



STARTER/ Món khai Vị

Green asparagus, truffle cream, crispy egg and Comté cheese
Măng tây non, sốt nấm kim cương, trứng bọc măng tây giòn và phô mai Comté
405,000

Spring garden salad with foie gras and lobster
Sa lát vườn xuân với pa tê gan ngỗng và tôm hùm
655,000

Fine de Claire oysters, seaweeds and caviar de Duc
Hàu tươi Fine de Claire, sa lát rong biển & trứng cá muối de Duc
675,000

Poultry pie Rossini style, hazelnut crumble, truffle tapenade, pear chutney
Bánh nhân pa-tê thịt gà nấu kiểu Rossini bọc hạt dẻ vụn, nấm xuân kim cương nghiền và mứt quả lê
690,000

SOUP / Súp

Cream of chestnut, truffle and foie gras foam, poached hen pheasant aiguillettes
Súp kem hạt dẻ, nấm xuân kim cương và bọt gan ngỗng ăn cùng ức gà lôi hầm
450,000

Pumpkin Cappuccino
Ca-pu-chi-nô bí đỏ
300,000

SEAFOOD/ Hải sản

Roasted salmon, tender cabbage, crispy bacon with red wine sauce
Cá hồi nướng, ăn kèm bắp cải mềm, thịt ba chỉ giòn và sốt rượu vang đỏ
675,000

Scallops in light parsley crust, toasted quinoa pilaf and zucchini
Sò điệp bọc bột mùi tây, hạt diêm mạch nấu mềm cùng bí non thái sợi
785,000

Lobster in aromatic herbal infusion, shellfish royal, green asparagus
Tôm hùm quyện mùi thảo mộc thơm, hải sản nấu kiểu hoàng gia, măng tây xanh
790,000

POULTRY - MEAT/ Món thịt

Roasted and stuffed guineafowl with truffle, pan-fried foie gras, forest celery ravioli
Gà trống nướng nhồi nhân cùng nấm xuân kim cương, gan ngỗng áp chảo bánh ravioli nhân cần tây riêng
750,000

Roasted duck breast bigarade, leg powdered with olive, young turnip surprise
Ức vịt trời nướng sốt cam, đùi phủ oliu và củ cải non
890,000

Rack of lamb in light cocoa crust, small stuffed eggplant, corn "Escaoutoun" (French polenta)
Sườn cừu bọc ca cao, cà tím nhỏ nhồi, cháo ngô kiểu Pháp
1,100,000

Australian beef filet mignon, pan-fried foie gras, truffle coulis, celery confit, semolina of broccoli
Thăn bò Úc, gan ngỗng áp chảo, sốt nấm xuân kim cương, cần tây và súp lơ xanh
1,200,000

alain Ducourcier

Prices are in VND, subject to 5% service charge and 10% tax



CHEESE & DESSERT/ Pho mát và Món tráng miệng

Some creamy shoots, chestnut chips, shavings of old Comté cheese
Rau mầm với kem tươi, phô mai, hạt dẻ giòn và phô mai Comté
 290,000

Ripened hazelnuts Camembert, chips of peppered pear
Hạt dẻ chín bùi ăn cùng phô mai mềm Camembert, lê tẩm tiêu chiên giòn
 370,000

Brillat Savarin cheese with truffle, sweet and bitter shoots
Phô mai Brillat Savarin với nấm xuân kim cương, tạo vị ngọt đắng
 400,000

Flamed pineapple with dark rum, crispy ivory mille-feuille and pina colada sorbet
Dứa đốt với hồ phách rượu rum, bánh ivoire giòn và kem pina colada
 390,000

Confit pear with smoked tea and ice black chocolate
Lê om trà hun khói, kem sô cô la đen
 390,000

"Le Russe" cake, old bachelor jam, sherbet of quailed milk
Bánh quy "Le Russe" mứt hoa quả, kem vị pho mát
 390,000

Mango and passion fruit ravioli with coconut milk rice
Bánh ravioli nhân xoài, chanh leo ăn cùng cơm nấu sữa dừa
 390,000

Raspberry Pavlova, sherbet of rose, lychee jelly
Bánh kem phủ phúc bồn tử, kem vị hoa hồng, thạch vải
 390,000

DEGUSTATION MENU / Thực đơn thường thức

2,500,000

Amuse-bouche

Món khai tiệc

Fine de Claire oysters, seaweeds and caviar de Duc

Hàu tươi Fine de Claire, sa lát rong biển & trứng cá muối de Duc

Pumpkin Cappuccino

Ca-pu-chi-nô bí đỏ

Lobster in aromatic herbal infusion, shellfish royal,
 green asparagus

Tôm hùm quyện mùi thảo mộc thơm, hải sản nấu kiểu hoàng gia, măng tây xanh

Rack of lamb in light cocoa crust, small stuffed eggplant,
 corn "Escaoutoun" (French polenta)

Sườn cừu bọc ca cao, cà tím nhồi nhỏ, cháo ngô kiểu Pháp

or

Australian beef filet mignon, pan-fried foie gras, truffle
 coulis, celery confit, semolina of brocolis

Thịt bò Úc, gan ngỗng áp chảo, sốt nấm xuân kim cương, cần tây và súp lơ xanh

Ripened hazelnuts Camembert, chips of peppered pear

Hạt dẻ chín bùi ăn cùng phô mai mềm Camembert, lê tẩm tiêu chiên giòn

Mango and passion fruit ravioli with coconut milk rice

Bánh ravioli nhân xoài, chanh leo ăn cùng cơm nấu sữa dừa

LUNCH SET / Thực đơn trưa

850,000

Oyster in sea water jelly & caviar

Hàu tươi ăn cùng thạch hàu nước biển và

trứng cá muối

or

Pumpkin Cappuccino

Ca-pu-chi-nô bí đỏ

Roasted and stuffed guineafowl

with truffle, pan-fried foie

gras, forest celery ravioli

Gà trống nướng nhồi nhân cùng nấm xuân

kim cương, gan ngỗng áp chảo, bánh ravioli

nhân cần tây riêng

or

Roasted salmon, tender cabbage,

crispy bacon, red wine sauce

Cá hồi nướng, ăn kèm bắp cải mềm, thịt ba

chỉ giòn và sốt rượu vang đỏ

Rose sherbet

Kem vị hoa hồng

or

Mango and passion fruit ravioli

with coconut milk rice



Bánh ravioli nhân xoài, chanh leo ăn cùng

com nấu sữa dừa

alain Ducourcier

Prices are in VND, subject to 5% service charge and 10% tax


Salad **Xa Lát**

Mixed green salad / Xa lát rau xanh trộn	160,000 
Grilled vegetable tian / Rau củ nướng xếp lớp	180,000 
Greek salad with feta cheese, tomato, cucumber Xa lát Hy Lạp với phô mai feta, cà chua, dưa chuột	230,000
Norwegian salad with prawn, smoked salmon, avocado and mango Xa lát Na Uy với tôm, cá hồi hun khói cùng quả bơ và xoài	330,000


To Share **Đồ Ngủi Tổng Hợp**

French cheese platter (comte, blue, brie, goat cheese and reblochon) / Phô mai Pháp tổng hợp	550,000
Cold cut platter (ham, parma ham, sausage and homemade pate) Đĩa thịt nguội tổng hợp (thịt lợn muối, đùi lợn muối, xúc xích và pa tê đồng quê)	550,000
Salmon & tuna sashimi platter / Đĩa tổng hợp com cuộn sashimi cá hồi và cá ngừ	550,000
Fresh pan-fried foie gras / Gan ngỗng tươi áp chảo kiểu Pháp	550,000



Soup **Súp**

Pesto soup / Súp pesto	190,000 
Tom yam goong soup served with steamed rice / Súp tôm chua cay kiểu Thái ăn cùng cơm trắng	250,000

Sandwich & Pasta **Bánh Sandwich và Mỳ Ý**

La Plume club sandwich / Bánh sandwich đặc biệt của La Plume	320,000 
Croque monsieur with country bread / Bánh mì kẹp phô mai nướng kiểu Pháp	320,000
Choice of: penne, tagliatelle or spaghetti Lựa chọn mì Ý: mì penne, tagliatelle hoặc spaghetti với:	270,000
Pesto and sun blushed tomato / Sốt pesto và cà chua một nắng	
Carbonara / Kem tươi và thịt nguội	
Chicken alfredo / Thịt gà nấu kiểu alfredo	
Shrimps sautéed with butter, garlic, herbs and tomato / Tôm sú xào với bơ, tỏi, rau thơm, cà chua	

Main course **Món Chính**

Vegetable lasagna / Lasagna rau nướng tổng hợp xếp lớp với phô mai bò lò	355,000 
Steamed chicken breast with spinach and pasta, foie gras sauce Ức gà hấp với rau chân vịt, mì Ý rưới sốt gan ngỗng	395,000
Lasagna mushroom and pan-seared foie gras with truffle emulsion Nấm bò lò ăn cùng gan ngỗng áp chảo vị sốt bột nấm xuân kim cương	650,000 
Grilled lamb fillet with white turnip confit, preserved dry fruit, mousseline potato and rosemary juice Thịt cừu phi lê nướng ăn cùng củ cải trắng om, hoa quả khô, khoai tây nghiền và nước hương thảo	675,000
Grilled rib eye steak, sautéed potato with mushroom and pepper sauce	200gr: 690,000
Thăn nội bò nướng ăn cùng khoai tây xào với nấm và sốt hạt tiêu	400gr: 1,290,000





Chef's special / Món đặc biệt của bếp trưởng




Vegetarian / Món chay

Vietnamese Món Việt nam

La Plume fried rice/ <i>Com rang mang vị đặc trưng của La Plume</i>	250,000 
Vietnamese fresh spring rolls / <i>Nem cuốn tươi</i>	200,000
Grilled pork bun cha Hanoi style / <i>Bún chả Hà nội</i>	215,000
Deep-fried tofu with chili and lemongrass / <i>Đậu phụ chiên sốt xà ớt</i>	215,000 
Hanoi deep-fried spring rolls / <i>Nem rán Hà Nội</i>	295,000
Grilled beef wapped in betel leaf with fried rice and spicy beef salad <i>Thịt bò nướng lá lốt ăn cùng cơm rang và xa-lát bò cay</i>	295,000
Braised beef with cinnamon / <i>Bò sốt vang</i>	270,000
Squid pie / <i>Chả mực</i>	290,000
Braised fish with galangal served with steamed rice / <i>Cá kho tộ ăn với cơm trắng</i>	260,000

Dessert Tráng Miệng


Cream brulée with Sapa honey and liquorice, caramel ice cream <i>Bánh kem brulee kiểu Pháp ăn cùng mật ong Sapa, cam thảo và kem ca-ra-men</i>	195,000
Mango trio (mousse, jelly and ice cream)/ <i>Xoài tam vị (mousse, thạch và kem xoài)</i>	195,000
Rose sherbet / <i>Kem vị hoa hồng</i>	195,000 

Breakfast Điểm Tâm Sáng

“PHO” Hanoi with beef or chicken / <i>Phở gà hoặc phở bò Hà nội</i>	160,000
Eggs selection: <i>Món trứng chế biến theo yêu cầu của thực khách</i>	
Pan-fried (sunny side up or over easy) / <i>Trứng rán (rán ốp la một mặt hoặc hai mặt)</i>	80,000
Scrambled, hard or soft boiled, omelette or poached / <i>Trứng bác, luộc chín hoặc lòng đào, trứng tráng cuộn, hoặc trứng trần</i>	80,000
With condiments: Smoked salmon, white ham, tomatoes, emmental cheese <i>Ăn kèm với: cá hồi hun khói, thịt lợn muối, cà chua và phô mai Thụy Sĩ</i>	170,000
Traditional eggs: Florentine or Benedict style <i>Trứng truyền thống: kiểu Florentine (trứng, rau chân vịt, thịt lợn muối, bánh mì), hoặc Benedict (trứng, thịt lợn muối, bánh mì)</i>	160,000
French toast or baguette basket with butter and jam <i>Bánh mì gối hoặc bánh mì baguette kiểu Pháp nướng ăn cùng với bơ và mứt</i>	170,000
Fruit platter / <i>Hoa quả tươi</i>	195,000
Yogurt with honey / <i>Sữa chua với mật ong</i>	80,000

The Brunch Set Bữa Điểm Tâm Muộn

Choice of hot drink or fresh juice / <i>Chọn lựa đồ uống nóng hoặc nước hoa quả tươi</i>	290,000
Egg of your choice with condiment, bacon, ham, green salads <i>Món trứng chế biến theo yêu cầu của thực khách ăn cùng đồ ăn kèm, thịt ba chỉ hun khói, thịt nguội và xa lát rau xanh</i>	
Basket of bread with butter and homemade jam / <i>Bánh mì các loại với bơ và mứt</i>	
Yogurt and fresh fruit / <i>Sữa chua và hoa quả tươi</i>	

 Chef's special / Món đặc biệt của bếp trưởng

 Vegetarian / Món chay