

LA MAISON SIGNATURE PLATTER	1.370.000
<i>Special Butchers Cut – Wagyu Flank, Angus T-Bone, Lamb Chops, Chicken wings and Grilled Corn, enjoy with Pepper sauce & Mushroom sauce</i>	
Thốt thịt nướng -Thịt bò Úc, sườn cừu, sườn bò chữ T, cánh gà phục vụ với bắp nướng Thưởng thức với nước sốt tiêu và sốt nấm	
CHARCUTERIE PLATE	360 000
<i>Pata Negra, Chorizo, Salami, Smoked Ham, Pate & Condiments</i>	
Thịt heo đen Tây Ban Nha, Xúc xích heo, Xúc xích Ý, Giăm bông xông khói, Pa-tê Phục vụ với đồ ăn kèm	
ARTISANAL CHEESES PLATE	450.000
<i>Camembert Cheese, Blue Cheese, Cheddar Cheese, Goat Cheese & Condiments</i>	
Phô mai các loại phục vụ với đồ ăn kèm	
IBERIAN BELLOTA SPANISH	
Pata Negra Pure Bellota, Spain 50%	
50gr	600.000
100gr	1.200.000
<i>Serving with Rocket salad, Pickle & condiment</i>	
Phục vụ kèm với xà lách rocket, dưa chuột muối	
FRESH CANADIAN OYSTER – 1 piece	120.000
Hàu Canada tươi -1 con	
BAKED CANADIAN OYSTER – 1 piece	140.000
<i>with Spinach & Hollandaise Sauce</i>	
Hàu Canada đút lò với cải bó xôi và bơ trứng: 1 con	
FRESH FRENCH OYSTERS— 6 pieces	140 000
Hàu Pháp tươi: 6 con	
GRATINATED CHEESE OYSTERS— 6 pieces	170 000
Hàu Pháp đút lò với phô mai : 6 con	

APPETIZER

STEAMED NEW ZEALAND BLUE MUSSEL 230.000

with Coconut Cream and French Fries

Vẹm Xanh New Zealand hấp với nước kem dừa ăn kèm khoai tây chiên

CRAB TARTAR 250.000

Coriander, Green Zucchini, Green Peas, Black Caviar & Garlic bread

Thịt cua trộn với ngò rí, bí ngòi xanh, đậu Hà Lan,

Trứng cá Tầm và bánh mì bơ tỏi

HOMEMADE SMOKED SALMON 250.000

Toast, Sour Cream and Black Caviar

Cá hồi xông khói ăn kèm bánh mì nướng, kem chua và trứng cá Tầm đen

AUSSIE BLACK ANGUS FILLET CARPACCIO 260.000

Arugula and Dijon Mustard Dressing

Fillet bò Úc ăn kèm xà lách rocket và sốt mù tạt vàng

NORWEGIAN SALMON BELLY TARTAR 280.000

Avocado, Lemon Sorbet and Wasabi Sauce

Bụng cá hồi trộn bơ trái ăn kèm chanh đá và sốt mù tạt xanh

HALF COOKED HOKKAIDO SCALLOP 280.000

Broccoli, Tarragon jelly & Black Caviar

Sò điệp Nhật tái dùng với bông cải xanh, thạch lá ngải thơm và trứng cá Tầm đen

PAN SEARED FOIE GRAS 360.000

Mango, Strawberry, Apple in Red wine & Balsamic sauce

Gan ngỗng áp chảo ăn kèm xoài, dâu, táo nấu rượu vang và sốt giấm Ý

SALAD

MIX SALAD WITH SUN-DRIED TOMATOES 150.000

Edamame Beans and Balsamic Dressing

Xà lách trộn với cà chua sấy khô, đậu nành Nhật và sốt giấm Ý

CAESAR SALAD 170.000

With Grilled Chicken Breast

Xà lách Caesar ăn kèm ức gà nướng

GRILLED VEGETABLE SALAD 170.000

With Feta Cheese and Balsamic Dressing

Xà lách rau củ nướng ăn kèm phô mai Feta với sốt giấm Ý

GRILLED TIGER PRAWNS SALAD 200.000

With Shallot, Coriander and Dijon Mustard Dressing

Xà lách tôm nướng ăn kèm hành tím, ngò rí và sốt mù tạt vàng

CRISPY GOAT CHEESE SALAD 260.000

With Grilled Apple, Almond and Black Olive

Xà lách phô mai dê chiên giòn ăn kèm táo nướng, hạnh nhân và oliu đen

ROCKET SALAD WITH IBERICO 260.000

Sun dried Tomatoes, Parmesan Cheese and Balsamic sauce

Xà lách hỏa tiễn với heo Iberico, phô mai Parmesan và sốt giấm Ý

SOUP

PUMPKIN SOUP 200 000

with Pata Negra

Súp bí đỏ ăn kèm heo đen Tây Ban Nha

WILD MUSHROOM SOUP 200 000

Bacon Powder and Truffle Perfume

Súp nấm ăn kèm thịt heo xông khói và dầu nấm Truffle

FRENCH ONION SOUP 230 000

With Gratin Bread

Súp hành kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai

BEEF CONSOMMÉ 230.000

With Beef Ravioli and Truffle flavor

Súp bò nước trong ăn kèm hoành thánh bò và hương nấm Truffle

FISH AND SEAFOOD

GRILLED NORWEGIAN SALMON 350.000

With New Zealand Blue Mussels, Broccoli Puree and Saffron Sauce.

Cá hồi Na-uy nướng ăn kèm vẹm xanh, bông cải xanh nghiền và sốt nghệ tây

STEAMED HALIBUT 390.000

Rolled in Nori Seaweed with Clams, Couscous, and Capsicum

Cá bơn cuộn rong biển hấp ăn kèm nghêu, hạt couscous và sốt ớt chuông đỏ

PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOPS 430.000

With Crispy Anchovy, White Radish, Eggplant Puree and Lobster Foam

Sò điệp áp chảo ăn kèm cá muối chiên giòn, củ cải trắng, cà tím nghiền và sốt tôm hùm

OVEN BAKED COD FISH 690.000

With Quinoa, Green Asparagus, enjoy with Lemon & Ginger sauce

Cá tuyết bỏ lò ăn kèm hạt diêm mạch, măng tây xanh và sốt chanh gừng

ROASTED CANADIAN LOBSTER 750.000

With homemade Squid ink Fettuccini and Lobster sauce

Tôm hùm đút lò ăn kèm mì ý đen và sốt tôm hùm

POULTRY

BBQ CHICKEN WINGS 250.000

Enjoy with Thousand Islands sauce

Cánh gà nướng dùng kèm sốt nghìn đảo

ROASTED FRENCH DUCK BREAST 590.000

Stuffed Spinach, Mushrooms, Apple in Red wine and Duck sauce

Ức vịt Pháp nhồi bó xôi, nấm đút lò ăn kèm táo nấu rượu vang đỏ và sốt vịt

"LA TOURTE AUX PIGEONS" 780.000

Baked French Pigeon with Pata Negra, Foie Gras,

Spinach and La Maison Wine Sauce

Bồ câu Pháp đút lò ăn kèm đùi heo Tây Ban Nha, gan ngỗng và sốt rượu La Maison

MEAT

BEEF WELLINGTON	420.000
<i>Carrot puree and Red Wine sauce</i>	
Bò Úc cuộn bột ngàn lớp với nấm, bó xôi nướng ăn kèm cà rốt nghiền	
Phục vụ kèm sốt rượu Vang đỏ	
ROASTED IBERICO PORK RACK	490.000
<i>With crust Potatoes, Black Truffle and Mustard Seed sauce</i>	
Sườn heo vùng Iberico nướng dùng kèm với khoai tây, nấm Truffet và sốt mù tạt hạt	
BRAISED LAMB SHOULDER	490.000
<i>Red Wine with Polenta, Green Apples, Zucchini and Lamb sauce</i>	
Cừu hầm rượu đỏ ăn kèm bột bắp, táo xanh, bí ngòi và sốt cừu hầm	
GRILLED LAMB RACK	590.000
<i>with Artichoke Puree, Baked Potatoes, Baby Vegetables and Lamb Juice</i>	
Sườn cừu nướng ăn kèm Atisô nghiền, khoai tây bỏ lò, rau củ xào	
Phục vụ kèm nước sốt cừu	
GRILLED AUSSIE BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS	890.000
<i>Serving with mashed Potatoes and La Maison Red Wine sauce</i>	
Thăn nội bò Úc nướng ăn kèm gan ngỗng Pháp	
Phục vụ kèm với khoai tây nghiền và sốt rượu Vang đỏ	
GRILLED AUSTRALIAN STEAK	
<i>Serving with choice of 1 side dish and 1 sauce</i>	
Phục vụ với 1 món ăn kèm và 1 loại sốt theo yêu cầu	
WAGYU FLANK STEAK (200gr)	580.000
Thịt bụng bò Úc Wagyu nướng	
BLACK ANGUS RIB-EYE (300gr)	690.000
Nạc lưng bò Úc Angus nướng	
BLACK ANGUS STRIPLOIN (300gr)	690.000
Thăn ngoại bò Úc Angus nướng	
PRIME BLACK ANGUS T-BONE STEAK (450gr)	830.000
Sườn bò Úc Angus chữ T nướng	

SIDE DISH

Sauteed Vegetable / Spaghetti / Mac and Cheese / French Fries	70.000
Mashed Potatoes / Sauteed Wild Mushrooms / Garlic Bread / Grilled Asparagus	
Rau củ xào / Mỳ Ý / Mỳ ống phô mai đút lò / Khoai tây chiên Khoai tây nghiền / Nấm xào / Bánh mì bơ tỏi / Măng tây nướng	

SAUCE

Pepper / Mushroom / Gravy / Bearnaise / Red Wine	70.000
Xốt tiêu / Xốt Nấm / Xốt nước thịt / Xốt Bearnaise / Xốt rượu Vang Đỏ	

PASTA

SEAFOOD SPAGHETTI	270.000
Mì Ý hải sản sốt cà chua	
BOLOGNESE SPAGHETTI	250.000
Mì Ý sốt bò băm	

DESSERT

ASSORTED ICE CREAM (3 Scoops)	100.000
Kem tự chọn (3 viên)	
STRAWBERRY BAVAROIS	150.000
Bánh dâu tây mềm	
CARROT CAKE WITH ROASTED WALNUT & CRÈME FRAICHE	150.000
Bánh Cà-rốt với hạt óc chó đút lò và kem chua	
SELECTION OF FRESH FRUITS	150.000
Trái cây dĩa	
CLASSIC CHOCOLATE OPERA CAKE WITH FRUIT COULIS	170.000
Bánh xốp Sô-cô-la kiểu Pháp với sốt trái cây	
LA MAISON AFTER EIGHT CHOCOLATE	200.000
Bánh sôcôla La Maison	