

FROM THE LAND

PLATTERS

Nhỏ/ Lớn

Thịt Nguội 290/490

Các loại thịt nguội đa dạng
Phục vụ cùng dưa chua
và bánh mì lên men tự nhiên

Thịt Nguội Đặc Biệt 390

Thịt nguội cao cấp của *Cure & Pickle*,
chế biến bằng thịt heo tươi
được chọn lọc từ các nông trại
hữu cơ ở Việt Nam

Phô Mai 290/490

Các loại phô mai
được đầu bếp chọn lựa
Phục vụ cùng mứt, các loại hạt
và bánh mì lên men tự nhiên

Thịt Nguội & Phô Mai 490

Sự kết hợp giữa thịt nguội và phô mai
Phục vụ cùng dưa chua, mứt,
các loại hạt, trái ô liu
và bánh mì lên men tự nhiên

Thịt Nguội & Phô Mai Đặc Biệt 590

Phô mai kết hợp thịt nguội cao cấp
của *Cure & Pickle*, chế biến bằng
thịt heo tươi được chọn lọc từ
các nông trại hữu cơ ở Việt Nam
Phục vụ cùng dưa chua,
mứt, các loại hạt, trái ô liu
và bánh mì lên men tự nhiên

RẤT PHÁP

Nhỏ/ Lớn

Duck Rillettes 150

Patê vịt kiểu Pháp
Ăn cùng bánh mì nướng và dưa chua

Truffle Brie Gougères 90/170

Bánh phô mai truyền thống
của Pháp dùng cùng
phô mai brie trộn nấm truffle

Phô Mai Camembert Nướng 250/450

(125gr / 250gr)
Phô mai Camembert AOC Pháp
phủ mật ong, thảo mộc,
húng tây và tỏi
Ăn cùng bánh mì lên men tự nhiên

Ốc Nướng Bơ Tỏi 210

Đặc sản ốc kiểu pháp
Ăn cùng bánh mì lên men tự nhiên

Pissaladière 170

Bánh pizza đế dày vùng Riviera
của Pháp, mứt hành tây,
trái ô liu và cá cơm

Saucisson 160/280

Xúc xích khô thủ công cao cấp
được sản xuất bởi *Cure & Pickle*,
chế biến bằng thịt heo tươi được
chọn lọc từ các nông trại hữu cơ
ở Việt Nam

GỢI Ý KẾT HỢP VANG ĐỎ

Ly/ Chai



Chapoutier Marius
Shiraz - Grenache, France

160/850



Louis Latour Domaine de Valmoissine
Pinot Noir, GPI Var, France

950



B de Maucaillou
Cabernet Sauvignon - Merlot, AOC Bordeaux, France

1,050



FROM THE SEA

PLATTER

Hải Sản 490
Tôm sú (4 con)
Ceviche cá chẽm
Nghêu tỏi ớt 🍷
Mực chiên giòn

NGHÊU & KHOAI TÂY CHIÊN

Món ăn Việt được chế biến theo phong cách truyền thống Pháp-Bỉ độc đáo, mang đến cho bạn 2 sự lựa chọn thú vị. Phục vụ kèm khoai tây chiên kiểu Bỉ

Marinière (500g) 220
Rượu vang trắng, hành tím, ngò tây

Poulette (500g) 250
Rượu vang trắng, kem, thịt ba rọi xông khói, hành tím, ngò tây

Thứ Ba hàng tuần: Ăn Còn Hoài
Nghêu & Khoai Tây Chiên chỉ với 350k!

FROM THE GARDEN

PLATTER 🌿

Nhỏ/ Lớn

Platter Chay 250/350
Truffle Brie Gougères
Falafel & Sốt Tzatziki
Baba Ganoush & Bánh mì lên men
Xà lách Tabouleh
Xà lách rau trộn

GỢI Ý KẾT HỢP VANG TRẮNG

Ly/ Chai



Chapoutier Marius
Vermentino, IGP Pays d'OC, France

160/850



Pago Mota
Chardonnay, Spain

950



Yvecourt Bordeaux
Sauvignon Blanc, France

1,050

FRUITS DE MER

Nhỏ/ Lớn

Blinis Cá Hồi Xông Khói (3 miếng) 180
Cá hồi xông khói,
phô mai kem thảo mộc,
bánh blinis nhà làm

Tôm Sú (6 con) 240
Ăn kèm với sốt aioli & chanh

Nghêu Tỏi Ớt 🍷 180
Thịt heo xông khói, ớt,
rượu vang trắng & chanh

Mực Chiên Giòn 170
Phục vụ kèm sốt Peri-Peri 🍷
hoặc sốt tartare

Ceviche Cá Chẽm 120/230
Cá chẽm sống ướp cùng ớt chuông,
ngò tây, hành tím, dầu ô liu
Ăn kèm khoai tây lát chiên giòn

Croquettes Tôm (5/10 cái) 120/230
Bánh Croquettes chiên kiểu Bỉ - tôm
băm trộn ớt Jalapeños ngâm



TAPAS & BITES

KHOAI TÂY CHIÊN SIGNATURE

Khoai Tây Chiên Kiểu Bỉ 90
Khoai tây tươi, cắt tay, chiên mỡ bò 3 lần

Khoai Tây Chiên Toppings 190
Phủ hành caramel, thịt ba rọi xông khói giòn, hẹ, sốt mayo cà chua

Spicy Loaded Fries Toppings 190
Phủ xúc xích Merguez cay, sốt Harissa nhà làm, cà chua salsa

BURGER & CÁC LOẠI BÁNH MÌ

Thứ Hai hàng tuần: Mua 1 Tặng 1
Cho burger và các loại bánh mì

Burger Bò Phô Mai 180
Thịt bò Mỹ, phô mai lát, dưa muối, hành caramel, sốt Samurai
Kèm với xà lách trộn hoặc khoai tây chiên kiểu Bỉ

Thêm:
Cấp đôi bò (+80), thịt ba rọi muối (+40),
phô mai Camembert (+50),
phô mai Cheddar (+30)

Croque Monsieur 220
Bánh mì lên men kẹp thịt nguội, phô mai Cheddar và phô mai Emmental
Kèm với xà lách trộn hoặc khoai tây chiên kiểu Bỉ

Croque Madame (+30)
Thêm trứng ốp la

Bánh mì Américain 220
Nửa bánh mì baguette kẹp thịt bò Mỹ, phô mai Emmental, hành caramel, xà lách và cà chua
Kèm với khoai tây chiên kiểu Bỉ

MÓN CHIÊN

Arancinis (5/10 viên) 120/230
Risotto viên tròn chiên giòn, nhân phô mai mozzarella, nước hầm gà, chanh & thảo mộc, sốt cà chua xông khói

Phô Mai Parmesan Viên (5/10 viên) 120/230
Đặc sản Bỉ
Phục vụ kèm chanh và ngò tây chiên giòn

Croquettes Tôm (5/10 cái) 120/230
Đặc sản Bỉ
Tôm bằm chiên xù, phục vụ kèm chanh

Mực Chiên Giòn 170
Phục vụ kèm sốt Peri-Peri hoặc sốt tartare

Falafel & Tzatziki (5/10 cái) 120/200
Bánh đậu gà trộn ngò cùng tỏi và hành tây, chiên giòn
Ăn kèm sốt Tzatziki

Gà Karaage 120
Thịt đùi gà cắt miếng vừa chiên giòn
Ăn kèm sốt mayo nước tương

MEDITERRANEAN

Baba Ganoush 120
Sốt cà tím nướng trộn tahini và tỏi
Phục vụ kèm rau củ tươi & bánh mì Pita nhà làm

Tzatziki 120
Sốt sữa chua Hy Lạp trộn dưa leo, bạc hà, tỏi
Phục vụ kèm rau củ tươi & bánh mì Pita nhà làm

Pepperade 120
Sốt ớt chuông nướng trộn dầu ô liu, tỏi
Phục vụ kèm rau củ tươi & bánh mì Pita nhà làm


Combo 250
Baba Ganoush, Tzatziki, Pepperade
Phục vụ kèm rau củ tươi & bánh mì Pita nhà làm




BISTRO & SWEETS

XÀ LÁCH

Nhỏ/ Lớn

Xà Lách Bưởi Tabouleh  **110/200**
Hạt lúa mì Bulgur, đậu Hà Lan, dưa leo, cà chua, ngò tây, bạc hà, bưởi

Xà Lách Fennel Nướng  **120/220**
Hạt lúa mì Bulgur, sữa chua, chanh, sốt tahini, bạc hà, ngò tây, dầu ô liu, gia vị cajun & hạt dẻ cười

Xà Lách Phô Mai Dê **120/220**
Thịt xông khói, táo cắt nhỏ, các loại hạt, cà chua bi, trộn sốt vinaigrette

TRÁNG MIỆNG

Chocolate Mousse **90**
Mousse sô cô la đen 75%, vụn sô cô la, caramel

Crème Brûlée **90**
Kem vani nướng, phủ đường giòn bên trên


Pavlova **120**
Bánh meringue mềm, kem whipping, trái cây tươi và sốt trái cây

Kem **60**
Vani, sô cô la, dâu, chanh dây, dừa, caramel

NUI/ MÌ

Nhỏ/ Lớn

Coquillettes Thịt Xông Khói & Phô Mai **110/220**
Nui kiểu Pháp nấu cùng heo xông khói, thịt nguội, kem whipping và phô mai parmesan

Gnocchi Bí Đỏ  **100/180**
Mì viên gnocchi bí đỏ nhà làm, bí ngòi, các loại hạt và ăn kèm sốt bơ xô thơm


MÓN CHÍNH

Bò Tàng Nướng (200gr/350gr) **350/450**
Thịt bò Black Angus Úc
Ăn kèm khoai tây chiên kiểu Bỉ hoặc xà lách

*Các loại sốt:
tiêu đen, phô mai xanh, vang đỏ & hành tím, sốt bơ đặc trưng*

Đùi Vịt Confit **250**
Đùi vịt nấu chậm, áp chảo
Ăn kèm khoai tây nghiền và sốt hành tây

Cá Chẻm Áp Chảo **250**
Sốt kem rượu vang trắng
Ăn kèm khoai tây nghiền và rau củ nướng

Cà Tím Nướng  **180**
Ăn kèm sốt ớt chuông nướng, phô mai cottage & rau ngò

THỰC ĐƠN TRẺ EM

Coquillettes Thịt Xông Khói & Phô Mai **110**

"Steak Haché" (Thịt bò) & Khoai Tây Nghiền **120**
Ăn kèm sốt hành tây

Burger Bò Phô Mai **150**
Ăn kèm khoai tây chiên kiểu Bỉ hoặc xà lách trộn



Ăn chay | Giá trên được tính bằng '000 VND và chưa bao gồm thuế VAT

