



WINE & GRILL



5-COURSE MENU

VND 2.200.000++

VND 3.500.000++ *(including wine pairing)*

CANAPES

Terrine of carrots served with miso and kimchi
Herb tartlet with pig's trotter, walnuts, and anchovy sauce
Cauliflower pearls with citrus
– Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée

1ST COURSE

Veal tartare with caviar, egg yolk confit and cucumber
– Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé

2ND COURSE

Sole fish soufflé served with watercress and yuzu
– Charles de Cazanove Brut Blanc de Blancs

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Duck breast with potato mille-feuille, Skyr yoghurt & Foyot sauce
or
Wagyu beef sirloin Tajima MB 4-5+ with potato mille-feuille,
Skyr yoghurt & Foyot sauce
– Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas

CHEESE COURSE

Saint Nectaire AOP cheese with Sake-pear sorbet & granola
– Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg'

DESSERT

Voile Monochrome served with almonds, orange & lemon
– Coffee or tea

All prices are subject to 5% service charge and VAT.



WINE & GRILL



SAIGON CENTRE

THỰC ĐƠN 5 MÓN

VND 2.200.000++

VND 3.500.000++ (đã bao gồm rượu)

CANAPES

Cà rốt hầm kiểu pháp ăn kèm miso và kimchi

Bánh tart thảo mộc với chân giò heo hầm, hạt óc chó và nước sốt cá cơm

Súp lơ trắng với sốt cam chanh

— Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée

MÓN KHAI VỊ

Thịt bê tái với trứng cá tằm, lòng đỏ trứng nấu chậm và dưa chuột

— Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé

MÓN KHAI VỊ

Cá bơn ăn kèm Soufflé với cải xoong và trái thanh yên

— Rượu Charles de Cazanove Brut Blanc de Blancs

MÓN CHÍNH (lựa chọn một trong thực đơn dưới)

Ức vịt với khoai tây ngàn lớp nướng, sốt kem kiểu Pháp

hoặc

Thăn ngoại bò Wagyu Tajima MB 4-5+

với khoai tây ngàn lớp nướng, sốt kem kiểu Pháp

— Rượu vang đỏ Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas

PHÔ MAI

Phô mai Saint Nectaire AOP với kem trái lê và granola

— Rượu vang trắng Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg'

TRÁNG MIỆNG

Bánh tráng miệng kiểu pháp kèm với hạnh nhân, cam và chanh

— Trà hoặc cà phê

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT.



WINE & GRILL



3-COURSE MENU

VND 1.600.000++

VND 2.600.000++ *(including wine pairing)*

CANAPES

Terrine of carrots served with miso and kimchi
Herb tartlet with pig's trotter, walnuts and anchovy sauce
Cauliflower pearls with citrus
– Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée

STARTER

Veal tartare with caviar, egg yolk confit and cucumber
– Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé

MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

Duck breast with potato mille-feuille, Skyr yoghurt & Foyot sauce
or
Wagyu beef sirloin Tajima MB 4-5+ with potato mille-feuille,
Skyr yoghurt & Foyot sauce
– Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas

DESSERT

Voile Monochrome served with almonds, orange & lemon
– Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg'
– Coffee or tea

All prices are subject to 5% service charge and VAT.



WINE & GRILL



SAIGON CENTRE

THỰC ĐƠN 3 MÓN

VND 1.600.000++

VND 2.600.000++ (đã bao gồm rượu)

CANAPES

Cà rốt hầm kiểu pháp ăn kèm miso và kimchi

Bánh tart thảo mộc với chân giò heo hầm, hạt óc chó và nước sốt cá cơm

Súp lơ trắng với sốt cam chanh

— Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée

MÓN KHAI VỊ

Thịt bê tái với trứng cá tầm, lòng đỏ trứng nấu chậm và dưa chuột

— Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé

MÓN CHÍNH (lựa chọn một trong thực đơn dưới)

Ức vịt với khoai tây ngàn lớp nướng, sốt kem kiểu Pháp

hoặc

Thăn ngoại bò Wagyu Tajima MB 4-5+

với khoai tây ngàn lớp nướng, sốt kem kiểu Pháp

— Rượu vang đỏ Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas

TRÁNG MIỆNG

Bánh tráng miệng kiểu pháp kèm với hạnh nhân, cam và chanh

— Rượu vang trắng Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg'

— Trà hoặc cà phê

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT.



A LA CARTE OPTIONS

Larger portions

STARTER

VND

Veal tartare with beetroot caviar,
egg yolk confit and cucumber

1,099,000

MAINS

Sole fish soufflé served with watercress and yuzu

1,599,000

Duck breast (220 gr) with potato mille-feuille,
Skyr yoghurt & Foyot sauce

799,000

Wagyu beef sirloin Tajima MB 4-5+ (250 gr)
with potato mille-feuille, Skyr yoghurt & Foyot sauce

1,199,000

CHEESE

Saint Nectaire AOP cheese
with Sake-pear sorbet & granola

120,000

DESSERT

Voile Monochrome served with almonds,
orange & lemon

130,000

All prices are subject to 5% service charge and VAT.



MÓN TỰ CHỌN

Phần lớn

MÓN KHAI VỊ

VND

Thịt bê tái với trứng cá tằm, lòng đỏ trứng
nấu chậm và dưa chuột

1,099,000

MÓN CHÍNH

Cá bơn ăn kèm Soufflé với cải xoong và trái thanh yên

1,599,000

Ức vịt (220gr) với khoai tây ngàn lớp nướng,
sốt kem kiểu Pháp

799,000

Thăn bò Wagyu Tajima MB 4-5+ (250gr)
với khoai tây ngàn lớp nướng, sốt kem kiểu Pháp

1,199,000

PHÔ MAI

Phô mai Saint Nectaire AOP với kem trái lê và ngũ cốc

120,000

TRÁNG MIỆNG

Bánh tráng miệng kiểu pháp kèm với hạnh nhân,
cam và chanh

130,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT.



WINE OPTIONS

MENU RƯỢU

| | GLASS LY | BOTTLE CHAI |
|---|---------------------|------------------------|
| Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Tête de Cuvée | 350,000 | 1,599,000 |
| Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé Rượu Champagne Charles de Cazanove Brut Rosé | 380,000 | 1,799,000 |
| Charles de Cazanove Brut Blanc de Blancs Rượu Charles de Cazanove Brut Blanc de Blancs | 380,000 | 1,799,000 |
| Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas Rượu vang đỏ Châteauneuf Du Pape Haute Pierre 2019 Delas | 400,000 | 1,999,000 |
| Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg' Rượu vang trắng Bestheim Gewürztraminer Alsace Grand Cru 'Mambourg' | 280,000 | 1,299,000 |

All prices are subject to 5% service charge and VAT.