

CAFÉ LAUTREC STARTERS – MÓN KHAI VỊ

Mediterranean salad with seared prawn 210
Grilled mixed vegetables, pesto sauce and Parmesan Flakes
Sa lát rau nướng, sốt lá húng tây

Opera Caesar salad with salmon or chicken 260
With bacon, croutons, anchovies and parmesan flakes
Sa lát Hoàng Đế với lựa chọn cá Hồi hoặc Gà

SOUPS – MÓN SÚP

Cream lobster bisque with seafood 190
Súp kem tôm hùm với hải sản

MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Pan-seared sea bass, creamy mushroom sauce 300
Sea bass with, mushroom sauce and Fatman fries
Cá vược áp chảo sốt kem nấm



Mussels with Traditional Phở flavor and fries 310
Our new Signature Dish captures the true essence of traditional Vietnamese taste with a French touch
Vẹn xanh hấp vị Phở ăn kèm khoai tây chiên kiểu Pháp

Grilled Australian beef tenderloin 610
served with blue cheese sauce and grilled seasonal vegetables
Thăn nội bò Úc ăn kèm với sốt pho mai và rau nướng theo mùa

Grilled Norwegian salmon 410
served with turn seasonal vegetables, saffron sauce
Cá hồi nướng với rau chân và sốt hoa Nghệ tây

Roasted duck breast, green pepper sauce 310
served with seared asparagus and French fries
Lườn vịt bỏ lò với sốt tiêu xanh và măng tây

PASTA/ MÌ Ý

Your choice of spaghettis or penne
Quý khách lựa chọn một trong các loại mì sợi, mì ống và sốt

Bolognese 240
Minced beef with garlic sauce
Sốt bò băm cà chua

Duo salmon 330
Fresh and smoked salmon

Cá hồi tươi và cá hồi xông khói sốt kem

Pesto sauce 200

Garlic, Pine Nuts and Basil leaves

Mỳ Ý với lá húng tây, tỏi, hạt thông và dầu ô liu

DESSERT – MÓN TRÁNG MIỆNG

Cheese platter 250

Different kinds of cheese served with nuts, dried fruits and crackers

Tổng hợp 4 loại phô mai và hạt khô



Classic mille feuille 175

Bánh ngọt Pháp vị va ni

Black forest cake 190

Bánh ngọt vị sô cô la

SATINE – AUTHENTIC VIETNAMESE DISHES

APPETIZER/ KHAI VỊ

Green mango salad with marinated prawn 190

Nộm xoài xanh với tôm và rau thơm

Crispy vegetables salad with seafood and herbs 210

Nộm tiến vua với hải sản và rau thơm

MÓN SÚP / SOUPS

Hanoi traditional noodle soup with beef or chicken 150

Phở Hà Nội bò hoặc gà

Green asparagus with crab meat soup 190

Súp măng tây thịt cua biển

MEAT/ THỊT



Grilled Australian beef tenderloin with lemongrass and chilli 415

Thăn bò Úc nướng sả ớt

Wok-fried duck breast with local basil and peanuts 295

Lườn vịt xào húng quế

TRADITIONAL/ MÓN TRUYỀN THỐNG

Oven baked sea bass in banana leaf 285

Cá vược bọc lá chuối nướng

Imperial fried rice with pork terrine, prawn and pickle 220

Cơm chiên Hoàng Bào

Grilled pork strips, patties with fresh rice noodles 260
Bún Chả Hà Nội với nem cua bể

Wok-fried egg noodles with beef or seafood 250
Mỳ trứng xào với bò hoặc hải sản

SEAFOOD/ HẢI SẢN



Grilled giant prawn with garlic, fish sauce and honey 475
Tôm sú nướng mật ong, sốt mắm tỏi

Wok-fried seafood spicy sauce 315
Hải sản xào sốt ớt

DESSERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG



Cream brûlée with lemongrass flavor 150
Kem cháy vị sả

Fresh fruit platter 120
Hoa quả theo mùa