliatelle Các loại mì Ý – sợi tròn, dạng ống và sợi dẹp)	
RUSTIC TOMATO AND OLIVE	 	320
Roasted tomato sauce, olive cheeks, capers, basil and Burrata cheese Sốt cà chua ớt lò, ô-liu, nụ bạch hoa, quế tây và phô mai Burrata		
VIETNAMESE CURRY SAUCE		340
Vietnamese curry sauce, marinated chicken, spicy mayonnaise, local herbs and spices Sốt cà ri Việt Nam, ức gà, sốt dầu trứng cay, rau thơm, gia vị cay		
TRUFFLE CARBONARA	 	340
Truffle cream, smoked bacon, egg sous vide and Parmesan cheese Sốt kem nấm truffle, thịt heo xông khói, trứng gà nấu chậm và phô mai Parmesan		
ANGUS BEEF BOLOGNAISE		360
Slow cooked Angus beef, roasted tomatoes, garlic and herbs Sốt thịt bò Angus hầm dùng với cà chua ớt lò, tỏi và rau mùi		
SPICY SEAFOOD	 	380
Prawn, squid, mussel, tomato spicy sauce, cherry tomatoes, herbs Sốt cà chua hải sản vị cay với tôm, mực, vẹm, cà chua bi, rau mùi		

-  Vegetarian dish
Món chay
-  Pork containing
Có chứa thịt heo
-  Gluten free
Không chứa gluten
-  Nut free
Không chứa hạt
-  Dairy free
Không chứa sữa
-  Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

GRILLED, BAKED & ROASTED

ANGUS CUBE ROLL MB3 + Thăn lưng bò Úc	1200
NEW ZEALAND LAMB RACK Sườn cừu New Zealand	880
AUSTRALIAN BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN 200g Thăn nội bò Úc	840
ROASTED CHICKEN SUPREME Ức gà nướng	590
NORWEGIAN SALMON Cá hồi Na Uy	480
LINE CAUGHT SEABASS Cá Chẻm đánh bắt tự nhiên	420

Dishes accompanied with grilled asparagus, tomato on vine, roasted garlic confit and your choice of one side dish and sauce
Các món chính được phục vụ kèm với măng tây nướng, cà chua bi, tỏi hầm dầu olive cùng với một món ăn kèm và sốt tùy chọn



ADDITIONAL SAUCES	65
Phu Quoc pepper sauce – Sốt tiêu đen Phú Quốc	
Shiraz and shallot – Sốt rượu vang đỏ	
Garlic and herb butter – Sốt bơ tỏi, thảo mộc	
Salsa verde – Sốt thảo mộc	
Béarnaise Sauce – Sốt bơ trứng kiểu Pháp	
Mustard cream – Sốt kem mù tạt	

EXTRA SIDE DISH	
Potato gratin – Khoai tây dút lò với phô mai	
Homemade mash potato – Khoai tây nghiền với bơ sữa	
French fries with Cajun salt and Aioli – Khoai tây chiên phủ muối Cajun và sốt Aioli	
Leafy green garden salad – Xà lách hữu cơ	
Wok tossed Asian greens – Rau xào kiểu Á	

- Vegetarian dish
Món chay
- Pork containing
Có chứa thịt heo
- Gluten free
Không chứa gluten
- Nut free
Không chứa hạt
- Dairy free
Không chứa sữa
- Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

VIETNAMESE & ASIAN FAVORITES

LIGHT MEALS

FRESH ROLLS   240

Rice paper rolls with prawn, pork, pickled vegetables, lettuce, herbs, fresh vermicelli served with fish sauce and peanut dressing

* Can be made vegetarian on request

Gỏi cuốn với tôm, thịt heo, đồ chua, xà lách, rau thơm và bún tươi dùng kèm nước mắm chua ngọt và sốt đậu phộng

* Khách có thể yêu cầu gỏi cuốn chay

GRILLED ANGUS BEEF AND GREEN MANGO SALAD    320

Green mango salad with grilled beef, roasted peanuts, prawn cracker

* Can be made vegetarian on request

Gỏi xoài xanh với bò Úc nướng và đậu phộng rang dùng kèm bánh phồng tôm

* Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay

VIETNAMESE POMELO AND PRAWN SALAD   280

Fresh pomelo and prawn salad with herbs, roasted peanuts, sesame seed cracker

* Can be made vegetarian on request

Gỏi bưởi, tôm, rau thơm và đậu phộng rang dùng kèm bánh đa mè

* Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay

WHITE CABBAGE AND CHICKEN SALAD   300

Chicken, white cabbage, fresh herbs, pepper elder, sesame seed cracker

* Can be made vegetarian on request

Ức gà, bắp cải trắng, rau thơm, dùng kèm bánh đa mè

* Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay

SOUP & NOODLES

HOTEL DES ARTS WAGYU BEEF "PHO"  590

Vietnamese noodle soup with Wagyu beef tenderloin, bone marrow served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean sauce and chili sauce

Phở bò Wagyu

HOTEL DES ARTS SALMON "PHO" 360

Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste and chilli sauce

Phở cá hồi

TOM YUM GOONG  260

Thai style soup with prawn, clam, galangal, lemongrass and chili

Súp chua cay kiểu Thái với tôm, nghêu, gừng, sả và ớt

VIETNAMESE SOUR SOUP 280

Soup with salmon, bean sprouts, pineapple, tomato, herbs served with steam rice and fish sauce

Canh chua cá hồi, giá, thơm, cà chua, rau thơm, dùng kèm cơm trắng và nước mắm



Signature dish/ Món đặc trưng

 Vegetarian dish  Pork containing  Gluten free  Nut free  Dairy free  Spicy
Món chay Có chứa thịt heo Không chứa gluten Không chứa hạt Không chứa sữa Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

LOCAL

BRAISED FISH IN CLAY POT 	300
Fish of the day, spring onion, chili, black pepper corn served with steamed rice Cá kho tộ với hành lá, ớt sừng, tiêu đen dùng kèm cơm trắng	
GREEN PEPPERCORN BEEF 	360
Wok fried Australian Angus beef tenderloin with fresh green peppercorns, bell peppers, garlic served with steamed rice Thăn bò Úc xào tiêu xanh, ớt chuông và tỏi dùng kèm cơm trắng	
VIETNAMESE CHICKEN CURRY	320
Chicken curry, sweet potato, onion and coconut milk served with mini baguette Cà ri gà, khoai lang, hành tây và nước cốt dừa ăn kèm bánh mì	
BBQ PORK RIBS	350
Pork ribs served with kimchee, Vietnamese coleslaw, herbs, steamed rice Sườn non ướp gia vị, kim chi, bắp cải trộn sốt dầu trứng, rau thơm, dùng kèm cơm trắng	

ASIAN

ASSORTED DIM SUM 	220
Pork siew mai, pork and prawn ha cao, salted egg custard steamed buns served with Chinese black vinegar, soya and fresh chili Xiu mai, há cảo tôm thịt heo, bánh bao kim sa, dùng kèm dấm tiêu, nước tương, ớt tươi	
TRUFFLE DUMPLING  	260
Truffle paste, wild mushroom, carrot served with soya, fresh chili and Chinese vinegar Há cảo nhân nấm truffle và nấm rừng, cà rốt dùng kèm nước tương, ớt cắt và dấm tiêu	
VIETNAMESE GRILLED SEABASS	290
Grilled seabass with garden herbs, homemade pickles and chili fish sauce Cá chẽm gói lá chuối nướng sả ớt, lá thì là dùng kèm rau thơm, đồ chua và nước mắm	
SEAFOOD CRISPY EGG NOODLES	290
Wok fried prawn, squid, scallop, skin tofu and vegetables * <i>Can be made vegetarian on request</i> Mì trứng xào giòn với tôm, mực, còi sò điệp, tàu hủ ki và rau củ * <i>Khách có thể yêu cầu làm món mì chay</i>	
THAI STYLE FRIED RICE	250
Pineapple fried rice with scallops, prawn, egg mixed local vegetables Cơm chiên trái thơm kiểu Thái với còi sò điệp, tôm, trứng, rau củ	



Signature dish/ Món đặc trưng



Vegetarian dish
Món chay



Pork containing
Có chứa thịt heo



Gluten free
Không chứa gluten



Nut free
Không chứa hạt



Dairy free
Không chứa sữa



Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

INSPIRED

by her

HOTEL DES ARTS SALMON "PHO" Vietnamese noodle soup with salmon fillet served with fresh herbs, lime, Vietnamese fermented soybean paste and chilli sauce Phở cá hồi	360
SMOKED TOMATO CREAM SOUP Served cream, garlic bread and avocado oil Súp cà chua kem sữa ăn kèm với bánh mì bơ tỏi và dầu hương bơ	240
WELL-BEING TUNA SALAD    Pan seared tuna loin, roasted pumpkin, quinoa, cherry tomatoes, sprouts, local leaves and citrus vinaigrette <i>* Can be made vegetarian on request</i> Cá ngừ áp chảo, bí đỏ đút lò, hạt diêm mạch, cà chua bi, rau mầm, rau xà lách các loại trộn với sốt chanh mù tạt <i>* Khách có thể yêu cầu món salad chay</i>	320
VIETNAMESE POMELO AND PRAWN SALAD   Fresh pomelo and prawn salad with herbs, roasted peanuts, sesame seed cracker <i>* Can be made vegetarian on request</i> Gỏi bưởi, tôm, rau thơm và đậu phộng rang dùng kèm bánh đa mè <i>* Khách có thể yêu cầu phục vụ gỏi chay</i>	280
DALAT STRAWBERRY FRAISIER MOUSSE CAKE  Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and matcha powder Bánh dâu tây kem sữa vani, mứt dâu tây, sốt vị cam và bột trà xanh	250



Signature dish/ Món đặc trưng



Vegetarian dish
Món chay



Pork containing
Có chứa thịt heo



Gluten free
Không chứa gluten



Nut free
Không chứa hạt



Dairy free
Không chứa sữa



Spicy
Món cay

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

KID MENU

FRIED SPRING ROLLS (3PCS) Pork, prawn and vermicelli wrapped in rice paper served with fresh herbs and fish sauce Chả giò tôm và thịt heo	110
FISH AND CHIP Seabass, mayonnaise, ketchup & waffle potato chips Cá chẽm chiên giòn, sốt bơ trứng và tương cà ăn kèm khoai tây chiên dạng lưới	180
FUSILLI PASTA Choice of Bolognese sauce, Carbonara sauce or Tomato sauce Nui xoắn với thịt bò, sốt kem hoặc sốt cà chua	120
GUANGZHOU FRIED RICE Fried rice with Chinese sausage, egg, prawn and vegetables Cơm chiên Dương Châu với Lạp Xưởng, trứng, tôm và rau củ	120
CHICKEN FINGERS Fried chicken crumble served with french fries Gà chiên dùng kèm với khoai tây chiên	160
MINI MGALLERY BURGER Beef patty served with french fries Burger bò dùng kèm với khoai tây chiên	180



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

SWEETS

VIETNAMESE COFFEE FLAN Local Vietnamese style coffee flan, egg coffee and berries fruit, coffee powder Bánh Flan vị cà phê dùng với cà phê trứng, dâu tươi, phủ bột cà phê	200
MAROU CHOCOLATE CAKE Warm organic Marou chocolate cake, vanilla ice cream, sesame tuile and raspberry coulis Bánh sô cô la Marou, kem vani, bánh mè, sốt mâm xôi	220
DALAT STRAWBERRY FRAISIER  Vanilla genoise, strawberry mousse confit, orange blossom ganache and matcha powder Bánh dâu tây kem sữa vani, mút dâu tây, sốt vị cam và bột trà xanh	250
COCONUT AND LIME BLANCMANGE Chilled coconut blancmange, lime coulis, fresh mango and coconut tuile Thạch vị dừa, sốt chanh, xoài chín và bánh dừa nướng	200
FRESH FRUITS PLATTER Trái cây tươi	210

ICE CREAM & SORBET

SIGNATURE S'MORES SUNDAE Vanilla ice cream, salted caramel sauce, crushed oreos, marshmallow and toasted peanut Kem vani dùng kèm sốt caramel mặn, bánh qui sô cô la nghiền vụn, kẹo marshmallow, bánh quế đậu phộng	240
DAILY SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS Các loại kem và kem tuyết theo ngày (Per scoop / 1 viên)	60
ICE CREAM FLAVOURS Vanilla/ Chocolate/ Coconut/ Green tea Kem vị vani/ Sô cô la/ Dừa/ Trà xanh	
SORBET FLAVOURS Mango/ Raspberry/ Passionfruit/ Lemon Kem tuyết vị xoài/ Mâm xôi/ Chanh dây/ Chanh	



 Signature dish/ Món đặc trưng

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT
Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế
Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies
Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

BEVERAGE



TEA

SELECTION OF DILMAH TEA MAKER PRIVATE RESERVE	130
Mahagastotte Estate BOP - Flavoured black tea	Trà đen điểm tâm
Single Estate Earl Grey - Flavoured black tea	Trà đen Earl Grey
Imperial China Natural Jasmine Green tea - Flavoured green tea	Trà xanh hương lài
Jade Gunpowder Green Tea - Flavoured green tea	Trà xanh ngọc bích
Mango Scented Dombagastalawa Estate - Flavoured fruit tea	Trà hương xoài nhiệt đới
Ginger and Rose Scented Dombagastalawa Estate - Flavoured fruit tea	Trà hương gừng, hoa hồng thơm
Natural Infusion Pure Chamomile - Flavoured herbal tea	Trà hoa cúc
Pure Peppermint – Flavoured herbal tea	Trà bạc hà

VIETNAMESE ORGANIC TEA	110
Green tea	Trà xanh
Jasmine tea	Trà lài
Lotus tea	Trà sen
Olong tea	Trà Ô Long

CAFÉ DES BEAUX-ARTS ICED TEA

LEMONGRASS KUMQUAT ICED TEA	150
4 Fruits black tea, kumquat juice and lemongrass	
Trà đen hương hoa quả, nước ép tắc, sả	
LOTUS TEA AND LYCHEE	150
Ha Giang Lotus tea, lychee	
Trà sen Hà Giang, vải	
SWEET FRANCE APPLE TEA	170
Jasmine tea, apple juice, lemon juice, maple syrup	
Trà lài, nước ép táo, nước ép chanh, siro cây thích	
ENGLISH BREAKFAST TEA LATTE	170
Breakfast tea, vanilla syrup, fresh milk	
Trà đen điểm tâm, siro vani, sữa tươi	

COFFEE & CHOCOLATE

Single Espresso	120
Double Espresso	150
Espresso Macchiato	120
Americano	120
Café Latte	150
Cappuccino	150
Mocha	150
Chocolate (Hot or cold)	150

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

VIETNAMESE SPECIALITY COFFEE	130
Black Coffee	<i>Cà phê đen</i>
Milk Coffee	<i>Cà phê sữa</i>
(Hot or Cold)	<i>(nóng hoặc lạnh)</i>

ICE BLENDED SIGNATURE COFFEE	180
Salty and Sweet	
Salted Caramel, Espresso, Frappe base, fresh milk, condensed milk	
Creamy Cookies	
Oreo cookies, chocolate sauce, mint syrup	

FRESH FRUIT JUICES

FRESH FRUIT JUICES	140
Watermelon, orange, passion fruit, carrot, pineapple, guava, ambarella	
Dưa hấu, cam, chanh dây, cà rốt, thơm, ổi, cóc	
FRESH COCONUT	110
Dừa tươi	

HEALTHY JUICES

HELLO SUMMER	150
Coconut juice, pineapple, chia seed	
Dừa, thơm, hạt chia	
FAMILY BREEZE	150
Watermelon, cucumber, mint leaves	
Dưa hấu, dưa leo, lá bạc hà	
KNOCK KNOCK	170
Ambarella, green apple, pink salt	
Cóc, táo xanh, muối hồng	
SAY GREEN	170
Green apple, asparagus, celery, lime	
Táo xanh, măng tây, cần tây, chanh	
MOM'S GARDEN	170
Guava, pineapple, spinach, lemon	
Ổi, thơm, cải bó xôi, chanh vàng	

SIGNATURE SMOOTHIES

MELTING SNOW	150
Lemon, mint leaves, honey	
Chanh vàng, lá bạc hà, mật ong	

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

VIETNAMESE SPECIALITY COFFEE	130
Black Coffee	Cà phê đen
Milk Coffee	Cà phê sữa
(Hot or Cold)	(nóng hoặc lạnh)

ICE BLENDED SIGNATURE COFFEE	180
Salty and Sweet	
Salted Caramel, Espresso, Frappe base, fresh milk, condensed milk	
Creamy Cookies	
Oreo cookies, chocolate sauce, mint syrup	

FRESH FRUIT JUICES

FRESH FRUIT JUICES	140
Watermelon, orange, passion fruit, carrot, pineapple, guava, ambarella	
Dưa hấu, cam, chanh dây, cà rốt, thơm, ổi, cóc	
FRESH COCONUT	110
Dừa tươi	

HEALTHY JUICES

HELLO SUMMER	150
Coconut juice, pineapple, chia seed	
Dừa, thơm, hạt chia	
FAMILY BREEZE	150
Watermelon, cucumber, mint leaves	
Dưa hấu, dưa leo, lá bạc hà	
KNOCK KNOCK	170
Ambarella, green apple, pink salt	
Cóc, táo xanh, muối hồng	
SAY GREEN	170
Green apple, asparagus, celery, lime	
Táo xanh, măng tây, cần tây, chanh	
MOM'S GARDEN	170
Guava, pineapple, spinach, lemon	
Ổi, thơm, cải bó xôi, chanh vàng	

SIGNATURE SMOOTHIES

MELTING SNOW	150
Lemon, mint leaves, honey	
Chanh vàng, lá bạc hà, mật ong	

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

WINE

WHITE WINE	Glass	Bottle
Moulin de Gassac Figaro, Terret & Vermentino, Languedoc-Roussillon, France	230	1,100
Allan Scott, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand	320	1,350
Bodega Argento, Chardonnay, Mendoza, Argentina	350	1,550
Banfi Le Rime, Pinot Grigio, Toscana, Italy	370	1,650
Solaz, Verdejo, Bodegas Osborne, Spain		1,200
Masi Modello delle Venezie IGT, Pinot Grigio, Veneto, Italy		1,500
Fetzer Valley Oaks, Chardonnay, California, USA		1,600
Fritz, Riesling, Rheinhessen, Germany		1,700
Domaine de Vaudon, Chablis, Joseph Drouhin, France		2,600
Villa Maria Reserve, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		2,950
RED WINE		
Santa Cristina, Sangiovese/Merlot/Syrah, Toscana IGT, Italy	280	1,200
Punta de Flechas, Malbec, Mendoza, Argentina	340	1,650
Vasse Felix "Filius", Cabernet Sauvignon, Margaret River, Western Australia	370	1,950
Petit by Clos Henri Vineyard, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand	380	2,150
E.Guigal, Grenache & Syrah & Mourvèdre, Côtes du Rhône, France	390	2,300
Barone Ricasoli, Chianti DOCG, Sangiovese, Toscana, Italy		1,800
Arzuaga "Pago Florentino", Tempranillo, Castilla, Spain		2,100
Château Noailles, Cru Bourgeois, Bordeaux blend, Médoc, France		2,200
Villa Maria, Pinot Noir, Marlborough, New Zealand		2,700
Casa Villa "Terroir de Familia", Carmenere, Los Lingues, Colchagua, Chile		2,950
Frankland Estate, Cabernet Sauvignon, Rocky Gully, Australia		3,200
CHAMPAGNE		
Moët & Chandon Brut Impérial, France	680	3,500
SPARKLING WINE		
Filodora, Tommasi, Prosecco DOC, Italy	320	1,500
ROSÉ WINE		
Gérard Bertrand Gris Blanc, Grenache, Pays d'Oc, France		1,400

SPIRITS/ 50ML

VODKA		
Absolut	190	2,700
Ketel One	250	3,200
Grey Goose	320	3,800
GIN		
Bombay Sapphire	190	2,600
Hendrick's	320	4,400
Tanqueray No.10	320	4,100

Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm

TEQUILA
Jose Cuervo
Patron XO Café
Patron Reposado

RUM
Bacardi Superior
Mount Gay
Havana 7

COGNAC
Remy Martin VSOP
Bisquit VSOP

WHISKEY

BLENDED SCOTCH WHISKEY
Jack Daniel's
JW Black Label
Chivas 18 Y/O

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY
Glenmorangie Original
The Glenlivet 12 Y/O
The Macallan 12 Y/O

BEER

Heineken Silver draught
Heineken
Tiger
Corona

SOFT DRINK

Coke, Coke Zero, Coke Light
Sprite
Soda
Tonic
Gingle Ale

MINERAL WATER

Evian 330ml
Evian 750ml
Perrier 330ml
Perrier 750ml



Glass	Bottle
190	2,700
320	3,500
360	5,300
190	2,700
220	3,100
290	3,200
290	3,900
330	4,600

210	2,500
230	3,200
360	5,200
290	4,500
350	4,900
390	5,200

130
140
130
190

80
80
80
80
90

150
220
150
220



Prices are quoted in thousand Vietnamese Dong and subject to service charge and VAT

Giá trên được tính theo ngàn đồng Việt Nam, chưa bao gồm phí phục vụ và thuế

Please let us know if there is any dietary requirements or food allergies

Hãy nói với chúng tôi nếu quý khách có yêu cầu riêng về chế độ ăn uống hoặc dị ứng thực phẩm