



LA MAISON SIGNATURE PLATTER 1.370

Special Butchers Cut – Wagyu Flank, Angus T-Bone, Lamb Chops, Chicken wings and Grilled Corn, enjoy with Pepper sauce & Mushroom sauce

THỐT THỊT NƯỚNG - Thịt bò Úc, sườn cừu, sườn bò chữ T, cánh gà phục vụ với bắp nướng. Thường thức với nước sốt tiêu và sốt nấm

CHARCUTERIE PLATE 390

Pata Negra, Chorizo, Salami, Smoked Ham, Pate & Condiments

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

Camembert Cheese, Blue Cheese, Cheddar Cheese, Goat Cheese & Condiments

Phô mai các loại phục vụ với đồ ăn kèm

IBERIAN BELLOTA SPANISH 

Pata Negra Pure Bellota, Spain 100%

50gr 600

100gr 1.200

Serving with Rocket salad, Pickle & condiment

HEO ĐEN MUỐI TBN Phục vụ kèm với xà lách rocket, dưa chuột muối

FRESH CANADIAN OYSTER – 1 piece  120

Hàu Canada tươi -1 con

BAKED CANADIAN OYSTER – 1 piece 140

with Spinach & Hollandaise Sauce

Hàu Canada đút lò với cải bó xôi và bơ trứng: 1 con

FRESH FRENCH OYSTERS— 6 pieces 120

Hàu Pháp tươi: 6 con

GRATINATED CHEESE OYSTERS— 6 pieces 180

Hàu Pháp đút lò với phô mai : 6 con

All prices are quoted in (.000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (.000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
/ Bếp trưởng khuyên dùng





APPETIZER

STEAMED NEW ZEALAND BLUE MUSSEL 230

with Coconut Cream and French Fries

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

CRAB TARTAR 250

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

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 230

Arugula and Dijon Mustard Dressing

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

NORWEGIAN SALMON BELLY TARTAR 220

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

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

Strawberry, Apple in Red wine & Balsamic sauce

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

All prices are quoted in (.000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (.000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
/ Bếp trưởng khuyên dùng



SALAD

MIX SALAD WITH SUN-DRIED TOMATOES 130

Edamame Beans and Balsamic Dressing

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

CAESAR SALAD 170

With Grilled Chicken Breast and Bacon

Xà lách Caesar ăn kèm ức gà nướng, và thịt heo xông khói

GRILLED VEGETABLE SALAD 150

With Feta Cheese and Balsamic Dressing

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

GRILLED TIGER PRAWNS SALAD 180

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 230

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 230

Sun dried Tomatoes, Parmesan Cheese and Balsamic sauce

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

SOUP

PUMPKIN SOUP 170

with Pata Negra

Súp bí đỏ ăn kèm heo đen Tây Ban Nha

WILD MUSHROOM SOUP 170

Bacon Powder and Truffle Perfume

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

FRENCH ONION SOUP 200

With Gratin Bread

Súp hành kiểu Pháp ăn kèm bánh mì nướng phô mai

BEEF CONSOMMÉ 200

With Beef Ravioli and Truffle flavor

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

All prices are quoted in (.000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (.000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
/ Bếp trưởng khuyên dùng



FISH AND SEAFOOD

GRILLED NORWEGIAN SALMON (120gr) 380

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

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

STEAMED HALIBUT (120gr) 550

Rolled in Nori Seaweed with NZ Blue Mussel, Couscous, and Capsicum

Cá bơn cuộn rong biển hấp ăn kèm vẹm xanh, hạt couscous và xốt ớt chuông đỏ

PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOPS (3 pieces) 410

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 xốt tôm hùm

OVEN BAKED COD FISH (120gr)  690

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

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

ROASTED CANADIAN LOBSTER (Half piece 250gr)  710

With homemade Squid ink Fettuccini, vegetable and Lobster sauce

Tôm hùm đút lò ăn kèm mì ý đen, rau củ và xốt tôm hùm

POULTRY

BBQ CHICKEN WINGS 250

Enjoy with Thousand Islands sauce

Cánh gà nướng dùng kèm xốt nghìn đảo

ROASTED FRENCH DUCK BREAST (200gr)  590

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

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

"LA TOURTE AUX PIGEONS" 780

Baked French Pigeon with Pata Negra, Foie Gras,

Spinach and La Maison Wine Sauce

Bò câu Pháp cuộn bột ngàn lớp đút lò ăn kèm thịt heo đen Tây Ban Nha, gan ngỗng và xốt rượu La Maison

All prices are quoted in (.000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (.000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
/ Bếp trưởng khuyên dùng



MEAT

BEEF WELLINGTON (100gr Tenderloin) 420

Baked with Mushroom, Spinach. Serving with Carrot puree and Red Wine sauce

Bò Úc cuộn bột ngàn lớp với nấm, cải bó xôi. Phục vụ với cà rốt nghiền và sốt rượu Vang đỏ

ROASTED IBERICO PORK RACK (200gr) 490

With mashed Potatoes, Black Truffle and Mustard Seed sauce

Sườn heo vùng Iberico nướng dùng kèm với khoai tây nghiền, nấm Truffet và sốt mù tạt hạt

BRAISED LAMB SHOULDER (180gr) 490

Red Wine with Polenta, Zucchini and Lamb sauce

Cừu hầm rượu đỏ ăn kèm bột bắp, bí ngòi và sốt cừu hầm

GRILLED LAMB RACK (250gr) 590

with Artichoke Puree, grilled Asparagus and Lamb sauce

Sườn cừu nướng ăn kèm Atisô nghiền, măng tây nướng.

Phục vụ kèm nước sốt cừu

GRILLED AUSSIE BEEF TENDERLOIN WITH FOIE GRAS  890

Serving with mashed Potatoes and La Maison Red Wine sauce

Thăn nội bò Úc nướng ăn kèm gan ngỗng Pháp, khoai tây nghiền

Phục vụ với sốt rượu Vang đỏ

GRILLED AUSTRALIAN STEAK

Serving with choice of 1 side dish and 1 sauce

Phục vụ với 1 món ăn kèm và 1 loại sốt theo yêu cầu

WAGYU FLANK STEAK (200gr) 520

Thịt bụng bò Úc Wagyu nướng

BLACK ANGUS RIB-EYE (300gr) 690

Nạc lưng bò Úc Angus nướng

BLACK ANGUS STRIPLOIN (300gr) 690

Thăn ngoại bò Úc Angus nướng

PRIME BLACK ANGUS T-BONE STEAK (450gr) 830

Sườn bò Úc Angus chữ T nướng

All prices are quoted in (,000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (,000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
/ Bếp trưởng khuyên dùng





SIDE DISH

Sauteed Vegetable / Spaghetti / Mac and Cheese / French Fries 70
Mashed Potatoes / Sauteed Wild Mushrooms /
Garlic Bread / Grilled Asparagus
Rau củ xào / Mỳ Ý / Mỳ ống phô mai dứt lò / Khoai tây chiên
Khoai tây nghiền / Nấm xào / Bánh mì bơ tỏi / Măng tây nướng

SAUCE

Pepper / Mushroom / Gravy / Bearnaise / Red Wine 70
Xốt tiêu / Xốt Nấm / Xốt nước thịt / Xốt Bearnaise / Xốt rượu Vang Đỏ

PASTA

BOLOGNESE SPAGHETTI 230
Mì Ý xốt bò bằm

VEGETARIAN SPAGHETTI  230
Mì Ý rau củ

SEAFOOD SPAGHETTI 250
Mì Ý hải sản xốt hải sản

DESSERT

ASSORTED ICE CREAM (3 Scoops) 100
Kem tự chọn (3 viên)

STRAWBERRY BAVAROIS 150
Bánh dâu tây mềm

SELECTION OF FRESH FRUITS 150
Trái cây dĩa

CLASSIC CHOCOLATE OPERA CAKE WITH FRUIT COULIS 170
Bánh xếp Sô-cô-la kiểu Pháp với xốt trái cây

LA MAISON AFTER EIGHT CHOCOLATE 200
Bánh sôcôla La Maison

All prices are quoted in (,000) VND. Subject to 10% VAT
Giá trên được niêm yết bằng (,000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT



Vegetarian / Món Chay
Chef's recommendation
Bếp trưởng khuyên dùng

