

Le Beaulieu

STARTERS

LA SAINT JACQUES - 490

Scallop carpaccio, avocado mousse, orange reduction dressing

LA VOLAILLE & FOIE GRAS - 390

Chicken & foie gras terrine, fig chutney, toasted walnut bread, pistachio oil

LE BŒUF TARTARE- 480

Hand-cut beef tartare with quail egg & baby leaves

LE FOIE GRAS - 450

Pan seared foie gras, sweet and sour glaze, thyme roasted peach, elderflower, maple syrup

LE HOMARD - 1,200

Vanilla poached lobster, Crustacean consommé, cauliflower Chantilly, Metropole caviar

PRESIDENT TRUMP

& CHAIRMAN KIM FOIE GRAS - 720

Confit foie gras centred inside a poached apple served with toasted brioche (Signature dish at the USA - DPRK Summit February 2019)

CÁC MÓN KHAI VI

Sò điệp

Gỏi sò điệp lát mỏng, quả bơ nghiền, sốt cam

Thịt gà và gan béo “nén”

Mứt quả vả, bánh mì hồ đào nướng, dầu hồ trăn

Gỏi thịt bò

Gỏi thịt bò truyền thống với trứng chim cút và lá non

Gan béo

Gan béo áp chảo, phủ sốt chua ngọt, đào rán với lá xạ hương, hoa cơm cháy, si rô mật phong

Tôm hùm

Nấu trong nước dùng vị va ni, xúp hải sản vỏ cứng trong, Chantilly hoa lơ, trứng cá Metropole

Món gan béo phục vụ Tổng thống Trump và Chủ tịch Kim

Gan béo om kỹ nhồi trong táo chần, ăn kèm bánh brioche nướng (Món phục vụ Hội nghị thượng đỉnh Mỹ Triều tháng 2 năm 2019)

FROM THE SEA

LE SAUMON - 650

Pan seared Atlantic salmon, quinoa, garden vegetables & dill cream sauce

LE CABILLAUD - 1,100

Pan roasted cod filet, seasonal vegetables, fish velouté sauce

LA LOTTE - 990

Pan seared monkfish, potato fondant, tomatoes, lemongrass and chive beurre blanc

CÁC MÓN HẢI SẢN

Cá hồi

Cá hồi Át lan tic áp chảo, hạt diêm mạch, rau và sốt kem thì là

Cá tuyết đen

Thăn cá tuyết rán, rau mùa hè, sốt veloute cá

Cá thày tu

Cá thày tu áp chảo, khoai tây om nước dùng, cà chua ô liu đen chanh om gừng, sốt bơ với lá hẹ và sả

FROM THE GARDEN

LES LEGUMES - 320

Seasonal garden vegetables, quinoa, red pepper sauce

L'ARTICHAUT - 320

Globe Artichoke, grain risotto, braised vegetables

LES CHAMPIGNONS - 260

Mixed wild mushrooms, Pomme “paillasson”, 62° cooked egg, parsley jus

MÓN RAU

Rau trong vườn

Hạt diêm mạch, rau theo mùa, sốt hạt tiêu đỏ

Ác ti sô

Ác ti sô, risotto, rau om

Nấm theo mùa xào

Khoai tây lưới, trứng nấu 62°, sốt mùi tây



Vegetarian Option - Món chay



Gluten free - Không chứa gluten

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.

All the juices contain gluten, for gluten free options, kindly ask your server
Tất cả các sốt cho thịt đều có chứa gluten, với khách ăn kiêng không gluten xin vui lòng yêu cầu thay đổi hoặc bỏ sốt

LE BEAULIEU CLASSICS CÁC MÓN TRUYỀN THỐNG LE BEAULIEU

LE CAVIAR - 2,900

Metropole caviar, traditional condiments,
blinis & crème fraîche

LE SAUMON FUMÉ MAISON - 490

House smoked salmon with traditional condiments

LA SOUPE À L'OIGNON - 290

Onion soup, beef stock, caramelized onions,
emmental cheese

LA BISQUE DE HOMARD - 600

Flambée lobster bisque with cognac,
chopped chives & double cream

LE BŒUF ROSSINI - 1,300

Beef tenderloin, pan seared foie gras,
mushroom, truffle sauce & potato gratin

LA SOLE - 1,800

Pan cooked whole dover fish, served with spinach,
potatoes & butter sauce

FROM THE FARM

LE FILET DE BŒUF CAMPBELL- 820

Beef tenderloin, cèpes fricassée, potato fondant,
shallot confit, green peppercorn jus

LE VEAU - 990

Lightly roasted veal fillet, trompette mushrooms,
24 months comté potatoes, asparagus & truffle veal jus

LE WAGYU - 1,250

Wagyu flank steak, mustard & pistachio crust,
carrot purée, red wine jus

L'AGNEAU - 890

Seared lamb rack with thyme, truffle mashed potatoes,
herb salad

LE CANARD - 750

Roasted duck breast in sweet and sour glaze,
confit leg almond croustis,
foie gras, reduction orange sauce

TABLESIDE SERVICE FOR TWO

LA CÔTE DE BŒUF 1kg - 1,900

Beef prime rib on the bone,
served with caramelized onions, braised lettuce,
comté potato & pepper sauce

LE CHATEAUBRIAND 500g - 1,600

Roasted beef filet served with mashed potatoes,
baby vegetables & red wine jus

LA LANGOUSTE - ½ Piece 500g - 1,800

Whole Piece 1kg - 3,400

Rock lobster gratin served with baby vegetables
& mango bearnaise sauce

LES SUPRÊMES DE VOLAILLE - 1,250

Roasted chicken breast, seasonal vegetables, black truffle

Trứng cá Pháp hộp 30g

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

Cá hồi hun khói

Với các gia vị ăn kèm truyền thống

Xúp hành kiểu Pháp

Nước dùng bò, hành tây caramen,
phô mai emmental

Xúp tôm hùm

Tôm hùm đốt với rượu cô nhắc, xúp tôm hùm,
lá hẹ và kem

Bò Rossini

Thăn nòn bò, gan béo rán chảo,
nấm, sốt nấm củ, khoai tây bỏ lò với kem

Cá bơn meuniere

Cá nguyên con rán chảo, ăn kèm cải bó xôi,
khoai tây và sốt bơ

CÁC MÓN THỊT

Thăn bò Campbell nướng

Nấm cepes xào, khoai tây om nước dùng,
hành khô, sốt hạt tiêu xanh

Bê

Thăn bê quay, nấm loa kèn, khoai tây với
phô mai comte 24 tháng, măng tây và sốt bê nấm củ

Thịt bò Wagyu

Sườn bò Wagyu, phủ mù tạt và hạt hồ trăn,
cà rốt nghiền, sốt rượu vang đỏ

Cừu

Sườn cừu nướng với lá xạ hương,
khoai tây nghiền vị nấm củ, xà lách rau gia vị

Vịt với cam

Lườn vịt quay phủ sốt chua ngọt, đùi vịt om nhừ,
viên chiên với hạnh nhân, gan béo, sốt cam cô đặc

CÙNG CHIA SẺ - 2 NGƯỜI

Sườn bò 1kg

Sườn bò hảo hạng
Phục vụ kèm với hành tây caramen, rau xà lách om,
khoai tây với phô mai comte và sốt hạt tiêu

Bít tết Chateau Briand 500g

Thăn bò quay, phục vụ kèm khoai tây nghiền,
rau non và sốt rượu vang đỏ

Tôm hùm ½ con 500g

Tôm hùm nguyên con 1kg

Tôm hùm bỏ lò phục vụ kèm với rau non
và xoài, sốt bearnaise

Lườn gà quay

Lườn gà quay, rau theo mùa và nấm củ đen

CHEF'S DAILY MARKET MENU / THỰC ĐƠN THEO NGÀY CỦA BẾP TRƯỞNG

5 COURSE MENU / 5 MÓN 2,500

Daily Market Menu available for the entire table / Thực đơn theo ngày được phục vụ theo bàn

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.