

Le Beaulieu
MENU

LES SALADES

SALADE DE HOMARD - 1,800
whole Canadian lobster, lettuce, avocado,
Dalat vegetables, cocktail sauce

SALADE DE ROQUETTE - 390
rocket salad, pine nuts, Parmigiano-Reggiano,
sun dried tomatoes, aged balsamic dressing

SALADE RAFRAÎCHISSANTE - 360
watermelon, goat cheese, mesclun,
extra virgin olive oil grapefruit emulsion

120 YEARS SALADE DE HOMARD POCHEE FAÇON NEWBURG - 1800
poached lobster, Newburg sauce, balsamic reduction

LES ENTRÉES

HOMARD ET CAVIAR - 1,200 VND
Canadian lobster / Kaviari caviar /
cauliflower Chantilly

LE CAVIAR - 2,900 VND
Metropole caviar / traditional condiments /
blinis and crème fraiche

FOIE GRAS POÊLÉ - 720 VND
foie gras / daikon / beetroot / eel / consommé

TARTARE DE BŒUF, HUÎTRE, ET CAVIAR - 1,600 VND
Australian tenderloin beef /
Fine de Claire oysters / Kaviari caviar

BISQUE DE HOMARD - 650 VND
flambéed lobster bisque with Cognac /
chopped chives / double cream

VELOUTÉ DE COURGE - 330 VND
oven-roasted butternut squash soup /
chestnut cream / pumpkin seeds

CARPACCIO DE SAUMON - 430 VND
salmon carpaccio / pink peppercorn / lemon dressing

120 YEARS L'OREILLER DE LA BELLE AURORE - 360 VND
pâté en croûte, cœur de foie gras, ris de veau
crusted pâté with foie gras and sweet breads

120 YEARS CONSOMME ISABELLE DE FRANCE - 340 VND
chicken consommée, peas, quenelle de volaille, julienned truffes

LES POISSONS & CRUSTACES

CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE - 1,400 VND
roasted cod fish / clams / saffron / ginger bread

SOLE MEUNIÈRE - 2,600 VND
whole Dover sole meunière to share /
beurre noisette / lemon

SAINT-JACQUES DE HOKKAIDO - 1,300 VND
Hokkaido scallops / caviar / vegetable risotto

CÁC MÓN XA LÁT

SALAD TÔM HÙM
tôm hùm Canada nguyên con, rau xà lách,
quả bơ, rau Đà Lạt, sốt cocktail

SALAD ROQUETTE
rau rocket, hạt thông, phô mai Parmigiano-Reggiano,
cà chua khô, sốt dấm balsamic

XA LÁT MÙA HÈ
dưa hấu, phô mai dê, rau mesclun,
sốt dầu ô liu hoa quả đở

TÔM HÙM CHÂN
sốt Newburg, giấm cô cạn

CÁC MÓN KHAI VỊ

TÔM HÙM VÀ TRỨNG CÁ
Tôm hùm Canada / trứng cá Kaviari
/ kem Chantilly hoa lơ

TRỨNG CÁ PHÁP HỘP 30G
trứng cá Metropole / các gia vị ăn kèm truyền thống
/ bánh bột rán và kem tươi

GAN BÉO RÁN CHẢO
gan béo / củ cải / củ dền / lươn / xúp trong

GỎI BÒ, HÀU VÀ TRỨNG CÁ
thăn nòn 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 bỏ lò / kem hạt dẻ / hạt bí

GỎI CÁ HỒI
gỏi cá hồi, tiêu hồng, sốt chanh

PA TÊ BỌC BỘT
vời gan béo và hạch cổ bê

XÚP GÀ
nước gà trong, đậu, gà viên,
nấm truffle thái mỏng

CÁC MÓN HẢI SẢN

CÁ TUYẾT ĐEN ĐẠI TÂY DƯƠNG
cá tuyết nướng / ngao / nhụy hoa nghệ tây / bánh gừng

CÁ BƠN XỐT BÓ CHANH MÙI TÂY
cá bơn nguyên con / bơ cháy / chanh

SÒ ĐIỆP HOKKAIDO
sò điệp Hokkaido / trứng cá caviar / cơm chay risotto

120 YEARS 120 year anniversary signature dish/Món kỷ niệm 120 năm

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 VND
whole pressed duck to share / "en deux service"

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

FILET DE BŒUF ET HOMARD BLEU BRETON - 3,900 VND
Australian Wagyu beef / blue Brittany lobster / asparagus

BŒUF ROSSINI - 1,700 VND
Australian Campbell beef Rossini / foie gras / toasted brioche / vegetables

FILET DE BŒUF CAMPBELL - 1,300 VND
Australian Campbell tenderloin, onions confit, petits pois à la française, morels

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS - 1,700 VND
Wagyu rib-eye, Café de Paris butter sauce, gratin Dauphinois, green asparagus

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

 TOURENDOS MARIE LOUISE, POMMES DIETRICH - 1,490 VND
Wagyu tenderloin, Madera sauce, potato Dietrich, truffles

METS VÉGÉTARIENS

POTIMARON GRILLÉ - 490 VND
grilled Pumpkin, Dalat Vegetables / Cinnamon / Fennel Seed / Truffle Emulsion / Grated Chestnut

TARTE FINE AUX BETTERAVES - 460 VND
beetroot tarlet / Roquefort / pine nuts

VEGETABLES WELLINGTON - 490 VND
mushrooms / spinach / aged Comté cheese / perfect egg

LES DESSERTS

ANANAS RÔTI - 290 VND
roasted pineapple / pink peppercorn

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

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

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

CRÊPES SUZETTE - 290 VND
crêpes / beurre Suzette / Cointreau

 PROFITEROLES AU CHOCOLAT - 290 VND
vanilla ice cream, chocolate sauce

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 / xốt hạt tiêu

THĂN NỖN BÒ VÀ TÔM HÙM
bò Wagyu Úc / tôm hùm Brittany xanh / măng tây

BÒ ROSSINI
bò Rossini Campbell Úc / gan béo / bánh phồng nướng / rau

THĂN BÒ CAMPBELL
thăn nòn bò Campbell Úc, hành om nhừ, đậu Hà Lan kiểu Pháp, nấm tổ ong

THĂN VAI BÒ WAGYU
xốt bơ Café de Paris, khoai tây bỏ lò Dauphinois, măng tây xanh

SƯỜN CỪU NƯỚNG LÁ XẠ HƯƠNG
sườn cừu Úc nướng / cà chua bỏ lò / xốt ớt harissa

THĂN NỖN BÒ WAGYU
xốt Madera, khoai tây Dietrich, nấm truffle

CÁC MÓN CHAY

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

BÁNH TÁC CỬ DÈN
bánh tác củ dền / phô mai Roquefort / hạt thông

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

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

DỨA BỎ LÒ
dừa nướng / hạt tiêu hồng

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

BÁNH CARAMEN MẶN MILLEFEUILLE
mille-feuille vị mâm xôi / caramen 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 / xốt cam / rượu Cointreau

BÁNH PROFITEROLES NHẬN KEM
kem vani, xốt sô cô la



120 year anniversary signature dish/Món kỷ niệm 120 năm

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.