

Le Beaulieu

CLASSIC STARTERS

LA SOUPE À L'OIGNON - 290

Onion soup, beef stock, caramelized onions, Emmental cheese

LE CAVIAR - 2,900

Metropole caviar, traditional condiments, blinis and crème fraîche

LE BŒUF TARTARE- 490

Hand-cut beef tartare with quail egg and baby leaves

LA BISQUE DE HOMARD - 650

Flambéed lobster bisque with cognac, chopped chives and double cream

STARTERS

LE FOIE GRAS - 470

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

LE SAUMON FUMÉ MAISON - 490

House smoked salmon with traditional condiments

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES - 490

Scallop carpaccio, avocado mousse, orange reduction dressing

LES LEGUMES - 320

Seasonal garden vegetables, quinoa and red pepper sauce

TABLESIDE SERVICE FOR TWO

LES SUPRÊMES DE VOLAILLE - 1,250

Roasted chicken breast, seasonal vegetables, black truffle

LA CÔTE DE BŒUF 1kg - 2,400

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

LE CHATEAUBRIAND 500g - 1,800

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

LA LANGOUSTE - ½ Piece 500g - 1,800

Whole Piece 1kg - 3,400

Rock lobster gratin thermidor served with baby vegetables

MÓN KHAI VỊ TRUYỀN THỐNG

Xúp hành kiểu Pháp

Nước dùng bò, hành tây caramen, phô mai emmental

Trứng cá Pháp hộp 30g

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

Gỏi thịt bò

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

Xúp tôm hùm

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

CÁC MÓN KHAI VỊ

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

Cá hồi hun khói

Với các gia vị ăn kèm truyền thống

Gỏi sò điệp

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

Rau trong vườn

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

CÙNG CHIA SẺ - 2 NGƯỜI

Lườn gà quay

Lườn gà quay, rau theo mùa và nấm củ đen

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



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

CLASSIC MAINS

LE BŒUF ROSSINI - 1,500
Beef tenderloin, pan seared foie gras, mushroom, truffle sauce and potato gratin

LA SOLE - 1,800
Pan cooked whole Dover sole, served with spinach, potatoes and butter sauce

MAINS

 L'ARTICHAUT - 320
Globe artichoke, grain risotto, braised vegetables

L'ŒUF DE POULE - 290
Slow temperature cooked egg, potatoes, sautéed mushrooms, Comté foam

LE WAGYU - 1,250
Wagyu flank steak, mustard and pistachio crust, carrot purée, red wine jus

LE FILET DE BŒUF CAMPBELL- 850
Beef tenderloin, cèpes fricassée, potato fondant, shallot confit, green peppercorn jus

L'AGNEAU - 920
Roasted lamb loin with herb crust, winter black truffle, potato mille-feuille, lamb sauce

LE VEAU - 990
Lightly roasted veal fillet, trompette mushrooms, 24 months Comté potatoes, asparagus, truffle veal jus

LE PORK - 1,400
Iberico pork chop, lemon and vanilla glaze, shallot chips, sweet potato puree, fava beans, mustard seeds

LE CANARD - 790
Seared duck breast, confit duck leg, orange braised endive, fava bean, honey and spice sauce

LE CABILLAUD - 1,100
Pan roasted cod filet, seasonal vegetables, fish velouté

LA LOTTE - 990
Pan seared monkfish, potato fondant, tomatoes, lemongrass and chive beurre blanc

LE SAUMON - 690
Pan seared Atlantic salmon, quinoa, garden vegetables and dill cream sauce

COQUILLES SAINT-JACQUES RÔTIES - 900
Pan seared scallops, creamy almond polenta, fig paste, dry pancetta and basil foam

MÓN CHÍNH TRUYỀN THỐNG

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

MÓN CHÍNH

Ác ti sô
Ác ti sô, risotto, rau om

Trứng gà
Trứng gà nấu chín chậm, khoai tây, nấm xào, sốt bông phô mai comte

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

Thăn bò Campbell nướng
Nấm cepes xào, khoai tây om nước dùng, hành khô, sốt hạt tiêu xanh

Cừu
Thăn cừu quay phủ rau gia vị, khoai tây xếp lớp và nấm củ đen mùa đông, sốt cừu

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

Thịt heo
Sườn heo Iberico, chanh và va ni, hành khô chao, khoai lang nghiền, đậu dẹt, mù tạt hạt

Vịt
Lườn vịt nướng, đùi vịt om nhừ, xa lát búp om vị cam, đậu dẹt, sốt mật ong gia vị

Cá tuyết đen
Thăn cá tuyết rán, rau theo mùa, sốt veloute cá

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

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

Sò điệp rán
Sò điệp áp chảo, bánh ngô hạnh nhân mềm, quả vả nghiền, thịt muối sấy khô và sốt bông vị húng

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.