



Enjoy world class cuisine and service in our casual yet trendy dining room. All inspired by the famous French bistros of Paris, utilizing all fresh and imported ingredients to create from handcrafted hors d'oeuvres to our signature desserts. All prepared in our state of the art kitchen by classically trained chefs. So whether you're in the mood for duck confit, wood fired pizza or our signature steak frites there's something for everyone.

Don't forget to book your reservation as the sun goes down over the beautiful pacific ocean to enjoy our nightly fountain show with a glass of wine from the region's best wine cellars.

(*): Consuming raw or undercook meat, seafood & shellfish may increase your risk of food borne illness. Especially if you have certain medical condition

Khuyến cáo: Sử dụng thịt hay các loại hải sản sống hoặc nấu chưa chín có thể làm tăng nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm gây ra.

Đặc biệt nếu Quý Khách đang trong quá trình điều trị y tế.

食用生的或未煮熟的肉類、海鮮和貝類可能會增加患食源性疾病的風險。特別是如果☑有某些健康狀況

날것 또는 덜 익힌 고기, 해산물 및 조개류를 섭취하면 식인성 질환의 위험이 높아질 수 있습니다. 특히 특정 질병이 있는 경우 위험성은 더욱 높아질수 있습니다

P: Pork Dish/ Món thịt heo - S: Spicy Dish/ Món cay - N: Nut Dish/ Món đậu, hạt - V: Vegetarian Dish/ Món chay

If you have any specific allergies, please inform us when you place your order | Nếu Quý khách có vấn đề về dị ứng thực phẩm, xin vui lòng thông báo nhân viên khi gọi món

如果您对某些食品成分过敏, 请通知我们 | 특정한 식재료에 알레르기가 있다면, 저희 직원에게 알려주세요

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT

以上價格單位需多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

DELUXE SET MENU

1,790,000 VND / PAX

Seared Foie Gras

Seasonal Fruit Chutney, Cherry Sauce

Gan ngỗng áp chảo, mứt trái cây, sốt anh đào

香煎鵝肝, 搭配时令水果酸辣醬、櫻桃醬

구운 푸아그라, 제철 과일 처트니, 체리 소스

Roasted Jumbo Prawns

Green Peas, Asparagus, Ricard Butter Sauce

Tôm sú biển nướng, đậu Hà Lan, măng tây, sốt rượu Ricard

烤大蝦, 搭配青豆、芦笋、力加茴香酒黄油醬

구운 점보 새우, 완두콩, 아스파라거스, 리카르 버터 소스

Seared Australian Tenderloin

Potato Gratin, Peppercorn Sauce

Thăn nội bò Úc áp chảo, khoai tây đút lò với kem sữa, sốt tiêu hạt

澳大利亚香煎里脊, 搭配奶油焗土豆、胡椒醬

구운 호주산 안심, 감자 그라탕, 페퍼콘 소스

Banana Crepe

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Bánh kếp chuối kiểu Pháp, kem vani, sốt sô cô la

香蕉可丽饼, 搭配香草冰淇淋、巧克力醬

바나나 크레이프, 바닐라 아이스크림, 초콜릿 소스

PREMIUM SET MENU

2,088,000 VND / PAX

Crab Cakes (S)

Bell Pepper Aioli, Lemon Caper Sauce

Bánh cua chiên, sốt ớt chuông mayo, sốt bơ chanh & nụ bạch hoa

蟹肉饼, 搭配甜椒蒜泥蛋黄醬、柠檬刺山柑醬

크랩 케이크, 피망 아이올리, 레몬 케이퍼 소스

Clam And Corn Chowder

Súp nghêu, kem bắp & cà rốt

蛤蜊玉米浓汤

클램 앤 콘 쇼더

Surf & Turf

Grilled Lobster With Garlic Butter Sauce

Roasted Australian Tenderloin With Peppercorn Sauce

Tôm hùm nướng sốt bơ tỏi,

Thăn nội bò Úc áp chảo với sốt tiêu hạt

烤龙虾配蒜香黄油醬 澳大利亚烤里脊配胡椒醬

갈릭 버터 소스 랍스터 구이

페퍼콘 소스를 곁들인 호주산 안심 구이

Apple Tart (N)

Frangipane, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Bánh tạc táo nhân kem hạnh nhân, kem vani, sốt caramen

香蕉可丽饼, 搭配香草冰淇淋、巧克力醬

애플 타르트, 프랑지판, 바닐라 아이스크림, 캐러멜 소스

APPETIZERS

MÓN KHAI VỊ

头盘 | 애피타이저

Nha Trang Oysters (03 or 06 pcs)(*)

Baked With Mousseline Sauce
Or Raw With Condiments

Hàu Nha Trang (03 hoặc 06 con) nướng phô mai
hoặc ăn sống với nước chấm

芽莊新鲜生蚝 (3只 / 6只): 烤奶酪或生吃配蘸酱

나트랑 굴 (3개 / 6개): 무슬린 소스와 함께 구워짐
또는 조미료를 곁들인 날 것

200/
390



420

Beef Carpaccio

Arugula, Parmesan Cheese, Lemon Dressing,
Pesto Sauce

Bò thái lát, cải rocket, phô mai Ý, sốt chanh, sốt rau mùi
kiểu Ý

意式生牛肉片, 搭配芝麻菜、帕玛森奶酪、柠檬汁、香
蒜酱

비프 카르파치오, 루꼴라, 파르메산 치즈, 레몬
드레싱, 페스토 소스



390

Charcuterie (P)

Imported Cheeses, Cold Cuts, Condiments

Phô mai, thịt nguội các loại, đồ ăn kèm

芝士和進口火腿

수입 치즈



420

Grilled Octopus

Potato Confit, Vizcaina Sauce

Bạch tuộc nướng, khoai tây, sốt ớt

烤章鱼配油封土豆、比斯开酱汁

문어 구이, 감자 콩피, 비즈카이나 소스





450

Roasted Bone Marrow & Beef Kebab (S)
Chimichurri Sauce, Sourdough Toast

Tủy xương ống bò & bò xiên nướng, sốt rau mùi, bánh mì nướng

烤骨髓和牛肉烤串, 搭配阿根廷青酱、酸面包烤片

구운 소뼈 & 소고기 케밥, 치미추리 소스, 사워도우 토스트



280

Fried Duck And Foie Gras Spring Rolls (N)
Hoisin Sauce, Plum Sauce

Chà giò nhân thịt vịt & gan ngỗng, sốt tương đậu, sốt mận

烧鸭鹅肝春卷, 搭配海鲜酱、酸梅酱

오리 구이 및 푸아그라 스프링롤, 호이신 소스, 매실 소스



490

Seared Foie Gras & Foie Gras Terrine (P)
Seasonal Fruit Chutney, Cherry Sauce

Gan ngỗng áp chảo & pate, mứt trái cây, sốt anh đào

煎鹅肝配鹅肝酱, 配时令水果酸辣酱、樱桃酱

구운 푸아그라 & 푸아그라 테린, 제철 과일 처트니, 체리 소스



420

Crab Cakes (S)
Bell Pepper Aioli, Lemon Caper Sauce

Bánh cua chiên, sốt ớt chuông mayo, sốt bơ chanh & nụ bạch hoa

蟹肉饼, 搭配甜椒蒜泥蛋黄酱、柠檬刺山柑酱

크랩 케이크, 피망 아이올리, 레몬 케이퍼 소스



320

Baked French Garden Snails
Butter & Asian Herbs, Garlic, Toast

Ốc sên Pháp đút lò, bơ & thảo mộc, tỏi, bánh mì nướng

法式焗蜗牛, 搭配黄油和亚洲香草、大蒜、吐司

구운 프렌치 가든 스네일, 버터 & 아시안 허브, 마늘, 토스트

SALADS

XÀ LÁCH

沙拉 | 샐러드



Caesar Salad With Chicken
Moroccan White Anchovy, Parmesan Cheese

Xà lách Caesar với gà nướng, cá cơm trắng Ma Rốc, phô mai Ý

鸡肉凯撒沙拉、搭配摩洛哥银鳞鱼、帕玛森奶酪
치킨 시저 샐러드, 모로코 화이트 앤초비, 파마산 치즈

Tableside Caesar Salad 260
Moroccan White Anchovy, Parmesan Cheese

Xà lách Caesar, cá cơm trắng Ma Rốc, phô mai Ý
羅馬生菜 沙律混合凯撒酱, 白色凤尾鱼, 意大利芝士
시저 샐러드, 닭고기구이, 모로코흰멸치, 파마산치즈



Duck Leg Confit Salad
Pomelo, Soft-Boiled Quail Egg, Raspberry Dressing

Xà lách trộn đùi vịt chiên giòn, bưởi tươi, trứng cút lòng đào, sốt mâm xôi

油封鸭腿沙拉、搭配柚子、温泉鹌鹑蛋、覆盆子酱汁
오리 다리 콩피 샐러드, 포멜로, 반숙 메추리알, 라즈베리 드레싱



Smoked Salmon Salad
Avocado, Beets, Balsamic Dressing

Xà lách với cá hồi xông khói, quả bơ, củ dền, sốt dầu giấm
大叻沙拉烟 熏三文鱼, 酱醋, 甜菜根
훈제 연어 샐러드, 발사믹 드레싱, 사탕무우, 아보카도



Kale Salad With Prawns
Avocado, Cranberry, Apple Vinaigrette

Xà lách cải xoăn với tôm và bơ, nam việt quất, sốt giấm táo

羽衣甘蓝大虾沙拉、牛油果、蔓越莓、苹果醋汁,
새우 케일 샐러드, 아보카도, 크랜베리, 사과 비네그레트액

Plain Kale Salad 260

Xà lách cải xoăn | 羽衣甘蓝沙拉 | 플레인 케일 샐러드



Organic Tomatoes With Burrata Cheese Salad (v)
Arugula, Aged Balsamic Sauce

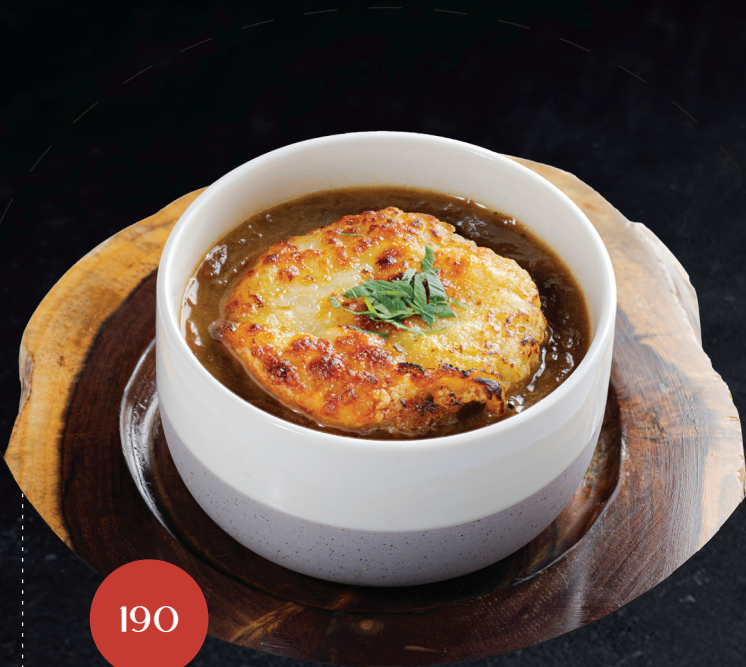
Cà chua với phô mai Burrata, cải rocket, sốt dầu giấm Ý
thượng hạng

有机番茄配布拉塔芝士沙拉、搭配芝麻菜、陈年香醋汁
유기농 토마토 부라타 치즈 샐러드, 루꼴라, 숙성 발사믹 소스

SOUPS

SÚP

汤 | 수프



190

French Onion Soup

Beef Stock, Gratinated Cheese, Sourdough Toast

Súp hành tây kiểu Pháp, nước dùng bò, phô mai đút lò, bánh mì nướng

法式洋葱汤、搭配牛肉高汤、格鲁耶尔奶酪、酸面包烤片

프렌치 어니언 수프, 소고기 스톡, 르그뤼에르 치즈, 사워도우 토스트

Clam & Corn Chowder

Clam & Chicken Stock, Carrot

Súp nghêu & kem bắp, nước dùng nghêu & gà, cà rốt

蛤蜊玉米浓汤、搭配蛤蜊鸡肉高汤、胡萝卜

클램 & 콘 차우더, 조개 & 치킨 스톡, 당근

190



FOR SHARING

分享 | 공유하기에 충분함



290/
100gr

Wagyu Tomahawk MS 4/5 Ribeye
French Bean, Potato & Corn Croquettes, Peppercorn
Sauce

Sườn bò Wagyu thượng hạng nướng,
đậu que xào, khoai tây & bắp que chiên, sốt tiêu hạt
和牛 MS 4/5 肋眼战斧牛排、搭配菜豆、土豆和玉米炸丸子、胡椒酱
와규 토마호크 MS 4/5 립아이, 프렌치빈, 감자 & 옥수수 크로켓,
후추 소스

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT
以上價格單位需多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다

FROM THE SEA

HẢI SẢN

海鲜 | 해산물

Roasted Chilean Seabass

Bok Choy, Green Peas, Soya Butter Sauce

Cá tuyết nướng, cải thìa, đậu Hà Lan, sốt nước tương

烤智利鲈鱼、搭配白菜、青豆、大豆黄油酱

칠레식 농어 구이, 청경채, 완두콩, 소이 버터 소스

820



460

Seared Scallops

Salmon Roe, Yuzu Lemon Sauce

Còì sò điệp áp chàò, trứng cá hời, sốt chanh Nhật

香煎扇贝、搭配三文鱼籽、柚子柠檬酱

구운 가리비, 연어알, 유자 레몬 소스



820

Seared Japanese Tuna Steak

Corn Puree, Black Olive, Grilled Baby Broccoli, Romesco Sauce

Thăn cá ngư Nhật áp chàò, bắp nghiêñ, ô-liu đen, bông cải xanh nướng, sốt Romesco

日式香煎金枪鱼排、搭配玉米浓汤、黑橄榄、烤小西兰花、西班牙烤椒酱

구운 일본식 참치 스테이크, 옥수수 퓨레, 블랙 올리브, 구운 베이비 브로콜리, 로메스코 소스



620

Roasted Salmon (S)

Quinoa, Lemon Apricot Jam, Harissa Chili Orange Butter Sauce

Cá hời đút lò, hạt diêm mạch, mứt mơ chanh, sốt cam bơ & ớt Harissa

烤三文鱼、搭配藜麦、柠檬杏果酱、哈里萨辣椒香橙黄油酱

연어 구이, 퀴노아, 레몬 살구 잼, 하리사 칠리 오렌지 버터 소스

CHEF'S SPECIALITIES

BẾP TRƯỞNG GIỚI THIỆU

厨师推荐特色菜 | 셰프 추천

Grilled Lobster (S)

Asparagus, Mashed Potato, Lemon Butter Sauce & Thai Red Curry Sauce

Tôm hùm nướng măng tây, khoai tây nghiền, sốt bơ chanh & sốt cà ri Thái

烤龙虾、搭配芦笋、土豆泥、柠檬黄油酱和泰式红咖喱酱

랍스터 그릴구이, 아스파라거스, 매쉬드 포테이토, 레몬 버터 소스 & 타이 레드 커리 소스



Beef Jus / Peppercorn Sauce / Truffle Sauce

Sốt bò đặc chế / Sốt tiêu đen / Sốt nấm cựa

牛肉汁/胡椒汁/松露汁油

비프 주스 / 페퍼코인 소스 / 트러플 소스



190 Gr Seared Wagyu Striploin

Green Peas, Potato, Choice of Sauce

190 gr Thăn ngoại bò Wagyu áp chảo, khoai tây, lựa chọn sốt

香煎和牛西冷、搭配青豆、土豆、自选酱汁

구운 와규 채끝 등심, 두콩, 감자, 소스 선택

Slow Cooked Australian Beef Short Ribs
Potato Foam, Asparagus, Red Wine
Cinnamon Sauce

Sườn bò nấu chậm, khoai tây nghiền, măng tây, sốt rượu vang đỏ

慢煮牛仔骨、搭配土豆泡沫、芦笋、红酒肉桂酱

저속 조리 비프 쇼트 립, 감자 폼, 아스파라거스, 레드 와인 시나몬 소스

690



1,050

180 Gr Australian Tenderloin Rossini
Seared Foie Gras, Potato Croquettes, Beets,
Truffle Foie Gras Sauce

180gr Thăn nội bò Úc và gan ngỗng áp chảo, khoai tây viên, củ dền, sốt gan ngỗng nấm cựa

澳大利亚罗西尼里脊、搭配煎鹅肝、土豆炸丸子、甜菜、松露鹅肝酱

호주산 안심 로시니, 구운 푸아그라, 감자 크로켓, 비트, 트러플 푸아그라 소스

MAIN COURSES

MÓN CHÍNH

主菜 | 메인 코스

Beef Jus / Peppercorn Sauce / Truffle Sauce

Sốt bò đặc chế / Sốt tiêu đen / Sốt nấm cục

牛肉汁/胡椒汁/松露汁油

비프 주스 / 페퍼코인 소스 / 트러플 소스



950

300 Gr Grilled Australian Ribeye

Paris Butter, French Fries, Choice Of Sauce

300 gr Thăn lưng bò Úc nướng, bơ Pháp, khoai tây chiên, lựa chọn sốt

300 克澳大利亚烤肋眼牛排、搭配巴黎咖啡酱、炸薯条、自选酱汁

호주산 립 아이 그릴구이 300그램, 카페 드 파리, 감자튀김, 소스 선택

200 Gr Seared Australian Tenderloin

Potato Gratin, Choice Of Sauce

200 gr Thăn nội bò Úc áp chảo, khoai tây đút lò với kem sữa, lựa chọn sốt

200 克澳大利亚香煎牛里脊、搭配奶油焗土豆、自选酱汁

호주산 쇠고기 안심 그릴구이 200g, 감자 그라탕, 소스 선택

920



1,480

The Bistro's Signature Mixed Grill (P)

Seared Beef Tenderloin, Grilled Pork Ribs, Grilled Jumbo Prawns, Baked Oysters With Cheese

Thăn nội bò Úc áp chảo, sườn heo nướng, tôm sú nướng, hàu đút lò với phô mai

酒馆招牌混合烤肉、搭配香煎牛里脊、烤排骨 烤大虾、芝士焗生蚝

비스트로 시그니처 믹스 그릴, 소고기 안심 구이, 돼지 갈비 구이 점보 새우 구이, 구운 굴과 치즈



560

**Seared Duck Breast
Carrot Puree, Cauliflower,
Ginger Orange Sauce**

Úc vịt áp chảo, cà rốt nghiền, bông cải, sốt cam gừng
烤鸭胸, 姜橙汁, 胡萝卜泥, 花椰菜

오리 가슴살 구이, 생강 오렌지 소스, 당근 퓨레, 콜리 플라워



490

**Braised Pork Ribs (P)
Baked Potato, Sour Cream, Chives,
Whisky Sauce**

Sườn heo hầm, khoai tây đút lò, kem chua, hẹ tây, sốt rượu whisky

红烧猪排骨、搭配烤土豆、酸奶油、韭菜、威士忌酱
돼지 갈비찜, 구운 감자, 사워 크림, 쪽파, 위스키 소스



860

**360 Gr Seared Australian Lamb Chops
Zucchini, Bell Pepper Coulis, Mint Sauce**

360 gr Sườn cừu Úc áp chảo, bí ngòi, sốt ớt chuông, sốt bạc hà

360 克澳大利亚香煎小羊排、搭配西葫芦、甜椒酱、薄荷酱
구운 호주산 양고기 찹 360그램, 주키니 호박, 피망 쿨리스, 민트 소스



490

**Chicken Milanese
Sauteed Spaghetti, Ham, Eggplant, Lemon
Caper Sauce**

Úc gà áp chảo, mì Ý xào thịt nguội cà tím, sốt chanh nụ bạch hoa

米兰鸡排、搭配清炒意大利面、火腿、茄子、柠檬刺山柑酱
치킨 밀라니즈, 소테 스파게티, 햄, 가지, 레몬 케이퍼 소스

Prices are quoted in ,000 VND and subject to Service Charge and VAT | Giá trên được tính theo ,000 VND chưa bao gồm Phí Phục Vụ và Thuế GTGT
以上價格單位為多加,000越南盾, 不包含服務費和稅 | 단가는 VND로 계산하며 서비스비 및 부가세를 포함이 되지 않습니다



420

PASTAS

MÌ Ý

意面 | 파스타

Spaghetti with Seafood Prawn Bisque Sauce

Mì Ý hải sản, sốt hải sản
海鲜意大利面 搭配虾浓汤酱
해산물 스파게티 새우 비스크 소스



410

Potato Gnocchi with Grilled Chicken Spinach, Truffle Mushroom Sauce

Bánh khoai tây kiểu Ý với gà nướng, cải bó xôi, sốt nấm cùc

土豆团子配烤鸡肉、搭配菠菜、松露蘑菇酱

구운 닭고기를 곁들인 감자 뇨키, 시금치, 트러플 버섯 소스



410

Linguine with Clam (S) White Wine, Garlic, Chili Flakes

Mì Ý xào nghêu, rượu trắng, tỏi ớt
蛤蜊意大利扁面、搭配白葡萄酒、大蒜、辣椒片
조개 링귀니, 화이트 와인, 마늘, 칠리 플레이크

WOOD FIRED PIZZAS

PIZZA

披薩 | 피자



410

Four Cheese Pizza Honey & Thyme

Pizza bốn loại phô mai, mật ong & cỏ xạ hương
四芝士披萨, 搭配蜂蜜和百里香
포 치즈 피자, 꿀 & 타임



410

House Smoked Salmon Pizza

Salmon Roe, Arugula, Red Onion, White Sauce
Pizza cá hồi xông khói, trứng cá hồi, cải rocket, hành tím, sốt kem

自制烟熏三文鱼披萨, 搭配三文鱼籽、芝麻菜、红洋葱、白酱
하우스 훈제 연어 피자, 연어알, 루꼴라, 적양파, 화이트 소스



410

Meat Lover Pizza (P)

Salami, Chorizo, Italian Sausage, Mushroom, Tomato Sauce

Pizza xúc xích các loại, nấm, sốt cà chua
肉食爱好者披萨: 搭配萨拉米香肠、西班牙辣香肠、意大利香肠、蘑菇、番茄酱

미트 러버 피자: 살라미, 초리조, 이탈리아 소시지, 버섯, 토마토 소스



420

San Daniel Ham & Burrata Cheese Pizza (P)

Arugula, Tomato Sauce

Pizza thịt heo muối, phô mai Burrata, cải rocket, sốt cà chua
圣丹尼尔火腿和布拉塔芝士披萨, 搭配芝麻菜、番茄酱

산 다니엘 햄 & 부라타 치즈 피자, 루꼴라, 토마토 소스



420

Seasonal Seafood Pizza

Mozzarella Cheese, Tomato Sauce

Pizza hải sản, phô mai Mozzarella, sốt cà chua
时令海鲜披萨, 搭配马苏里拉芝士、番茄酱

제철 해산물 피자, 모짜렐라 치즈, 토마토 소스

KOREAN DELIGHTS

MÓN HÀN QUỐC

韩国料理 | 한식 요리

Korean BBQ Platter (P, N, S)

Marinated Beef & Pork Belly, Condiments

Món nướng kiểu Hàn Quốc: thăn bò, thịt ba chỉ heo, đồ ăn kèm

韩式烤肉拼盘、搭配腌牛肉和猪五花、各种调料

한국식 BBQ 플래터, 양념 소고기 & 삼겹살, 조미료



Bibimbap (N)

Korean Steamed Rice, Beef, Vegetables, Fried Egg, Hot Pepper Paste

Cơm trộn Hàn Quốc, thịt bò, rau củ, trứng chiên, tương ớt Hàn Quốc

石锅拌饭、搭配韩国米饭、牛肉、蔬菜、煎蛋、辣椒酱

비빔밥, 한국식 쌀밥, 소고기, 야채, 계란 후라이, 고추장



Kimchi Soup (S, P)

Pork, Steamed Rice

Canh kim chi với thịt heo, cơm trắng

泡菜汤、搭配猪肉、香米饭

김치찌개, 돼지고기, 쌀밥

SIDE DISHES

MÓN ĂN KÈM

小菜 | 추가 메뉴

120

Kimchi

Kim chi
泡菜
김치

120

Seared Asparagus

Măng tây nướng
烤芦笋
구운 아스파라거스

120

Stir Fried Vegetables And Mushrooms

Rau củ xào với nấm
清炒什锦蔬菜和蘑菇
야채 볶음

180

Truffle Fries

Khoai tây chiên với dầu nấm
cực thượng hạng
炸薯条
감자 튀김

120

Mashed Potato

Khoai tây nghiền
土豆泥
으깬 감자

120

Potato Gratin (N)

Khoai tây đút lò với kem sữa
烤土豆奶油
감자 그라탕

120

Sauteed Broccoli, Bok Choy, Green Peas

Rau xào với đậu Hà Lan
炒西兰花, 白菜, 豌豆
볶은 브로콜리, 청경채, 완두콩

120

Green Salad With Sherry Vinaigrette (V)

Xà lách trộn dầu giấm anh đào
绿沙拉配雪利醋汁
세리 비네그레트 그린 샐러드

DESSERTS

TRÁNG MIỆNG

甜点 | 디저트



180

Banana Foster (N)

Vanilla Ice Cream, Walnuts

Chuối đốt rượu, kem vani, hạt óc chó

香蕉福斯特, 搭配香草冰淇淋, 核桃

바나나 포스터, 바닐라 아이스크림, 호두



160

The Grand Bistro Trio Dessert (N)

Chocolate Volcano, Raspberry Macaron, Salted Caramel Nougatine Mousse

Bánh sô cô la chảy, bánh macaron vị mâm xôi, bánh socola nhân caramen mặn

Grand Bistro 甜点三重奏

巧克力熔岩、覆盆子马卡龙、咸焦糖牛轧糖慕斯

그랜드 비스트로 트리오 디저트,

초콜릿 볼케이노, 라즈베리 마카롱, 솔티드 카라멜 누가틴 무스



160

The Bistro Cookie Skillet (N)

Toasted Almond, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Bánh quy nướng lò củi, hạnh nhân, kem vani, sốt caramen

酒馆铁盘曲奇, 搭配烤杏仁、香草冰淇淋、焦糖酱

비스트로 쿠키 스킬렛, 구운 아몬드, 바닐라 아이스크림, 카라멜 소스



160

Banana Crepe

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce

Bánh kép chuối, kem vani, sốt sô cô la

香蕉可丽饼, 搭配香草冰淇淋、巧克力酱

바나나 크레페, 바닐라 아이스크림, 초콜릿 소스



100

Homemade Ice Cream Or Sorbet

**Raspberry Sorbet / Passion Fruit Sorbet,
Green Tea Ice Cream, Chocolate Ice
Cream, Vanilla Ice Cream**

Kem đá quả mâm xôi / Kem đá chanh dây / Kem trà
xanh / Kem sô cô la / Kem vani

覆盆子雪葩 / 百香果雪葩 / 绿茶菜冰淇 / 双巧克
力冰淇淋 / 香草冰淇淋

홈메이드 아이스크림 또는 셔벗: 라즈베리 셔벗
/ 패션 프루츠 셔벗 / 그린티아이스크림 / 초콜렛
아이스크림 / 바닐라 아이스크림

160

Tiramisu

**Homemade Ladyfingers, Mascarpone, Coffee
Syrup**

Bánh tiramisu kiểu Ý, bánh sâm-panh, kem phô mai, cà phê
提拉米苏、自制手指饼干、马斯卡彭芝士、咖啡糖浆
티라미수, 홈메이드 레이디 핑거, 마스카포네, 커피 시럽

160

Apple Tart (N)

Frangipane, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Bánh tạc táo nhân kem hạnh nhân, kem vani, sốt caramen
苹果挞、搭配杏仁奶油、香草冰淇淋、焦糖酱
애플 타르트, 프랑지판, 바닐라 아이스크림, 캐러멜 소스

