

MERCURE

HOTEL

DANANG FRENCH VILLAGE  
BANA HILLS

L'ÉTABLE  
*Menu*

..... A FRENCH TASTE ON HILLS .....



*Escargots De Bourgogne*  
Ốc Nướng Bơ Tỏi

Moules Marinières	400.000
Vẹm Hấp Sốt Bơ Vang Trắng	
Escargots De Bourgogne	250.000
Ốc Nướng Bơ Tỏi	
Larnaudie Foie-Grass	440.000
Gan Ngỗng Áp Chảo	
Tartare Aller-Retour	400.000
Bò Tái Ăn Kèm Trứng Sống, Mù Tạt, Hành Và Rau Mùi	



*Moules Marinières*  
Vẹm Hấp Sốt Bơ Vang Trắng

## APERTIZERS

KHAI VỊ!



Jamon Serrano 24 Month  
Đùi Heo Muối Tây Ban Nha - 24 Tháng

## CHARCUTERIE

### THỊT XÔNG KHÓI

Parma Ham Dop Don Romeo 18 Months Cured (Italy / 100gr) Đùi Heo Muối Từ Ý - 18 Tháng	320.000
Jamon Serrano 24 Month / 85gr Đùi Heo Muối Tây Ban Nha - 24 Tháng	320.000
Chorizo Sierra (Spain / 100gr) Traditional Spanish Lean Chorizo Xúc Xích Chorizo Tây Ban Nha	280.000

*All Cold Cuts Served With Bread And Olives*

*Các Món Thịt Nguội Được Phục Vụ  
Kèm Với Bánh Mì Và Hạt Olive*

# FROMAGE

## PHÔ MAI

Fourme D'Ambert (France/100gr) Phô Mai Dê Từ Pháp	290.000
Tomme De Savoie (France/100gr) La Maison Du Fromage Phô Mai Tome Vùng Savoie (Pháp)	270.000
Bleu D'Auvergne (President/100gr) Phô Mai Xanh Từ Pháp	250.000
Brie De Meaux / 100gr Soft Bloomy Rind, Raw Cow's Milk, Fat 20% Phô Mai Mềm Brie Của Pháp	260.000

*All Cheese Served With Walnuts And Honey  
& Crackers And Bread*

*Các Loại Phô Mai Được Ăn Kèm Hạt Óc Chó,  
Mật Ong, Bánh Quy Và Bánh Mì*

Fourme D'Ambert  
Phô Mai Dê Từ Pháp





*Soup Au Champignons*  
*Súp Nấm*

## SALADE & SOUPE

SA LÁT & SÚP

Salad Niçoise Sa Lát Kiểu Pháp	250.000
Ceasar Salad Sa Lát Ceasar	230.000
Pumpkin Soup Súp Bí Ngô	250.000
French Onion Soup Súp Hành Kiểu Pháp	300.000
Soup Au Champignons Súp Nấm	260.000

# EAT - SHARE & SIDE DISHES

MÓN ĂN CHUNG  
& MÓN PHỤ

Ratatouille Rau Củ Hầm Kiểu Pháp	60.000
Parmesan & Truffle Fries Phô Mai & Nấm Truffle	60.000
Cooked Cocktail Potatoes With Crème Fraiche Khoai Tây Đút Lò Sốt Kem	50.000
Garlic Mash Tỏi Nghiền	60.000
Broccoli & Cauliflower Gratin Bông Cải Đút Lò	60.000
Garden Salad Sa Lát Hỗn Hợp	50.000





## SIGNATURE

Grilled Duck 320.000

Pumpkin, Truffle, Grape Salad & Red Wine Sauce

Ức Vịt Áp Chảo

Kèm Sốt Bí Đò, Nấm Cục Đen, Salad Nho  
& Sốt Rượu Vang

Gnocchi 290.000

Wagyu Ox Cheeks Ragu

Mì Khoai Tây Kiểu Ý

Kèm Má Dầu Hàm Wagyu Sốt Rượu Vang

# DE GRILL À LA CARTE

## MÓN NƯỚNG TỰ CHỌN

Australian Beef Tenderloin 200gr 600.000

Thăn Bò Úc 200gr

Australian Beef Striploin 300gr 620.000

Thăn Ngoại Bò Úc 300gr

Imported Beef Rib Eye. 280gr 620.000

Sườn Bò Nhập 280gr

Iberian Organic Pork Chop 750.000

Sườn Cốt Lết Tây Ban Nha

Atlantic Salmon 450.000

Cá Hồi Đại Tây Dương

Duck Confit 450.000

Đùi Vịt Nấu Chậm Kiểu Pháp

*You can choose one of the following Sauce  
and one side dish - sold separately*

*Lựa chọn nước sốt đi kèm*

• Beurre Blanc 50.000

Sốt Rượu Vang Bơ Chanh

• Red wine sauce 50.000

Sốt Rượu Vang Đỏ

• Pepper Sauce 50.000

Sốt Tiêu

• Salsa Verde 50.000

Sốt Rau Mùi

• Maître d'hôtel Butter 40.000

Sốt Bơ Hồn Hợp







# BOUDEUSE OYSTERS

## HÀU PHÁP

*David Hervé's fresh Boudeuse oysters are sweet and crisp, aperitif-perfect, a gem of a surprise. They come from the Marennes-Oléron Basin, the centre of oyster farming in Europe.*

*Our No 5 Oysters are tinier and cuter version of the Boudeuse. This small oyster packs a world of evocative sweetness and is perfect size to enjoy as an aperitive. Raised for 3 years at sea, it is notable for its round shape.*

*Những con hào tươi Boudeuse của David Hervé ngọt và giòn, là món khai vị hoàn hảo, một viên ngọc bất ngờ. Chúng đến từ Marennes-Oléron Basin, trung tâm nuôi hào ở châu Âu.*

*Những con hào số 5 của chúng tôi là phiên bản nhỏ hơn và dễ thương hơn của Boudeuse. Con hào nhỏ này chứa đựng một thế giới ngọt ngào gợi cảm và có kích thước hoàn hảo để thưởng thức như một loại rượu khai vị. Được nuôi trên biển 3 năm, nó nổi bật với hình dạng tròn trịa.*

Oyster 3 pieces Hàu (Khay 3 con)	300.000
Oyster 6 pieces Hàu (Khay 6 con)	580.000
Oyster Kilpatrick Hàu Kirkparick	550.000
Oyster Rockefeller Hàu Rockefeller	550.000



Conchiglie Giganti Al Ragù Di Manzo  
Mì Ý Conchiglie Sốt Má Bò Hầm

## PASTA & BURGER

MỠ Ý & BURGER

Conchiglie Giganti Al Ragù Di Manzo 500.000  
Mì Ý Conchiglie Sốt Má Bò Hầm

Spaghetti Alla Puttanesca 550.000  
Mì Ý Sốt Cà Chua Và Cá Trích

Fettuccine Al Pomodoro 420.000  
Mì Ý Fettuccine Sốt Cà Chua

Angnus Beef Burger 350.000  
Hamburger Kẹp Thịt Bò Úc

# ENTREMET

## BÁNH NGỌT



French Strawberry Tart  
Bánh Tart Nhân Dâu Kiểu Pháp



French Strawberry Tart Bánh Tart Nhân Dâu Kiểu Pháp	149.000
Rich Chocolate Tart Bánh Tart Nhân Sô Cô La	149.000
Gluten Free Apple Tart Bánh Tart Vị Táo Kiêng Gluten	149.000
Gluten Free Lemon Cake Bánh Tart Vị Chanh Kiêng Gluten	149.000
Tropical Fruit Platter Trái Cây Theo Mùa	149.000
Macaron Lenôtre Bánh Macaron	35.000

# APÉRITIF

## ĐỒ UỐNG KHAI VỊ

Calvados.	200.000
Pastis.	200.000
Kir.	200.000

## SIGNATURE COCKTAIL

### COCKTAIL ĐẶC TRƯNG

Le Forum	219.000
French Martini	219.000
Rose Cocktail	219.000

## DIGESTIFS

### RƯỢU

Triple Sec	279.000
Grand Marnier	189.000
Cointreau	119.000
Chartreuse	279.000
Hennessy	279.000
Benedictine	279.000

## TEA

### TRÀ

Black / Trà Đen	69.000
English Breakfast / Earl Grey / Trà Bá Tước	
Green / Trà Xanh	69.000
Pure Green / Trà Xanh Nguyên Chất	
Herbs / Trà Thảo Mộc	69.000
Pure Camomile / Pure Peppermint / Peach	
Trà Hoa Cúc / Trà Bạc Hà / Trà Đào	

Tất cả đơn giá đã bao gồm Thuế & Phí phục vụ  
All Prices are included tax and service charge

