



PÂTISSERIE

Bánh Ngọt

SIGNATURE MENU

Thực Đơn Tuyển chọn

Pâtisseries individuelles 140

Bánh Ngọt Phục Vụ Theo Phần

Chocolate Hazelnut Praline Cake

Bánh Praline Sô Cô La & Hạt Phỉ

Blueberry Elderflower Cake

Bánh Việt Quất & Hoa Cơm Cháy

Raspberry and Lychee Tart, Rose Essence

Tart Mâm Xôi & Vải, Tinh Chất Hoa Hồng

Cocoa and Coffee Paris Brest

Paris-Brest Ca Cao & Cà Phê

Chocolate Choux, Hazelnut Ganache

Bánh Choux Sô Cô La, Ganache Hạt Phỉ

Banoffee Chocolate

Bánh Banoffee Sô Cô La

Mango Passion Cake

Bánh Xoài & Chanh Dây

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



Le cookie 55

Bánh Cookie

Macarons 40

Bánh Macaron

Chocolat 30

Sô Cô La

Plain Croissant 75

Bánh Sừng Bò Nguyên Bản

Viennoiseries 120

Bánh Ngọt Pháp

Double Almond Croissant

Bánh Sừng Bò Hai Lớp Hạnh Nhân

Pain au Chocolat

Bánh Sừng Bò Nhân Sô Cô La

Pain Suisse Chocolat Crème Patissiere

Bánh Cuộn Sô Cô La Nhân Kem Trứng

Pain Suisse Pastrami and Cheese

Bánh Cuộn Pastrami & Phô Mai

Ham and Cheese Croissant

Bánh Sừng Bò Nhân Giăm Bông & Phô Mai

Crab Roll, Wasabi Tobiko

Bánh Cuộn Nhân Cua, Trứng Cá Chuồn Wasabi

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



LA FOURNÉE

Traditional heartwarming French cuisine, reimagined and paired with genuine hospitality. Welcome to La Fournée, where the timeless art of the French boulangerie and pâtisserie comes to life. Every dish is crafted with exceptional ingredients, precision, and care. We celebrate authentic French flavours through a contemporary culinary vision.

Tinh hoa ẩm thực Pháp truyền thống được tái hiện qua một góc nhìn đương đại, hòa quyện cùng lòng hiếu khách chân thành. Chào mừng Quý khách đến với La Fournée - nơi nghệ thuật làm bánh mì và bánh ngọt Pháp vượt thời gian được thổi hồn trong từng tuyệt tác. Từ những nguyên liệu tinh tuyển đến từng công đoạn chế biến chuẩn xác, mỗi món ăn đều được chăm chút bằng sự tận tâm và niềm đam mê. Tại đây, những hương vị Pháp nguyên bản được kể lại bằng ngôn ngữ của ẩm thực đương đại.

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



LES ENTREES CÁC MÓN KHAI VỊ

La Fournée' Bread Basket 150

Giỏ Bánh Mì La Fournée

Fresh bread of the day | Isigny Butter

Bánh mì tươi trong ngày | Bơ Isigny

Selection de Charcuterie du Chef 680

Tuyển Chọn Thịt Nguội Đặc Trưng Của Bếp Trưởng

Chefs Selection of Charcuterie | Housemade Focaccia | Marinated Olives

Tuyển chọn thịt nguội | Focaccia nhà làm | Ô liu ướp

Foie Gras Poulet Extra, Brioche Toastée 550

Gan Ngỗng Áp Chảo, Bánh Brioche Nướng

Pan-Seared Foie Gras | Preserved Figs | Black Garlic | Aged Balsamic | Warm
Brioche Perdu

Gan ngỗng áp chảo | Sung ngâm | Tỏi đen | Giấm Balsamic ủ lâu năm | Bánh Brioche
Perdu ấm

Cocktail de Crevettes 400

Cocktail Tôm

Prawn Cocktail | Marie Rose | Herb Salad | Pomelo

Tôm cocktail | Sốt Marie Rose | Salad rau thơm | Bưởi

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



Saumon Mariné Maison 420

Cá Hồi Ướp Muối Nhà Làm

**House Cured Salmon | Fromage Blanc | Salmon Caviar | Brioche
Toast**

Cá hồi ủ muối tại bếp | Phô mai tươi Fromage Blanc | Trứng cá hồi | Bánh Brioche
nướng

La Fournée' Tartare de Bœuf Signature 850

Bò Tartare Đặc Trưng La Fournée

**La Fournée' Signature Wagyu Beef Tartare | Oyster Emulsion | Dashi
Gelee' | Parsley | Seaweed**

Bò Wagyu Tartare đặc trưng La Fournée | Sốt nhũ tương hào | Thạch Dashi | Mùi tây |
Rong biển

Add Baeri Caviar 5 gr 400

Thêm Trứng Cá Tầm Baeri 5g

Carpaccio de Bœuf Wagyu a la Truffle 500

Bò Wagyu Carpaccio Sốt Nấm Truffle

Wagyu Beef Carpaccio | Black Truffle Dressing | Truffle Manchego

Bò Wagyu Thái Lát Mỏng, Sốt Truffle Đen & Phô Mai Manchego Truffle

Salad de Canard Cebon 450

Salad Ưc Vịt Cebon

Cebon Dry Aged Duck Breast | Duck Ham | Grapefruit | Mesculan

Ưc vịt Cebon ủ khô | Thịt ngỗng vịt | Bưởi | Xà lách Mesclun

Petit Camembert Isigny Flambe' 490

Phô Mai Camembert Isigny Đốt Lửa

Flamed Petit Camembert d'Isigny | Garlic | Thyme | Chili Honey |

Salad Bouquet

Phô mai Camembert Isigny đốt lửa | Tỏi | Cỏ xạ hương | Mật ong ốt | Salad rau xanh

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



PLATES

CÁC MÓN CHÍNH

Steak Frites

Bò bít tết & khoai tây chiên

Striploin Wagyu F1 MB4-5+ | Theodore Steak Sauce | French Fries 1200

Thăn lưng bò Wagyu F1 MB4-5+ | Sốt Steak Theodore | Khoai tây chiên

Grain Fed Black Angus O'Connor Flank MB3+ | Theodore Steak Sauce | French Fries 635

Thăn hông bò Black Angus O'Connor nuôi ngũ cốc MB3+ | Sốt Steak Theodore | Khoai tây chiên

Moules Frites 465

Moules Frites - Vẹm đen & khoai tây chiên

Black Mussels | White Wine | Cream | Leeks | Garlic | Herbs

Vẹm đen | Rượu vang trắng | Kem tươi | Tỏi tây | Tỏi | Các loại thảo mộc

Moules Chorizo Frites 500

Vẹm đen Chorizo & khoai tây chiên

Black Mussels | Chorizo | Nduja | Red pepper Coulis

Vẹm đen | Xúc xích Chorizo | Xúc xích Nduja cay | Sốt ớt chuông đỏ

Joues de Porc Iberique 700

Joues de Porc Iberique - Má heo Iberico

24 h Cooked Iberico Pork Cheeks | Hoisin Glaze | Guanciale | Creamy Potato Puree'

Má heo Iberico nấu chậm 24 giờ | Sốt Hoisin | Thịt má heo muối Guanciale | Khoai tây nghiền kem



DESSERTS

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG

Cachauète and Banana 320

Đậu phộng và chuối

Dark Chocolate Peanut Mousse | Peanut Butter Crunchy | Brown Butter Banana Ice Cream

Mousse chocolate đen & đậu phộng / Đậu phộng giòn / Kem chuối bơ nâu

Vanilla Diplomat Millefeuille 300

Millefeuille kem Diplomat vani

Vanilla Diplomat Cream | Caramel Diplomat | Gianduja Ice Cream

Kem Diplomat vani / Kem Diplomat caramel / Kem Gianduja

Matcha et Fraise Vacherin 350

Vacherin Matcha & Dâu tây

Matcha Meringue | Strawberry Compote' | Elderflower Strawberry Essence

Bánh meringue matcha / Mứt compote dâu tây / Tinh chất hoa cơm cháy & dâu tây

Mojito Rhum Baba' 310

Bánh Baba ngâm rượu Rum

Vietnamese Rum Baba' | Coconut Chantilly | Mango & Passion Fruit

Bánh Baba ngâm rượu Rum Việt Nam / Kem Chantilly dừa / Xoài & chanh dây

Café' Gourmand « Caprice du Chef » 250

Cà phê Gourmand « Sáng tạo của Bếp trưởng »

Coffee and Chef's Selection of Petit Fours

Cà phê kèm tuyển chọn bánh ngọt Petit Fours của Bếp trưởng

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.

Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



Chef's Selection of Ice Creams and Sorbets
Tuyển chọn kem & sorbet của bếp trưởng

Coconut Sorbet 145

Sorbet dừa

Lime zest

Vỏ chanh xanh bào nhỏ

Mango Sorbet 160

Sorbet xoài

Fresh passionfruit

Chanh dây tươi

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



BEVERAGE

Đồ Uống

WATER

Nước Lọc

Evian 750ml: 200

Perrier 330ml: 190

SOFT DRINK

Nước Ngọt

Coca Cola: 110

Coca Cola Light: 110

Coca cola zero: 110

Sprite: 110

Fanta Orange: 110

Fever tree Indian tonic: 200

Fever tree soda: 200

Fresh juice of the day 200

Nước ép trái cây theo ngày

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



CAFÉ

Cà Phê

Expresso: 170

café au lait: 180

café crème: 180

Affogato: 200

Tropical Café: 180

Café, Passion Fruit, Soda

Café, Chanh dây, Soda

Egg Café Brûlée: 180

Café, Egg Cream

Cà phê | Kem trứng

Expresso Tarte de Citron: 200

Café, Lemon Cream

Cà phê Espresso | Kem chanh

Misugato: 200

Café, Cacao, Mascarpone, Basil, Vanilla Ice Cream

Cà phê | Cacao | Phô mai Mascarpone | Húng quế | Kem vani



CLASSIC COCKTAIL SELECTION

Tuyển Chọn Cocktail Kinh Điển

l'Americano: 300

Campari, Sweet Vermouth, Soda

Aperol Spritz: 370

Aperol, Prosecco, Soda

Sbagliato Negroni: 350

Campari, Sweet Vermouth, Prosecco

Margarita: 310

Tequila, Cointreau, Lemon

Whisky Sour: 320

Whisky, Lemon, Sugar Syrup

Negroni: 350

Gin, Campari, Sweet Vermouth

Piña Colada: 300

Rum, Pineapple, Malibu, Coconut Cream

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



BEERS

Bia

Belgo Session Ipa Abv 4.9%: 190

Belgo Blonde: 190

Budweiser Budvar Original: 200

1664 blanc: 230

Ha noi beer: 160

MIXED DRINKS SELECTION

Tuyển Chọn Đồ Uống Pha Chế

Highball: 320

Monkey Shoulder, Soda Water

Gin & Tonic: 360

Hendrick, Tonic Water

Rum Coke: 280

Havana 7, Coca Cola

Vodka Soda: 300

Gray Goose, Soda Water

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



SPIRITS

Rượu Mạnh

Whisky

Monkey Shoulder: 300

Gin

Hendrick: 320

Rum

Havana 3: 250

Vodka

Gray Goose: 280

Tequila

Olmecca Altos Plata: 250

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.



WINE BY THE BOTTLE/ GLASS

Tuyển Chọn Rượu Vang Theo Chai & Ly

White

Cote Mas Sauvignon Vermentino: 1.250 220

D'Arenberg, The Stump Jump Riesling: 1.600 260

Sandy Cove sauvignon blanc: 1.600 260

Red

Cote Mas Syrah Grenache: 1.250 220

Famille Bouey Cuvee 58 Merlot Cabernet Sauvignon 2020: 1.350 230

Sandy Cove pinot noir: 1.600 260

Sparkling

Sparkling La Gioiosa Prosecco Treviso: 1.350 230

Duval - Leroy Femme de Champagne Brut Grand Cru

All prices are quoted in (,000) VND and exclusive of VAT and service charge.
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm thuế GTGT và phí dịch vụ.