



Le Beaulieu

A LA DECOUVERTE DES GRANDS CLASSIQUES

2,900

HOMARD ET CAVIAR

FOIE GRAS POÊLÉ

BISQUE DE HOMARD

BŒUF ROSSINI

CRÊPES SUZETTE

TÔM HÙM VÀ TRỨNG CÁ

GAN BÉO RÁN CHÁO

XÚP TÔM HÙM

THỊT BÒ ROSSINI

BÁNH CRÊPE XỐT CAM

LES ENTRÉES

HOMARD ET CAVIAR - 1,200

*Canadian lobster, Kaviari caviar,
cauliflower Chantilly*

LE CAVIAR - 2,900

*Metropole caviar, traditional condiments,
blinis and crème fraîche*

FOIE GRAS POÊLÉ - 720

foie gras, daikon, beetroot, eel, consommé

TARTARE DE BOEUF, HUITRE, ET CAVIAR - 1,600

*Australian tenderloin beef,
Fine de Claire oysters, Kaviari caviar*

BISQUE DE HOMARD - 650

*flambéed lobster bisque with Cognac,
chopped chives, double cream*

VELOUTÉ DE COURGE - 330

*oven-roasted butternut squash soup,
chestnut cream, pumpkin seeds*

CARPACCIO DE SAUMON - 430

salmon carpaccio, pink peppercorn, lemon dressing

CÁC MÓN KHAI VỊ

TÔM HÙM VÀ TRỨNG CÁ

*Tôm hùm Canada, trứng cá Kaviari,
kem Chantilly hoa lơ*

TRỨNG CÁ PHÁP HỢP 30G

*trứng cá Metropole, các gia vị ăn kèm truyền thống,
bánh bột rán và kem tươi*

GAN BÉO RÁN CHÁO

gan béo, củ cải, củ dền, lươn, xúp trong

GỎI BÒ, HÀU VÀ TRỨNG CÁ

*thăn nôn bò Úc, hàu Fine de Claire,
trứng cá Kaviari*

XÚP TÔM HÙM

*xúp tôm hùm sốt rượu Cô-nhắc,
lá hẹ xắt nhỏ, kem sữa béo*

XÚP BÍ NGHỆ

xúp bí nghệ bò lò, kem hạt dẻ, hạt bí

GỎI CÁ HỒI

gỏi cá hồi, tiêu hồng, sốt chanh

LES POISSONS & CRUSTACES

CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE - 1,400

roasted cod fish, clams, saffron, ginger bread

SOLE MEUNIÈRE - 2,600

*whole Dover sole meunière to share,
beurre noisette, lemon*

SAINT-JACQUES DE HOKKAIDO - 1,300

Hokkaido scallops, caviar, vegetable risotto

CÁC MÓN HẢI SẢN

CÁ TUYẾT ĐEN ĐẠI TÂY DƯƠNG

cá tuyết nướng, ngao, nhụy hoa nghệ tây, bánh gừng

CÁ BƠN XỐT BƠ CHANH MÙI TÂY

cá bơn nguyên con, bơ cháy, chanh

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO

sò điệp Hokkaido, trứng cá caviar, rau risotto

Price quoted in (,000) VND, subject to 5% service charge and 10% VAT - Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
Please kindly inform us if you have any food allergies. - Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào.



LES VIANDES

CANARD À LA PRESSE - 3,200
whole pressed duck to share, "en deux service"

CÔTE DE BOEUF - 2,600
beef prime rib on the bone, caramelized onions, braised lettuce, Comté potatoes, pepper sauce

FILET DE BOEUF ET HOMARD - 3,900
Australian Wagyu beef, lobster, asparagus

BOEUF ROSSINI - 1,900
Wagyu beef Rossini, foie gras, toasted brioche, vegetables

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM - 1,400
roasted Australian lamb rack, tomato tatin, harissa jus

METS VÉGÉTARIENS

POTIMARON GRILLÉ - 490
grilled Pumpkin, Dalat vegetables, cinnamon, fennel seed, truffle Emulsion, grated chestnut

TARTE FINE AUX BETTERAVES - 460
beetroot tarlet, Roquefort, pine nuts

VEGETABLES WELLINGTON - 490
mushrooms, spinach, aged Comté cheese, perfect egg

LES DESSERTS

ANANAS RÔTI - 290
roasted pineapple, pink peppercorn

CROUSTILLANT CHOCOLAT BANANE - 360
Guanaja 70% chocolate, banana, hazelnut biscuit

MILLE-FEUILLE AU CAMEL BEURRE SALÉ - 320
mille-feuille raspberry, salted caramel, Bourbon vanilla ice cream

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT - 390
bittersweet chocolate soufflé, Grand Marnier, red berries

CRÊPES SUZETTE - 290
crêpes, beurre Suzette, Cointreau

CÁC MÓN THỊT

VỊT CHẾ BIẾN KIỂU «À LA PRESSE»
vịt nguyên con để chia phần, làm theo 2 kiểu

SƯỜN BÒ
sườn bò hảo hạng, hành tây caramen, rau xà lách om, khoai tây với phô mai Comté, sốt hạt tiêu

THÂN NỖN BÒ VÀ TÔM HÙM
bò Wagyu Úc, tôm hùm, măng tây

BÒ ROSSINI
Bò Wagyu Rossini, gan béo, bánh phồng nướng, rau

SƯỜN CỪU NƯỚNG LÁ XA HƯƠNG
sườn cừu Úc nướng, cà chua bó lò, sốt ớt harissa

CÁC MÓN CHAY

BÍ NGŨ NƯỚNG
bí ngô nướng, rau Đà Lạt, quế, hạt củ thì là, kem truffle, hạt dẻ bào

BÁNH TÁC CỤ DÈN
bánh tác củ dền, phô mai Roquefort, hạt thông

WELLINGTON CHAY
nấm, rau chân vịt, phô mai Comté, trứng

CÁC MÓN TRẮNG MIỆNG

DỨA BÓ LÒ
dứa nướng, hạt tiêu hồng

SÔ CÔ LA VÀ CHUỐI
sô cô la Guanaja 70%, chuối, bánh quy hạt phi

BÁNH CAMEL MẶN MILLEFEUILLE
mille-feuille vị mâm xôi, caramel mặn, kem Bourbon vani

BÁNH SOUFFLÉ SÔ CÔ LA
soufflé sô cô la đắng, rượu Grand Marnier, hoa quả đỏ

BÁNH CRÊPE XỐT CAM
bánh crêpe, sốt cam, rượu Cointreau