CHIC

10TH FLOOR 11AM - 10PM

CHIC MENU

• BRASSERIE DINING •

LES ENTRÉES CLASSIQUES

PATÉ EN CROUTE 370
"Tả Phìn" black pork, foie gras, button mushroom confit

SAPA TROUT TARTARE 100G 370
Shallots, avocado, lumpfish caviar

PAN-SEARED FOIE GRAS 350
Brioche, chives, caramelised figs, port wine sauce

CHARCUTERIE PLATTER 650
Foie gras terrine, "Tả Phìn" black pork rillettes, serrano ham, chorizo, salchichón

SAPA TROUT SASHIMI 350
Rice paper, shiso leaf, sour leaf, lime juice, wasabi dipping sauce

LES SALADES

LOBSTER SALAD 650
Potato confit, frisée, lettuce, lemon dressing

CEASAR SALAD 220
Anchovies, Parmigiano Reggiano, bacon
with your choice of protein:
Grilled Sapa Highland Chicken Breast (120g) 260
Grilled Tiger Prawns (5 pieces) 370
Seared Sapa Trout (100g) 390

NICOISE SALAD 330
Tuna, haricots verts, potatoes, mustard dressing

COBB SALAD 330
Chicken breast, blue cheese, boiled egg, avocado, bacon, honey grain mustard dressing

LES PÂTES

SAPA TROUT RAVIOLI 490
Salmon roe, bouillabaisse sauce

TORTELLINI FORMAGGI 490
Assorted cheeses: Comte, Cheddar, Emmental, Parmigiano Reggiano, mustard leaf, basil cream sauce, truffle oil

LOBSTER & SQUID INK FETTUCCINE 750
Semi-dried tomatoes, lobster shell cream sauce, Porcini mushroom, Parmigiano Reggiano

BOLOGNESE 330
Minced Australian beef, Parmigiano Reggiano

NAPOLITANA 260
Tomato, assorted herbs, Parmigiano Reggiano

PATES AUX LARDONS 330
Smoked bacon, Emmental cheese, crème fraîche

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 180

SAUTÉED HMONG MUSTARD LEAF 150
Sapa sausage, garlic, chili, fish sauce

BOILED CHAYOTE 150
Salt, sesame, peanuts

DEEP-FRIED STEAMED RICE IN BAMBOO 100
Salt, sesame, peanuts

LES SOUPES

FRENCH ONION SOUP | 260
Beef marrow jus, brioche, Comté cheese

LOBSTER BISQUE | 450
Tarragon, white wine, lumpfish caviar

SAPA WILD MUSHROOM SOUP | 260
Mascarpone cheese, truffle oil

NOS SPÉCIALITÉS GRILLÉES

Your choice of sauce:
Green pepper sauce | Red wine sauce | Black truffle jus

AUSTRALIAN BEEF STRIPLOIN 250G
950 | 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
1,850 | 30 MINS | GOOD FOR 2
Roasted garlic, grilled asparagus, potatoes, café de Paris

EYE OF LAMB 160G
790 | 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 | 600 | 30 MINS
Dry-aged duck breast, potato terrine, carrot purée, "hat doi" jus

SAPA WILD QUAIL | 600 | 30 MINS
Pistachio, beetroot, pumpkin miso purée, port wine sauce

FRENCH BABY CHICKEN WITH FOIE GRAS STUFFING
1,100 | 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

LES POISSONS

SAPA FILLET DE TROUT 180G 550
Burnt Ha Long oyster, braised black lentil, lumpfish caviar

GRILLED SAPA STURGEON 180G 450
"Mắc khén" seeds, broccoli, steamed rice

FILLET DE BLACK COD FISH 160G 890
Burnt leek, almond cauliflower mousse, orange red wine sauce

SAPA SPECIALTIES

FRESH SPRING ROLLS 220
Prawn, black pig, noodles, coriander, carrots

"PHỞ BẮC HÀ" (CHICKEN/BEEF) 250
"Bắc Hà" fresh rice noodles, "Mường Khương" chili sauce, fried breadsticks

DRIED BUFFALO SALAD 250
Carrot, winter melon, cucumber, green papaya, sweet & sour fish sauce

SAPA STURGEON/TROUT BROTH 250
Tamarind, pineapple, spring onion

BRAISED SAPA STURGEON 300G/CLAY POT 550
Fermented soya bean, galangal, caramelised sugar, fish sauce

BRAISED BLACK PORK 400
Coconut juice, shallots, fish sauce

STEAMED SAPA BLACK PORK 400
Lemongrass, chili, fish sauce

SAPA HOTPOT

1,500

SAPA STURGEON/TROUT HOTPOT
Spicy & sour broth, seasonal vegetables

BEEF FLANK SPICY HOTPOT
Mushrooms, "sa tế" sauce, seasonal vegetables

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

CHIC

TẦNG 10 | 11AM - 10PM

CHIC MENU

• BRASSERIE DINING •

KHAI VỊ CỔ ĐIỂN

PATE BÁNH MÌ NƯỚNG 370
Thịt lợn đen bản Tả Phìn, gan vịt Pháp, nấm mỡ nấu chậm

CÁ HỒI TRỘN KIỂU TARTARE 100G 370
Hành tím, trái bơ, trứng cá vây

GAN VỊT PHÁP ÁP CHẢO 350
Bánh mỳ, lá hẹ, trái sung, sốt rượu port

ĐĨA THỊT NGUỘI TỔNG HỢP 650
Pate gan vịt Pháp, thịt heo đen Tả Phìn nấu chậm, thịt heo muối Tây Ban Nha, xúc xích cay chorizo, xúc xích salchichon

GỎI CÁ HỒI SAPA 350
Bánh tráng, tía tô, lá chua, nước cốt chanh, mù tạt xanh

SA LÁT

SA LÁT TÔM HÙM 650
Khoai tây nấu chậm, xà lách xoăn, dầu chanh

SA LÁT HOÀNG ĐẾ 220
Cá cơm ngâm dầu, phô mai Parmesan, thịt ba chỉ xông khói
Phục vụ kèm các loại thịt:
Ức gà Sapa nướng (120g) 260
Tôm sú nướng (5 con) 370
Cá hồi Sapa nướng (100g) 390

SA LÁT CÁ NGỪ KIỂU PHÁP 330
Cá ngừ nướng, đậu Pháp, khoai tây, sốt mù tạt

SA LÁT ỨC GÀ KIỂU MỸ 330
Ức gà, phô mai xanh, trứng luộc, trái bơ, thịt ba chỉ xông khói, sốt mật ong mù tạt

MỲ Ý

MỲ Ý RAVIOLI VỚI CÁ HỒI 490
Trứng cá hồi muối, sốt xương cá hầm rau củ

MỲ Ý TORTELLINI VỚI PHÔ MAI 490
Phô mai tổng hợp: Comte, Cheddar, Emmental, Parmigiano Reggiano, lá mù tạt sốt kem húng quế, dầu nấm kim cương đen

MỲ Ý FETTUCCINE MẬT MỰC VÀ TÔM HÙM 750
Cà chua sấy, nấm Porcini, sốt kem tôm hùm, phô mai Parmigiano Reggiano

MỲ BOLOGNESE 330
Thịt bò Úc, phô mai Parmigiano Reggiano

MỲ NAPOLITANA 260
Cà chua tươi, thảo mộc, phô mai Parmigiano Reggiano

MỲ PATES AUX LARDONS 330
Thịt heo muối xông khói, phô mai Emmental, kem chua, mùi tây

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 ĂN KÈM

KHOAI TÂY SỢI CHIÊN GIÒN 180

CẢI MÈO XÀO LẠP XƯỞNG 150
Xúc xích Sapa, tỏi, ớt, nước mắm

SU SU LUỘC 150
Muối, vừng, đậu phộng

CƠM LAM CHIÊN MUỐI VỪNG 100
Muối, vừng, đậu phộng

MÓN SÚP

SÚP HÀNH KIỂU PHÁP | 260
Nước cốt tuỷ bò, bánh mì brioche, phô mai Comté

SÚP KEM TÔM HÙM | 450
Lá ngải giấm, rượu vang trắng, trứng cá vây

SÚP KEM NẤM RỪNG SAPA | 260
Phô mai Mascarpone, dầu nấm kim cương đen

MÓN NƯỚNG ĐẶC BIỆT

Lựa chọn sốt ăn kèm:
Sốt tiêu xanh | Sốt vang đỏ | Sốt nấm kim cương đen

THĂN NGOẠI BÒ ÚC 300G
950 | 30 PHÚT
Nấm Sapa phủ bánh ngàn lớp nướng, khoai tây nghiền, muối hồng, tiêu mắc khén, bơ cafe de Paris đốt mặt

THĂN NỘI BÒ ÚC | 960 | 30 PHÚT
Thăn phi lê bò, gan vịt Pháp, phủ bánh ngàn lớp

SƯỜN BÒ ÚC CHỮ T 700G
1,850 | 30 PHÚT | DÀNH CHO 2 NGƯỜI
Tỏi bỏ lò, măng tây, khoai tây, bơ cafe de Paris đốt mặt

THĂN CỪU NEW ZEALAND 160G
790 | 30 PHÚT
Củ cải ngựa nghiền, măng tây nướng, sốt hương thảo

MÓN ĐẶC BIỆT CỦA BẾP TRƯỞNG

THỊT HẦM KIỂU PHÁP | 890
Đùi vịt Pháp, đậu trắng nướng, xúc xích Toulouse, sườn heo

ỨC VỊT ÁP CHẢO 250G | 600 | 30 PHÚT
Ức vịt lên tuổi, khoai tây nghiền, cà rốt nghiền, sốt hạt dổi

CHIM CÚT SAPA | 600 | 30 PHÚT
Hạt dẻ cười, củ dền, bí đỏ nghiền tương, sốt rượu port

GÀ BAO TỬ PHÁP NHỒI GAN NGỖNG
1,100 | 30 PHÚT | DÀNH CHO 2 NGƯỜI
Xúc xích, khoai tây nghiền nấm, xa lát đậu gà, nước sốt gà

CƠM RANG SÒ ĐIỆP MĂNG TÂY | 350
Trứng gà, sò điệp, măng tây, cải bó xôi

LẨU PHÔ MAI THƯỢNG HẠNG
2,000 | 30 PHÚT | DÀNH CHO 2 NGƯỜI
Thịt nguội tổng hợp, khoai tây, bánh mì nướng giòn

CÁC MÓN CÁ

CÁ HỒI SAPA NƯỚNG 180G 550
Hàu Hạ Long, đậu lăng hầm, trứng cá vây

CÁ TẦM SAPA NƯỚNG 180G 450
Hạt mắc khén, bông cải xanh, cơm

THĂN CÁ TUYẾT ĐEN NƯỚNG 160G 890
Tỏi tây nướng, bông cải trắng nghiền, sốt rượu vang đỏ và cam

ĐẶC SẢN SAPA

GỎI CUỐN TÔM VÀ THỊT HEO 220
Tôm, thịt lợn đen, bún tươi, rau mùi, cà rốt

PHỞ BẮC HÀ (GÀ/BÒ) 250
Sợi phở Bắc Hà, tương ớt Mường Khương, quẩy chiên giòn

NỘM RAU DỚN TRÂU SẤY 250
Cà rốt, bí xanh, dưa chuột, đu đủ xanh, nước mắm chua ngọt

CANH CÁ TẦM/ CÁ HỒI SAPA 250
Me chua, dứa, hành lá

CÁ TẦM KHO TƯƠNG BẦN 300G/NỒI ĐẤT SÉT 550
Tương bần, riềng, đường caramen, nước mắm

LỢN BẢN ĐEN KHO NƯỚC DỪA 400
Nước dừa, hành tím, nước mắm

LỢN BẢN ĐEN HẤP MẮC KHÉN 400
Xả, ớt, nước mắm

LẨU SAPA

1,500

LẨU CÁ TẦM/ CÁ HỒI SAPA
Nước lẩu chua cay, rau theo mùa

LẨU GẦU BÒ CAY
Nấm, sa tế, rau theo mùa

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và VAT.
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kỳ thành phần nào của đồ ăn.

CHIC

10TH FLOOR 6AM - 10PM

DESSERTS

BREAKFAST • LUNCH • DINNER

PHÔ MAI CHỌN LỌC NHẬP KHẨU 500
Phô mai Brie, Bleu d'Auvergne, Beaufort, Comté
IMPORTED CHEESE WITH CONDIMENTS
Brie, Bleu d'Auvergne, Beaufort, Comté cheese

BÁNH NƯỚNG NHÂN 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 180
20 lớp bánh kếp, kem dâu tây, đường nâu
CRÈME BRÛLÉE MILLE
20 layer crêpes, strawberry ice cream, brown sugar

BÁNH MACARON TRÁI CÂY 180
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 180
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 VAT.
Vui lòng thông báo với nhân viên nếu Quý khách dị ứng với bất kỳ thành phần nào của đồ ăn.
Prices are quoted in (,000) Vietnam Dong and subject to 5% service charge and current VAT rate.
Please inform your server if you have any food allergies.