

10TH FLOOR

11AM - 10PM

CHIC MENU

• BRASSERIE DINING •

LES ENTRÉES CLASSIQUES

PATÉ EN CROUTE "Tà Phìn" black pork, foie gras, button mushroom confit	320
SAPA TROUT TARTARE 100G Shallots, avocado, lumpfish caviar	320
NORMANDY ESCARGOTS (6 PIECES) Butter, garlic, parsley	300
PAN-SEARED FOIE GRAS Brioche, chives, caramelised figs, port wine sauce	350
CHARCUTERIE PLATTER Foie gras terrine, "Tà Phìn" black pork rillettes, serrano ham, chorizo, salchichón	600
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 RAVIOLI Salmon roe, bouillabaisse sauce	450
TORTELLINI FORMAGGI Assorted cheeses: Comte, Cheddar, Emmental, Parmigiano Reggiano, mustard leaf, basil cream sauce, truffle oil	450
LOBSTER & SQUID INK FETTUCCINE Semi-dried tomatoes, lobster shell cream sauce, Porcini mushroom, Parmigiano Reggiano	620
BOLOGNESE Minced Australian beef, Parmigiano Reggiano	330
NAPOLITANA Tomato, assorted herbs, Parmigiano Reggiano	260
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

SAPA FILLET DE TROUT 180G Burnt Ha Long oyster, braised black lentil, lumpfish caviar	550
GRILLED SAPA STURGEON 180G "Mặc khén" seeds, broccoli, steamed rice	450
FILLET DE BLACK COD FISH 160G Burnt leek, almond cauliflower mousse, orange red wine sauce	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

Your choice of sauce: Green pepper sauce Red wine sauce Black truffle jus
AUSTRALIAN BEEF STRIPLOIN 250G 890 30 MINS Sapa mushroom duxelles vol-au-vent, mashed potato, pink salt, peppercorn, café de Paris
AUSTRALIAN BEEF PITHIVIER 960 30 MINS Fillet mignon, foie gras, baked in puff pastry
AUSTRALIAN T-BONE DE BOEUF 700G 1,400 30 MINS GOOD FOR 2 Roasted garlic, grilled asparagus, potatoes, café de Paris
EYE OF LAMB 160G 700 30 MINS Parsnip purée, ratatouille rolls, rosemary jus

CHEF'S SIGNATURES

CASSOULET 890 French duck, baked white beans, Toulouse sausage, pork ribs
MAGRET DE CANARD 250G 550 30 MINS Dry-aged duck breast, potato terrine, butternut purée, "hat doi" jus
SAPA WILD QUAIL 550 30 MINS Pistachio, beetroot, pumpkin miso purée, port wine sauce
FRENCH BABY CHICKEN WITH FOIE GRAS STUFFING 1,000 30 MINS GOOD FOR 2 Chorizo, truffle mashed potato, chickpea salad, chicken jus
SCALLOP FRIED RICE 350 Egg, scallop, asparagus, spinach
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	150
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 UỖ CỔ ĐIỂN

PATE BÁNH MÌ NƯỚNG Thịt lợn đen bản Tả Phìn, gan vịt Pháp, nấm rơm nấu chậm	320
CÁ HỒI TRỘN KIỂU TARTARE 100G Hành tím, trái bơ, trứng cá chuẩn	320
ỐC SÊN PHÁP NƯỚNG (6 CON) Bơ, tỏi, mùi tây	300
GAN VỊT PHÁP ÁP CHẢO Bánh mỳ, lá hẹ, trái sung, sốt rượu port	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	600
GÒI CÁ HỒI SAPA Bánh tráng, tíu tô, lá chua, nước cốt chanh, mù tạt xanh	350

SALÁT

SA LÁT TÔM HÙM Khoai tây nấu chậm, xà lách xoăn, dầu chanh	620
SA 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
SA LÁT CÁ NGỪ KIỂU PHÁP Cá ngừ nướng, đậu Pháp, khoai tây, sốt mù tạt	330
SA 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 Trứng cá hồi muối, sốt xương cá hầm rau củ	450
MỠ Ý TORTELLINI VỚI PHÔ MAI Phô mai tổng hợp: Comte, Cheddar, Emmental, Parmigiano Reggiano, sốt kem húng quế, dầu kim cương đen	450
MỠ Ý FETTUCCINE MẬT MỤC VÀ TÔM HÙM Cà chua sấy, nấm Porcini, sốt kem tôm hùm, phô mai Parmigiano Reggiano	620
MỠ BOLOGNESE Thịt bò Úc, phô mai Parmigiano Reggiano	330
MỠ NAPOLITANA Cà chua tươi, thảo mộc, phô mai Parmigiano Reggiano	260
MỠ PATES AUX LARDONS Thịt heo muối xông khói, phô mai Emmental, kem chua, mùi tây	330

MÓN SÚP

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

CÁC MÓN CÁ

CÁ HỒI SAPA NƯỚNG 180G Hàu Hạ Long, đậu lăng hầm, trứng cá chuẩn	550
CÁ TẦM SAPA NƯỚNG 180G Hạt mắc khén, bông cải xanh, cơm	450
THÂN CÁ TUYẾT ĐEN NƯỚNG 160G Bông cải trắng nghiền, nấm kim cương đen, trứng cá, lá me chua, trần châu cay	890

ĐẶC SẢN SAPA

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

CÁC LOẠI BÁNH KẸP

Phục vụ kèm khoai tây sợi chiên giòn

BURGER PHÔ MAI BÒ ÚC CHIC | 400
Mứt hành caramel, 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 NƯỚNG ĐẶC BIỆT

Lựa chọn sốt ăn kèm: Sốt tiêu xanh Sốt vang đỏ Sốt nấm kim cương đen
THÂN NGOẠI BÒ ÚC 300G 890 30 PHÚT Bánh ngàn lớp cuộn nấm Sapa, tiêu mắc khén, bơ cafe de Paris đốt mặt
THÂN NỘI BÒ ÚC 1,150 30 PHÚT Thăn phi lê bò, gan vịt Pháp, phủ bánh ngàn lớp
SƯỜN BÒ ÚC CHỮ T 700G 1,650 30 PHÚT DÀNH CHO 2 NGƯỜI Tỏi bỏ lò, măng tây, khoai tây, bơ cafe de Paris đốt mặt
THÂN CỪU NEW ZEALAND 160G 700 30 PHÚT Củ cải ngựa nghiền, măng tây nướng, sốt hương thảo

MÓN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

THỊT HÂM KIỂU PHÁP 890 Đùi vịt Pháp, đậu trắng nướng, xúc xích Toulouse, sườn heo	890
ỨC VỊT ÁP CHẢO 250G 550 30 PHÚT Ức vịt lên tuổi, khoai tây nghiền, bí đỏ nghiền, sốt hạt dổi	550
CHIM CÚT SAPA 550 30 PHÚT Hạt dẻ cười, củ dền, bí đỏ nghiền tương, sốt rượu port	550
GÀ BAO TỬ PHÁP NHỎ GAN NGỔNG 1,000 30 PHÚT DÀNH CHO 2 NGƯỜI Xúc xích, khoai tây nghiền nấm, xà lát đậu gà, nước sốt gà	1,000
CƠM RANG SÒ ĐIỆP MĂNG TÂY 350 Trứng gà, sò điệp, măng tây, cải bó xôi	350
LẨU PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG 2,000 30 PHÚT DÀNH CHO 2 NGƯỜI Thịt nguội tổng hợp, khoai tây, bánh mì nướng giòn	2,000

MÓN ĂN KÈM

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

LẨU SAPA

1,200

LẨU CÁ TẦM/ CÁ HỒI SAPA
Nước lẩu chua cay, rau theo mùa**LẨU NGỰA SAPA**
Gia vị quế, 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.