

LA MAISON SIGNATURE PLATTER 1.400

Special Butchers Cut – Angus Flank, Angus Striploin, Lamb Chop, Chicken Breast, BBQ Short Rib

Serving with Grilled Corn, Potato Wedges, Mix Salad, Pepper sauce & Mushroom sauce

THÓT THỊT NƯỚNG - Thịt bụng bò Angus, thăn ngoại bò Angus, sườn cừu, Úc gà, BBQ Sườn Bò Mỹ, BBQ Sườn heo mỹ phục vụ với bắp nướng, khoai tây múi cau, xà lách trộn, sốt tiêu và sốt nấm.

CHARCUTERIE PLATE 390

Iberico Bellota, Spicy Chorizo, Salami, Smoked Ham, Pate & Condiments

Thịt heo đen Tây Ban Nha, xúc xích cay, xúc xích khô, Pa-tê. Phục vụ cùng đồ ăn kèm

ARTISANAL CHEESES PLATE 430

Mimolette Cheese, Blue Cheese, Comte Cheese, Camembert Cheese & Condiments

Phô mai các loại phục vụ với đồ ăn kèm

FRESH FRENCH CANADA OYSTERS with APPLE SALSA-1 pc170

Hàu CANADA sốt táo

GRATINATED CHEESE “CANADA” OYSTERS -1 pc 170

Hàu CANADA sốt phô mai

IBERICO BELLOTA SPANISH

Pata Negra Pure Bellota, Spain 100%

50gr 650

100gr 1.250

Serving with Rocket salad, Pickle & condiment

Heo Đen Muối Tây Ban Nha phục vụ với xà lách hỏa tiễn và đồ ăn kèm

All prices are quoted in (.000) VND. Subject to 10% VAT

Giá trên được niêm yết bằng (.000) đồng. Chưa bao gồm 10% GTGT

APPETIZER**BAKED NEW ZEALAND BLACK MUSSEL 290**

with TOBIKO RED

Vem xanh nướng trứng cá đỏ

CRAB TARTAR 310

With Coriander, Shallot, corn, Black Caviar and garlic bread

Thịt cua trộn cùng ngòrì, hành tím, bắp hạt, trứng cá đen và bánh mì bơ tỏi

PATE GAN NGŨNG ỐC HƯƠNG KIỂU PHÁP 330

With Pickle, condiment and garlic bread

Pate gan ngỗng ốc hương ăn kèm đồ chua và bánh mì bơ tỏi

LA MAISON STYLE APPETIZER 310

Marinated Tuna, Salmon Tartar, Ibérico and green apple

Khai vị phong cách La Maison: cá ngừ tẩm gia vị, cá hồi tươi trộn, heo muối Ibérico và quả táo

SALMON CARPACIO 290

Rocket salad, Feta cheese and Pickle & condiment

Cá hồi carpaccio ăn kèm rocket phô mai feta và đồ chua

PAN SEARED FRENCH FOIE GRAS 370

Fresh Fig, potato truffle crumble, balsamic sauce

Gan ngỗng Pháp áp chảo dùng kèm quả sung tươi, khoai tây nấm truffle và sốt giấm ý

BAKED BONE MARROW 290

With Tenderloin Beef Tartar, Shallot Jam and Toasted

Xương tủy bò đúc lò dùng kèm thăn bò trộn kiểu tartar, hành tím nấu chậm và bánh mì 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

SALAD**MIX SALAD 170**

Sun-Dried Tomato, Fesh Fig, Artichke pickles and Balsamic Vinegar

Xà lách trộn với cà chua sấy khô, quả sung tươi, hoa artichoke và sốt giấm Ý

SALAD LYONNAISE 190

With Grilled Chicken Breast, Poached Egg, Grilled Bacon and Croutons

Xà lách Caesar dùng kèm ức gà nướng, trứng chần, ba chỉ heo xông khói và bánh mì giòn.

NICOISE SALAD 190

With French green beans, Tuna , egg, potatoes, tomato confit and balsamic sauce

Xà lách cá ngừ ăn kèm đậu ve pháp, trứng gà, khoai tây sốt giấm ý

GRILLED TIGER PRAWNSALAD 190

With Shallot, Coriander, Mint and Honey Mustard Dressing

Xà lách tôm nướng ăn kèm hành tím, ngò rí, húng lủi và sốt mù tạt mật ong

ROCKET SALAD WITH IBÉRICO 220

Sun dried Tomatoes, Parmesan Cheese and Balsamic Dressing

Xà lách hỏa tiễn dùng kèm heo muối Ibérico, phô mai Parmesan và sốt giấm

SOUP**WILD MUSHROOM SOUP 170**

Bacon Powder and Truffle Perfume

Súp kem nấm với thịt heo xông khói và dầu nấm Truffle

PUMPKIN SOUP 170

With Ibérico

Súp kem bí đỏ với heo đen

SEAFOOD BISTRO SOUP 220

With Shrimp, salmon, mussels

Súp hải sản bistro

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 / MónChay

Mushroom curry with bread 250

Cà ri nấm ăn kèm bánh mì

Mushroom salad with gold mountain 220

Salad nấm bạch linh

FISH AND SEAFOOD / CÁ VÀ HẢI SẢN**GRILLED NORWEGIAN SALMON (120gr)390**

With Black Mussels, Spinach, Salmon Roes and saffron Sauce.

Cá hồi Na-uy nướng ăn kèm vẹm đen, cải bó xôi, trứng cá hồi và sốt hoa nghệ tây

PAN SEARED HOKKAIDO SCALLOPS (2 pieces)420

With prawn ravioli, Tomato confit, Celary Pickle, Iberico and Salted lemon butter sauce

Sò điệp Nhật áp chảo dùng kèm hoành thánh tôm, cà chua bi, cần tây ngâm chua, đùi heo muối và sốt bơ chanh muối

OVEN BAKED COD FISH (100gr)690

With quinoa, sauteed Green beans and Cream Beetroot Sauce

Cá tuyết bỏ lò dùng hạt diêm mạch, đậu xào bơ và sốt kem vị củ dền

CANADIAN LOBSTER 850

Spinach and ricotta stuffed in shell pasta, asparagus and bisque sauce

Tôm hùm Canada áp chảo dùng kèm cải bó xôi và phô mai nhồi nui ốc, măng tây và sốt tôm hùm

JUMPO PRAWN RISOTTO 350

Grilled Jumbo Prawn, Black Truffle Risotto and Parmesan Cheese

Cơm Ý nấm truffle đen dùng kèm tôm sú biển nướng và phô mai parmesan

BBQ SEA FOOD 330

TIGER PRAWN, WITH BAKED EGPLAINT, TOMATO JAM AND SALSA SAUCE

Hải sản nướng dùng kèm cà tím đúc lò cùng cà chua sốt salsa

BAKED LE BULOT SEA SNAIL WITH WASABI MAYONAISE 310

Ốc bulot pháp đúc lò sốt wasabi mayonaiase

Steam abalone with chili butter garlic 390 1pc

Bào ngư hấp sốt bơ tỏi ớt

MEAT / THỊT**ROASTED DUCK BREAST 480**

With baked Fig with Balsamic vinerga, slow cook leek and Orange sauce

Ức vịt nướng dùng kèm sung đúc lò sốt giấm ý, tỏi tây hầm và sốt cam

“LA TOURTE AUX PIGEONS” 820

Baked French Pigeon with Ibérico, Foie Gras, Spinach and Red Wine Sauc

Bò câu Pháp bọc bột ngàn lớp cùng gan ngỗng pháp, heo muối tây ban nha, cải bó xôi đút lò và sốt rượu vang

ROASTED IBÉRICO PORK RACK (200gr)580

With Baked green apple with honye, baby carrot in orange and Mustard sauce

Sườn heo Iberico nướng dùng kèm táo bỏ lò mật ong, cà rốt nấu cam và sốt mù tạc

GRILLED LAMB RACK (250gr)720

With Grilled Carrot with Thyme, Ratatouille and Mint Sauce

Sườn cừu nướng dùng kèm cà rốt nướng lá thảo mộc, rau củ bỏ lò và sốt cừu

BBQ BEFF SHORT RIB 450

Sườn bò úc nướng sốt bbq ăn kèm khoai tây chiên với salad

Braised beff with vegetable fruit and hokkaidoUni sauce 420

With baby carot, green grapes and Uni Sauce

Bò hầm sốt nhum biển ăn kèm cà rốt baby và nho xanh

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 – 300gr)600

Thăn sườn bò Wagyu nướng 200gr 580

ANGUS Picanha

Thăn mông bò angus nướng

BLACK ANGUS RIB-EYE (250gr- 350gr)740

Nạc lưng bò Angus nướng

BLACK ANGUS STRIPLOIN (250gr-350gr)740

Thăn nội bò Angus nướng

PRIME BLACK ANGUS T-BONE STEAK (450gr)790

Sườn bò Úc Angus cḥn̄ 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

SIDE DISH

Deep fried cassava / Mac and Cheese / Potato Weight 70

Mashed Potatoes / Sautéed Mushrooms / Grilled Asparagus

Khoai mì chiên tỏi / Mỳ ống phô mai dứt lò / Khoai tây chiên múi cau

Khoai tây nghiền / Nấm xào / Măng tây nướng

SAUCE

Pepper / Mushroom / Gravy / Béarnaise / Red Wine 70

Xốt tiêu / Xốt Nấm / Xốt nước thịt / Xốt Béarnaise / Xốt rượu Vang Đỏ

PASTA

BOLOGNESE SPAGHETTI 180

Mì Ý xốt bò băm

MARINATED SOFT CRAB SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE 200

Mì Ý cua lột xốt hải sản 280

DESSERT

MERINGUE SHELL WITH LEMON MOUSE- BASIL JELLY STRAWBERRY ICE CREAM

Bánh meringue với chanh mềm và kem dâu

SELECTION OF FRESH FRUITS 140

Trái cây theo mùa

ASSORTED ICE CREAM (2 SCOOPPS) 145

Kem tự chọn 2 viên

JASMINE TEA CRÈME BRULEE' 110

Bánh crême **brulee' hương trà lài.**

LA MAISON ORANGE BALL 320

Bánh quả cam phong cách 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