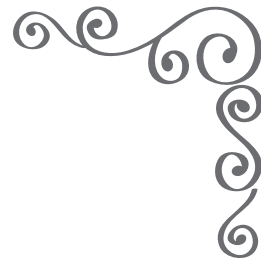




**CAFÉ CARDINAL**  
A LA CARTE



### **CAM KẾT VỀ TÍNH BỀN VỮNG**

Khách sạn The Reverie Saigon tiếp cận phương thức kinh doanh thực phẩm và thức uống an toàn hơn bằng việc sử dụng các sản phẩm hữu cơ song song với việc đánh giá và kiểm soát các nhà phân phối nguyên liệu để đảm bảo sức khỏe lành mạnh cho thực khách cũng như môi trường.

### **OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY**

At The Reverie Saigon, we are embracing a more sustainable approach to our food & beverage operations. We are advancing towards stronger integration of organic and sustainably grown products wherever possible. Our vendors are constantly evaluated and controlled to enable us to focus on the health and well being of our guests, as well as the environment.



# CARDINAL MENU

## STARTERS

### FOIE-GRAS CONFIT

Gan ngỗng om dầu | Xoài | Sô cô la

Foie-gras | Mango | Chocolate

50° Trocken - Riesling

Rheingau. Germany

### CROZET ⑤

Nui dẹt Pháp Crozet | Phô mai Comte | Nấm mỡ gà | Rượu vang trắng

Traditional French pasta Crozet | Comte cheese | Chanterelle | White wine

Les Grains, Marrenon - Viognier

Méditerranée IGP, South of France

### CARABINEROS

Trứng cá tầm | Xúp Bisque tôm đỏ Carabineros | Ravioli kiểu đương đại | Rau củ hạt lựu | Lá chanh

Caviar | Carabineros bisque | Modern ravioli | Vegetable brunoises | Lime leaf

Domaine Faiveley, Chardonnay

Bourgogne AOC, Bourgogne – France

## MAIN COURSE

### FRENCH RED MULLET

Cá phèn | A-ti-sô | Truffle | Nước cốt gà nướng | Trứng cá hồi xông khói | Lươn

Red mullet | Artichoke | Truffle | Roasted chicken jus | Smoked salmon roe | Eel

Domaine Albert Bichot, Pinot Noir

Bourgogne AOC, Bourgogne - France

### KAMICHIKU BEEF

Thăn nội bò Wagyu A5 MB 8/9 | Tiêu Phú Quốc | Rượu Whisky Macallan | Nấm bụng dê |

Xốt nước béo bò Wagyu

Wagyu tenderloin A5 MB 8/9 | Phu Quoc pepper | Macallan whisky | Morel | Grilled Wagyu fat emulsion

Château Larose-Trintaudon, Cru Bourgeois Supérieurs - Cabernet Sauvignon, Merlot

Haut-Médoc AOC, Bordeaux – France

## DESSERT

### CHOCOLATE

Sô cô la Valrhona 66% | Kem sữa phúc bốn tử | Kẹo Praline

Valrhona chocolate 66 % | Raspberry cream | Praline

Club Reserve, Penfolds, Classic Tawny

South Eastern Australia – Australia

6 MÓN/ 6 COURSES: 2,988,000

Kèm rượu vang 6 món/ Tasting menu with wine pairing: 4,088,000

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

Ⓟ Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

## A LA CARTE

### KHAI VỊ STARTERS

<b>TOMATO</b> ⑤	298,000
<b>Cà chua Heirloom   Chanh vàng ngào đường   Xốt Miso cà chua   Hạt thông nướng   Húng tây</b> Heirloom tomato   Candy lemon   Tomato miso   Roasted pine nut   Basil	
<b>GARDEN VEGETABLE</b> ⑥	298,000
<b>Rau củ hữu cơ theo mùa   Kem chua   Húng thơm   Chanh ngón tay   Dăm bông Parma</b> Seasonal organic vegetables   Sour cream   Herbs   Finger lime   Parma ham	
<b>CROZET</b> ⑦	398,000
<b>Nui dẹt Pháp Crozet   Phô mai Comte   Nấm mỡ gà   Rượu vang trắng</b> Traditional French pasta "Crozet"   Comte cheese   Chanterelle   White wine	
<b>FOIE-GRAS</b>	788,000
<b>Gan ngỗng om dầu   Xoài   Sô cô la   Các món ăn kèm vị cay nhẹ</b> Foie-gras confit   Mango   Chocolate   Mild spicy condiments	

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

⑦ Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

## KHAI VỊ FIRST COURSE

### SCALOPS POT AU FEU

988,000

Sò điệp chân | Ravioli nhân má bò | Xốt Sabayon nấm | Trứng cá hồi xông khói | Xúp bò nước trong  
Poached scallops | Beef cheek ravioli | Mushroom sabayon | Smoked salmon roe | Gold beef consommé

### FRENCH FOIE-GRAS

988,000

Gan ngỗng áp chảo | Táo | Xốt giấm | Tổ ong  
Pan-seared foie-gras | Apple | Reduction of aged vinegar | Honeycomb

### VARIATION AROUND THE CRUSTACEA TAILS (in Crudo or grilled)

1,888,000

Các loại giáp xác (tươi sống hoặc nướng)  
Tôm Gambero Rosso | Tôm bạc | Tôm Scampi | Tôm bụng xanh  
Gambero Rosso | Wild white prawns | Scampi | Blue belly shrimp

🌿 Món chay/ Vegetarian    🌱 Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available  
🐷 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

## MÓN CHÍNH

### MAIN COURSE

#### CANADIAN LOBSTER IN 3 DISHES

Tôm hùm Canada 3 món

1,998,000

#### MODERN RAVIOLI LOBSTER CLAW

Ravioli kiểu đương đại nhân càng tôm hùm | Rau củ hạt lựu | Xốt cà ri | Lá chanh  
Lobster claw | Vegetable brunoises | Curry sauce | Lime leaf

#### ABYSSAL TAIL

Đuôi tôm hùm nướng | Củ cần tây | Củ dền | Củ cải trắng | Xoài xanh | Cầu gai  
Roasted lobster tail | Celeriac | Beetroots | Daikon | Green mango | Sea urchin

#### LOBSTER BISQUE

Xúp tôm hùm | Bánh mì Brioche | Hoa nghệ tây  
Coral | Brioche | Saffron

#### FRENCH RED MULLET

Cá phèn | A-ti-sô | Truffle | Nước cốt gà nướng | Trứng cá hồi xông khói | Lươn  
Red mullet | Artichoke | Truffle | Roasted chicken jus | Smoked salmon roe | Eel

1,298,000

#### BLACK COD

Cá tuyết | Đậu Hà Lan | Nước dùng cá | Xốt Hollandaise chanh dây  
Black cod | Green peas | "Jus D'arrête" | Passion fruit Hollandaise

998,000

#### JAPANESE KAMICHIKU BEEF

Thăn nội bò Wagyu A5 MB 8/9 | Tiêu Phú Quốc | Rượu Whisky Macallan | Nấm bụng dê | Xốt nước béo bò Wagyu  
Wagyu tenderloin A5 MB 8/9 | Phu Quoc pepper | Macallan whisky | Morel | Grilled Wagyu fat emulsion

2,688,000

#### LAMB SADDLE (2 khách/ 2 persons)

Thịt lưng cừu | Gia vị núi rừng | Xốt Rouille tỏi đen | Rau củ Ratatouille mini  
Saddle of lamb | Mountain spices | Black garlic Rouille sauce | Mini Ratatouille

2,188,000

#### SWEETBREAD ①

Lá lách bê nướng và phủ xốt | Khoai tây | Dăm bông Parma | Bọt mù tạt Wasabi  
Roasted and glazed sweetbread | Potato | Parma ham | Wasabi foam

1,298,000

① Món chay/ Vegetarian ② Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

③ Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

# TRÁNG MIỆNG

## DESSERTS

<b>CHEESE PLATTERS</b> Lựa chọn các loại phô mai nhập khẩu   Các món ăn kèm   Bánh quy Selection of imported cheeses   Condiments   Crackers	298,000
<b>CHOCOLATE</b> Sô cô la Valrhona 66%   Kem sữa phúc bồn tử   Kẹo Praline Valrhona chocolate 66 %   Raspberry cream   Praline	268,000
<b>STRAWBERRY</b> Xúp dâu tây lạnh   Húng tây   Va-ni Strawberry declination   Basil   Vanilla	228,000
<b>BABA</b> Bánh Baba   Kem sữa vị cam   Xi rô chi cam chanh   Rượu Rum Baba   Orange cream   Citrus syrup   Rhum	228,000

🌿 Món chay/ Vegetarian    🌱 Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available  
🐷 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT