

10TH FLOOR

11AM - 10PM

CHIC MENU

• BRASSERIE DINING •

LES ENTRÉES CLASSIQUES

PATÉ EN CROUTE "Tà Phìn" black pork, foie gras, button mushroom confit	350
SAPA TROUT TARTARE 100G Shallots, avocado, lumpfish caviar	350
NORMANDY ESCARGOTS (6 PIECES) Butter, garlic, parsley	300
PAN-SEARED FOIE GRAS Pineapple mango jam, caramelised apple, truffle jus	350
CHARCUTERIE PLATTER Foie gras terrine, "Tà Phìn" black pork rillettes, serrano ham, chorizo, salchichón	550
SAPA TROUT SASHIMI Rice paper, shiso leaf, sour leaf, lime juice, wasabi dipping sauce	350

LES SALADES

LOBSTER SALAD Potato confit, frisée, lettuce, lemon dressing	620
CEASAR SALAD Anchovies, Parmigiano Reggiano, bacon with your choice of protein: Grilled Sapa Highland Chicken Breast (120g)	220 260
Grilled Tiger Prawns (5 pieces)	370
Seared Sapa Trout (100g)	370
NICOISE SALAD Tuna, haricots verts, potatoes, mustard dressing	330
COBB SALAD Chicken breast, blue cheese, boiled egg, avocado, bacon, honey grain mustard dressing	330

LES PÂTES

SAPA TROUT WITH PRAWN RAVIOLI Eringi mushroom, bouillabaisse, shellfish cream sauce	450
FOUR CHEESE TORTELLINI Cream sauce, tomato, chive oil	400
LOBSTER & SQUID INK FETTUCCINE Cherry tomatoes, zucchini pearls, lobster shell cream sauce	620
BOLOGNESE Minced Australian beef, tomato sauce	330
NEAPOLITAN Fresh tomato, assorted herbs	260
PUTTANESCA Spicy tomato sauce, capers, anchovies, eggplant	330
PATES AUX LARDONS Smoked bacon, Emmental cheese, crème fraîche	330

LES SOUPES

FRENCH ONION SOUP 260 Beef marrow jus, brioche, Comté cheese
LOBSTER BISQUE 390 Tarragon, white wine, lumpfish caviar
SAPA WILD MUSHROOM SOUP 260 Mascarpone cheese, truffle oil

LES POISSONS

GRILLED SAPA TROUT 200G Green lentil, chanterelle mushroom, pea mousse, smoked sabayon	520
GRILLED SAPA STURGEON 200G "Mặc khén" seeds, broccoli, steamed rice	450
POACHED FRENCH TURBOT 170G Black truffle, cauliflower purée, caviar, sorrel leaves, spicy tapioca cracker	890

SAPA SPECIALTIES

FRESH SPRING ROLL Prawn, black pig, noodles, coriander, carrots	220
"PHỞ BẮC HÀ" "Bắc Hà" fresh rice noodle, "Mường Khương" chili sauce, fried breadsticks Vietnamese beef	250
Australian beef tenderloin	280
Chicken	250
DRIED BUFFALO SALAD Carrot, winter melon, cucumber, green papaya, sweet & sour fish sauce	220
SAPA STURGEON/TROUT BROTH Tamarind, pineapple, spring onion	200
BRAISED SAPA STURGEON 300G/CLAY POT Fermented soya bean, galangal, caramelised sugar, fish sauce	450
BRAISED BLACK PORK Coconut juice, shallots, fish sauce	400
STEAMED SAPA BLACK PORK Lemongrass, chili, fish sauce	400

NOS SPÉCIALITÉS GRILLÉES

AUSTRALIAN BEEF RIBEYE 300G 890 30 MINS Sapa mushroom duxelles vol-au-vent, peppercorn, demi-glace reduction
AUSTRALIAN BEEF PITHIVIER 1,150 30 MINS Fillet mignon, foie gras, baked in puff pastry
AUSTRALIAN T-BONE 700G 1,650 30 MINS GOOD FOR 2 Roasted potato wedges, creamy mashed potatoes, demi-glace reduction
NEW ZEALAND LAMB LOIN 180G 750 30 MINS Parsnip purée, Sapa organic vegetables, rosemary jus

CHEF'S SIGNATURES

CASSOULET 890 French duck, baked white beans, Toulouse sausage, pork ribs
SCALLOP FRIED RICE 350 Egg, scallop, asparagus, spinach
MAGRET DE CANARD 250G 550 30 MINS Dry-aged duck breast, butternut squash purée, orange beef jus
SAPA WILD PIGEON 550 30 MINS Butternut squash purée, Eringi mushroom, grape sauce
WHOLE FRENCH CHICKEN WITH FOIE GRAS STUFFING 1,500 30 MINS GOOD FOR 3-4 Truffle, butter, chicken truffle jus
CHEESE FONDUE SAVOYARDE 2,000 30 MINS GOOD FOR 2 Cold cuts, potatoes, garlic croutons

SAPA HOTPOT

1,200

SAPA STURGEON/TROUT HOTPOT Spicy & sour broth, seasonal vegetables
HORSE MEAT HOTPOT Cinnamon, star anise, black cardamom
BEEF FLANK SPICY HOTPOT Mushrooms, "sa té" sauce, seasonal vegetables

LES BURGERS ET SANDWICHES

Served with shoestring fries

CHIC AUSTRALIAN BEEF CHEESEBURGER 400 Caramelised onion jam, aged orange Cheddar cheese, smoked bacon, red onions
CROQUE-MONSIEUR/MADAME 350 Torchon ham, Emmental cheese, Mornay sauce

SIDES

SHOESTRING FRIES	150
SAUTÉED HMONG MUSTARD LEAF Sapa sausage, garlic, chili, fish sauce	250
BOILED CHAYOTE Salt, sesame, peanuts	150
DEEP-FRIED STEAMED RICE IN BAMBOO	100
Salt, sesame, peanuts	

Prices are quoted in (,000) Vietnam Dong and subject to 5% service charge and 10% VAT.
Please inform your server if you have any food allergies.



TẦNG 10

11AM - 10PM

CHIC MENU

• BRASSERIE DINING •

KHAI UJ CỔ ĐIỂN

PATE BÁNH MÌ NƯỚNG Thịt lợn đen bản Tả Phìn, gan vịt Pháp, nấm rơm nấu chậm	350
CÁ HỒI TRỘN KIỂU TARTARE 100G Hành tím, trái bơ, trứng cá chần	350
ỐC SÊN PHÁP NƯỚNG (6 CON) Bơ, tỏi, mùi tây	300
GAN VỊT PHÁP ÁP CHÀO Mứt dừa xoài, táo caramen, sốt nấm kim cương đen	350
ĐĨA THỊT NGUỘI TỔNG HỢP Pate gan vịt Pháp, thịt heo đen Tả Phìn nấu chậm, thịt heo muối Tây Ban Nha, xúc xích cay chorizo, xúc xích salchichon	550
GÒI CÁ HỒI SAPA Bánh tráng, tíu tô, lá chua, nước cốt chanh, mù tạt xanh	350

SÁ LÁT

SÁ LÁT TÔM HÙM Khoai tây nấu chậm, xà lách xoăn, dầu chanh	620
SÁ LÁT HOÀNG ĐẾ Cá cơm ngâm dầu, phô mai Parmesan, thịt ba chỉ xông khói Phục vụ kèm các loại thịt:	220
Ức gà Sapa nướng (120g)	260
Tôm sú nướng (5 con)	370
Cá hồi Sapa nướng (100g)	370
SÁ LÁT CÁ NGỪ KIỂU PHÁP Cá ngừ nướng, đậu Pháp, khoai tây, sốt mù tạt	330
SÁ LÁT ỨC GÀ KIỂU MỸ Ức gà, phô mai xanh, trứng luộc, trái bơ, thịt ba chỉ xông khói, sốt mật ong mù tạt	330

MỠ Ý

MỠ Ý RAVIOLI VỚI CÁ HỒI VÀ TÔM 450 Nấm đùi gà, súp hải sản bouillabaisse, sốt kem hải sản
MỠ Ý TORTELLINI VỚI 4 LOẠI PHÔ MAI 400 Sốt kem, cà chua tươi, dầu hạt
MỠ Ý FETTUCCINE MẬT MỤC VÀ TÔM HÙM 620 Cà chua bao tử, bí ngòi, sốt kem tôm hùm
MỠ BOLOGNESE 330 Thịt bò Úc, sốt cà chua
MỠ NEAPOLITAN 260 Cà chua tươi, thảo mộc
MỠ PUTTANESCA 330 Sốt cà chua cay, nụ bạch hoa, cá cơm, cà tím
MỠ PATES AUX LARDONS 330 Thịt heo muối xông khói, phô mai Emmental, kem chua, mùi tây

MÓN SÚP

SÚP HÀNH KIỂU PHÁP 260 Nước cốt tuý bò, bánh mì brioche, phô mai Comté
SÚP KEM TÔM HÙM 390 Lá ngải dầm, rượu vang trắng, trứng cá chần
SÚP KEM NẤM RỪNG SAPA 260 Phô mai Mascarpone, dầu nấm kim cương đen

CÁC MÓN CÁ

CÁ HỒI SAPA NƯỚNG 200G 520 Đậu lăng hầm, nấm Chanterelle, đậu Hà Lan nghiền, sốt bơ trứng
CÁ TẦM SAPA NƯỚNG 200G 450 Hạt mắc khén, bông cải xanh, cơm
CÁ BON PHÁP CHẦN 170G 890 Bông cải trắng nghiền, nấm kim cương đen, trứng cá, lá me chua, trần châu cay

ĐẶC SẢN SAPA

GÒI CUỐN TÔM VÀ THỊT HEO 220 Tôm, thịt lợn đen, bún tươi, rau mùi, cà rốt
PHỞ BẮC HÀ Sợi phở Bắc Hà, tương ớt Mường Khương quấy chiên giòn Thịt bò Việt Nam 250 Thịt thăn bò Úc 280 Thịt gà 250
NỘM RAU DÓN TRÂU SẤY 220 Cà rốt, bí xanh, dưa chuột, đu đủ xanh, nước mắm chua ngọt
CANH CÁ TẦM/ CÁ HỒI SAPA 200 Me chua, dưa, hành lá
CÁ TẦM KHO TƯƠNG BẦN 300G/NỒI ĐẤT SÉT 450 Tương bần, riềng, đường caramen, nước mắm
LỢN BÀN ĐEN KHO NƯỚC DỪA 400 Nước dứa, hành tím, nước mắm
LỢN BÀN ĐEN HẤP MẮC KHÉN 400 Xả, ớt, nước mắm

MÓN NƯỚNG ĐẶC BIỆT

THĂN NGOẠI BÒ ỨC 300G 890 30 PHÚT Bánh ngàn lớp cuộn nấm Sapa, tiêu mắc khén, nước cốt bò
THĂN NỘI BÒ ỨC 1,150 30 PHÚT Thăn phi lê bò, gan vịt Pháp, phủ bánh ngàn lớp
SƯỜN BÒ ỨC CHỨ T 700G 1,650 30 PHÚT DÀNH CHO 2 NGƯỜI Khoai tây bổ cau nướng, khoai tây nghiền, nước cốt bò
THĂN CỪU NEW ZEALAND 180G 750 30 PHÚT Củ cải ngựa nghiền, rau hữu cơ Sapa, sốt hương thảo

MÓN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

THỊT HẪM KIỂU PHÁP 890 Đùi vịt Pháp, đậu trắng nướng, xúc xích Toulouse, sườn heo
CƠM RANG SÒ ĐIỆP MĂNG TÂY 350 Trứng gà, sò điệp, măng tây, cải bó xôi
ỨC VỊT ÁP CHÀO 250G 550 30 PHÚT Ức vịt lên tuổi, bí đỏ nghiền, sốt cam với cốt bò cô đặc
ỨC CHIM BỔ CẬU SAPA ÁP CHÀO 550 30 PHÚT Bí đỏ nghiền, nấm đùi gà, sốt nho
GÀ PHÁP NƯỚNG NHỎI GAN NGỔNG 1,500 30 PHÚT DÀNH CHO 3-4 NGƯỜI Nấm kim cương đen, bơ, nước cốt gà
LẨU PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG 2,000 30 PHÚT DÀNH CHO 2 NGƯỜI Thịt nguội tổng hợp, khoai tây, bánh mì nướng giòn

CÁC LOẠI BÁNH KẸP

Phục vụ kèm khoai tây sợi chiên giòn

BURGER PHÔ MAI BÒ ỨC CHIC | 400
Mứt hành caramen, thịt heo xông khói, phô mai Cheddar vàng, hành tím**SANDWICH KIỂU PHÁP | 350**
Jambon đùi, phô mai Emmental, sốt phô mai trứng Mornay

MÓN ĂN KẸM

KHOAI TÂY SỢI CHIÊN GIÒN 150
CÁI MÈO XÀO LẠP XƯƠNG 250 Tỏi, ớt, nước mắm
SU SU LUỘC 150 Muối, vừng, đậu phộng
CƠM LAM CHIÊN MUỐI VỪNG 100 Muối, vừng, đậu phộng

LẨU SAPA

1,200

LẨU CÁ TẦM/ CÁ HỒI SAPA
Nước lẩu chua cay, rau theo mùa**LẨU NGỰA SAPA**
Gia vị quê, hồi, thảo quả**LẨU GẤU BÒ CAY**
Nấm, sa tế, rau theo mùa

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT.

Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.



10TH FLOOR

6AM - 10PM

DESSERTS

BREAKFAST • LUNCH • DINNER

PHÔ MAI CHỌN LỘC NHẬP KHẨU

450

Phô mai Brie, Bleu d'Auvergne, Beaufort, Comté

IMPORTED CHEESE WITH CONDIMENTS

Brie, Bleu d'Auvergne, Beaufort, Comté cheese

BÁNH NƯỚNG TÁO XANH ÚC

150

Cốt bánh ngàn lớp, kem chua, kem béo

GRANNY SMITH APPLE GALETTE

Baked puff pastry, sour cream quenelles, pastry cream

BÁNH KEM TRỨNG ĐỐT

150

20 lớp bánh kẹp, kem dâu tây, đường nâu

CRÈME BRÛLÉE MILLE

20 layer crêpes, strawberry ice cream, brown sugar

BÁNH MACARON TRÁI CÂY

150

Hạt dẻ cười, dâu tây, quả anh đào

RED FRUIT MACARON

Pistachios, fresh strawberries, cherry confit

BÁNH SÔ-CÔ-LA MAROU

150

Kem chua, quả mâm xôi

SOFT "MAROU" CHOCOLATE CAKE

Sour cream, raspberry coulis

BÁNH KEM SÔ-CÔ-LA

150

Sô-cô-la Marou, kem bông, sô-cô-la

BLACK FOREST CAKE

"Marou" chocolate, whipped cream, chocolate sponge

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT.

Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với kỳ thành phần nào của đồ ăn.

Prices are quoted in (,000) Vietnam Dong and subject to 5% service charge and 10% VAT.

Please inform your server if you have any food allergies.