

---

**CAFÉ CARDINAL**  
*A LA CARTE*

---

# MENU LE CLASSIQUE

1,488,000

Wine Pairing Tasting Menu – 7 món/ 7 courses: 2,688,000

## TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine gan ngỗng với quả mâm xôi và bánh mì brioche

Foie gras terrine, raspberry, brioche

Louis Roederer – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

## THON

Cá ngừ áp chảo kèm xà lách cous cous, nho khô, hạt thông và sốt cam

Seared tuna, minted cous cous salad, raisin, pine nuts, orange coulis

L'Original – Colombelle Plaimont, 2015 Colombard, Côtes de Gascogne IGP  
(Gascony – France)

## SOUPE A L'OIGNON

Súp hành tây kiểu Cardinal

Cardinal's onion soup

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, 2013 Pinot Noir, Bourgogne AOC  
(Burgundy – France)

## GRANITE DU MOMENT

Sorbet rượu Pimm's và trái cây

Pimm's liqueur-red fruit granita

## SAUMON EN PAPILOTE

Cá hồi Alaska phi lê kèm a ti sô, cà chua bi và ô liu Provence

Alaskan salmon filet, artichoke, cherry tomato, Provençal olives

Pigmentum, 2014 Malbec, Cahors AOC (Languedoc-Roussillon – France)

## FILET DE BOEUF

Thăn bò nướng và nấm porcini

Grilled US beef tenderloin, porcini mushroom


Les Douves de La Tour Carnet Grand Cru Classé, Bernard Magrez,  
2009 Merlot, Cabernet Sauvignon, Haut-Médoc AOC (Bordeaux – France)


## BUFFET DE FROMAGES ET DE DESSERTS

Lựa chọn các món tráng miệng và phô mai nhập khẩu tại quầy tự chọn

Selection of desserts and French cheeses from the buffet

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC (Bordeaux – France)

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn,  
vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp  
Should you have any specific dietary requirement gluten free, lactose free, vegetarian or allergies,  
please contact the Maitre d'hotel who can advise on a selection of suitable dishes

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ  
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge

# MENU LE CARDINAL

1,188,000

Wine Pairing Tasting Menu – 5 món/ 5 courses: 2,088,000

## TARTARE

Thịt bò sống trộn gia vị

Hand cut classic beef tartar

Louis Roederer – Brut Premier, Reims (Champagne – France)

## FOIE GRAS POELE

Gan ngỗng áp chảo và táo caramel

Pan-seared foie gras, caramelized apple

L'Original – Colombelle Plaimont, 2015 Colombard, Côtes de Gascogne IGP (Gascony – France)

## BISQUE

Súp tôm hùm, sò điệp, táo và trứng cá

Crustacean bisque, scallop, apple, fish roe

Jean-Marc Brocard, 2015 Chardonnay, Petit Chablis AOC (Burgundy – France)

## LOUP DE MER

Cá chẽm phi lê với rau thì là, cải bó xôi và sốt vang trắng

Sea bass fillet, fennel, spinach, Chardonnay sauce

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, 2013 Pinot Noir, Bourgogne AOC (Burgundy – France)

hoặc / or

## COQUELET A LA CITRONNELLE

Gà sả ớt với lá chanh và nghệ

Lemongrass baby chicken, kefir lime leaf, turmeric

Couvent des Jacobins, Louis Jadot, 2013 Pinot Noir, Bourgogne AOC (Burgundy – France)

## BUFFET DE FROMAGES

Các loại phô mai

Selection of French cheeses from the buffet

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC (Bordeaux – France)


hoặc / or


## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Sô cô la nóng với kem vani

Hot chocolate cake, Madagascar vanilla ice-cream

Cordier, 2011 Semillon, Sauternes AOC (Bordeaux – France)

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ

All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge

# MENU DU CHEF

688,000

**Món đặc biệt trong ngày từ đầu bếp**  
Chef's daily inspiration

**Khai vị/ Món chính/ Tráng miệng**  
Starter / main / dessert

 Món chay/ Vegetarian  Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ  
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge

# HORS D'OEUVRES

## KHAI VỊ

### STARTERS

#### AUBERGINE

**Cà tím nấu dầu, phô mai Apulia Burrata và húng quế**

Eggplant confit, Apulia burrata cheese, basil essence

228,000

#### THON

**Cá ngừ áp chảo kèm xà lách cous cous, nho khô, hạt thông và sốt cam**

Seared tuna, minted cous cous salad, raisin, pine nuts, orange

298,000

#### BELLEVUE

**Tôm hùm Nha Trang chần với cà chua, mận, trứng cút và sốt chanh vàng**

Slow poached Nha Trang lobster, plum tomato, quail eggs, lemon dressing

588,000

#### BISQUE

**Súp tôm hùm, sò điệp, táo và trứng cá**

Crustacean bisque, scallop, apple, fish roe

268,000

#### TERRINE DE FOIE GRAS

**Terrine gan ngỗng với quả mâm xôi và bánh mì brioche**

Foie gras terrine, raspberry, brioche

528,000

#### SOUPE A L'OIGNON

**Súp hành tây kiểu Cardinal**

Cardinal's onion soup


238,000


#### TARTARE

**Thịt bò sống trộn gia vị**

Hand cut classic beef tartar

388,000

 Món chay/ Vegetarian


 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ  
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge

# PLATS PRINCIPAUX

## MÓN CHÍNH

### MAIN COURSES

 <b>MILLEFEUILLE VEGETARIEN</b> <b>Bánh tầng khoai tây, rau củ nướng, dầu truffle</b> Potato millefeuille, roasted vegetables, truffle oil	328,000
<b>LOUP DE MER</b> <b>Cá chēm phi lê với rau thì là, cải bó xôi và sốt vang trắng</b> Sea bass fillet, fennel, spinach, Chardonnay sauce	388,000
<b>SAUMON EN PAPILOTE</b> <b>Cá hồi Alaska phi lê kèm a ti sô, cà chua bi và ô liu Provence</b> Alaskan salmon fillet, artichoke, cherry tomato, Provençal olives	388,000
<b>FILET DE BOEUF</b> <b>Thăn bò Mỹ nướng với nấm porcini</b> Grilled US beef tenderloin, porcini mushroom	788,000
<b>ENTRECOTE</b> <b>Thăn bò Mỹ nướng kèm sốt vang đỏ đậm đặc và rau củ</b> 350gr USDA beef ribeye, sautéed vegetable, Bordeaux reduction	888,000
<b>AGNEAU</b> <b>Sườn cừu nướng kèm hạt dẻ đút lò, khoai tây xếp tầng và sốt sô cô la</b> Baked pistachio crusted New Zealand lamb rack, potato millefeuille, chocolate sauce	588,000

 Món chay/ Vegetarian  Món ăn có thịt heo/ Contains pork


Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ  
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge


# DESSERTS

## TRÁNG MIỆNG

### DESSERTS

<b>CRÈME BRULEE</b> <b>Bánh trứng nướng</b> Crème brûlée, Grand Marnier fruit compote	168,000
<b>GLACE</b> <b>Lựa chọn món kem Ý truyền thống</b> Selection of homemade ice-cream	168,000
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <b>Sô cô la nóng với kem vani</b> Hot chocolate cake, Madagascar vanilla ice-cream	188,000
<b>MILLEFEUILLE</b> <b>Bánh tầng kem caramel</b> Classic millefeuille, caramel cream	188,000
<b>CAMEMBERT</b> <b>Bánh phô mai Camembert và dâu rừng</b> Camembert cheese cake, wild berries	188,000
<b>BUFFET DE FROMAGES ET DE DESSERTS</b> <b>Lựa chọn các món tráng miệng và phô mai nhập khẩu tại quầy tự chọn</b> Selection of desserts and French cheeses from the buffet	328,000

 Món chay/ Vegetarian

 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng VND, chưa bao gồm 10% VAT và 5% phí phục vụ  
All prices are quoted in VND, exclusive of 10% VAT and 5% service charge