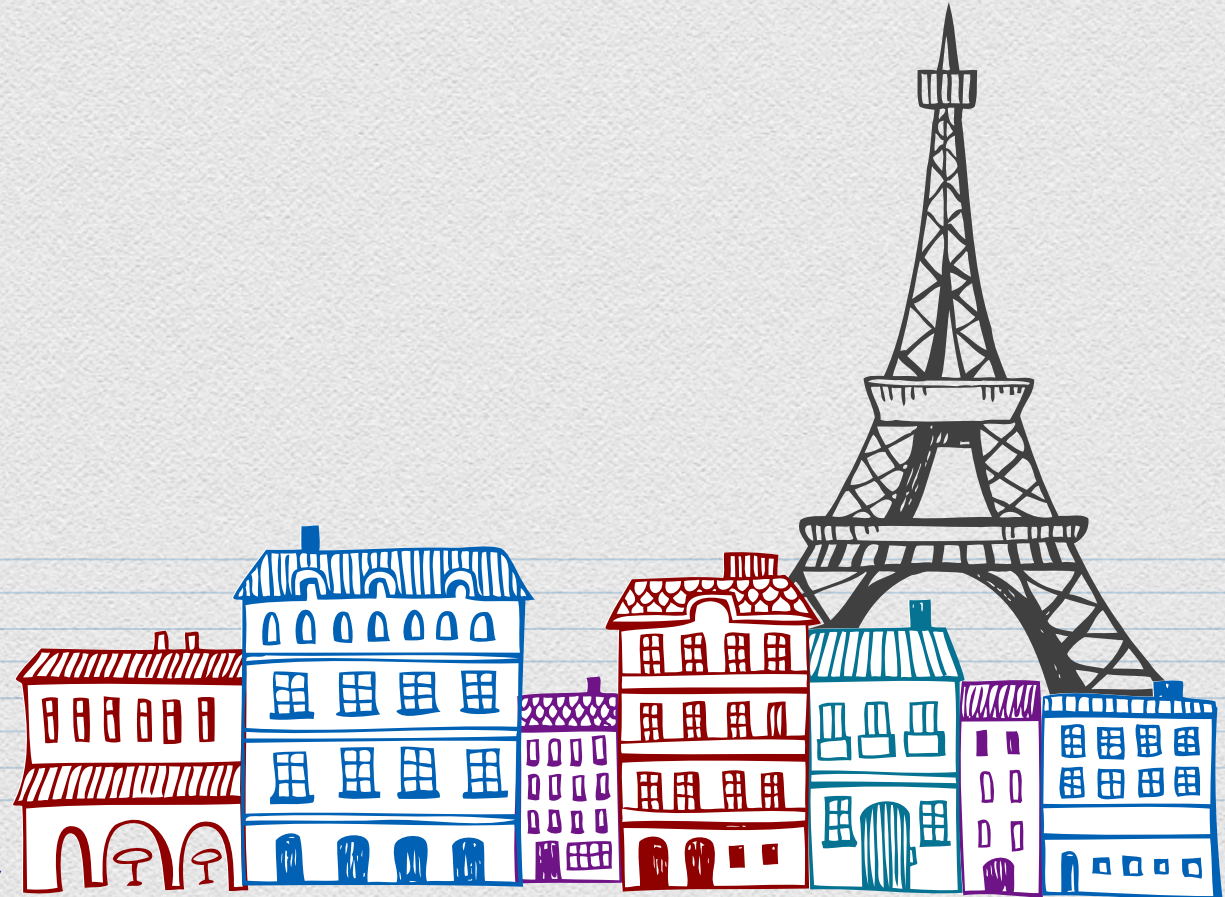


GÀ NƯỚNG PHÁP
L'ETOILE

— Since 1994 —





CHEF TIFFANY-HỒNG TRÚC CÙNG MẸ & CON TRAI
CHEF TIFFANY HỒNG TRÚC WITH HER MOM AND SON

Chez Nous Comme Chez Vous

L'ETOILE
— *BISTRO* —



SEE OUR STORY



Hệ thống Gà Nướng Pháp-L'Étoile luôn chú trọng chất lượng thực phẩm. Bếp trung tâm của chúng tôi chọn các nhà cung cấp uy tín và quản lý tỷ lệ thành phần cũng công thức chế biến đúng tiêu chuẩn chất lượng 5 sao, đảm bảo an toàn và phục vụ tốt nhất cho quý khách hàng.

Chúng tôi luôn mong ước quý khách quan tâm nhiều hơn đến sức khỏe của mình trong ăn uống và công việc của chúng tôi là chăm sóc bữa ăn dinh dưỡng và an toàn cho quý vị.

AT L'ETOILE BISTRO, FOOD QUALITY IS TOP CONCERN. OUR CENTRAL KITCHEN ONLY WORKS WITH REPUTED SUPPLIERS AND MANAGES FIVE-STAR QUALITY INGREDIENTS AND RECIPES IN ORDER TO PROVIDE OUR CUSTOMERS WITH SAFETY AND BEST SERVICES.

OUR WISH IS FOR YOU TO BE MORE HEALTH COINSCIOUS AND OUR JOB IS TO MAKE YOU HEALTHY AND NUTRITIOUS MEALS.

星光法式餐廳，對於食品質量是最關心的課題。我們的中央廚房只與知名供應商配合，並以五星級品質管理原料和配方，以便為客戶提供安全和最好的服務。我們的願望是以健康意識出發，而我們的工作就是讓你吃的更健康和營養。

“A L'Etoile Bistro, la qualité de la nourriture est notre principale préoccupation. Notre cuisine centrale fonctionne uniquement avec des fournisseurs réputés et travaille avec des ingrédients de qualité pour préparer des recettes garantissant sécurité et le meilleur service possible.

Notre souhait le plus cher, est que vous soyez davantage conscients des bénéfices de plats sains et de qualité et notre mission est de vous les apporter.”





Appetizers
Appetizers
開胃菜

A01 / **69,000**

Khai vị L'Etoile
L'Etoile Special
L'Etoile Special
主廚特製星光開胃菜

A03 / **79,000**

Nghêu đút lò
Baked clams
Palourdes au four
香烤蛤蜊

A05 / **79,000**

Sò điệp nướng đút lò với phô mai
Oven baked scallops with cheese
Coquilles Saint Jacques fromage au four
香烤起司扇貝

Món khai vị

A02 / **108,000**

Pa tê gan ngỗng
Foie Gras
Foie Gras
特選鵝肝

A04 / **79,000**

Ốc bươu nướng kiểu Pháp
Les Escargots
Escargots au beurre à la française
法式烤田螺



Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



A01



A02



A03



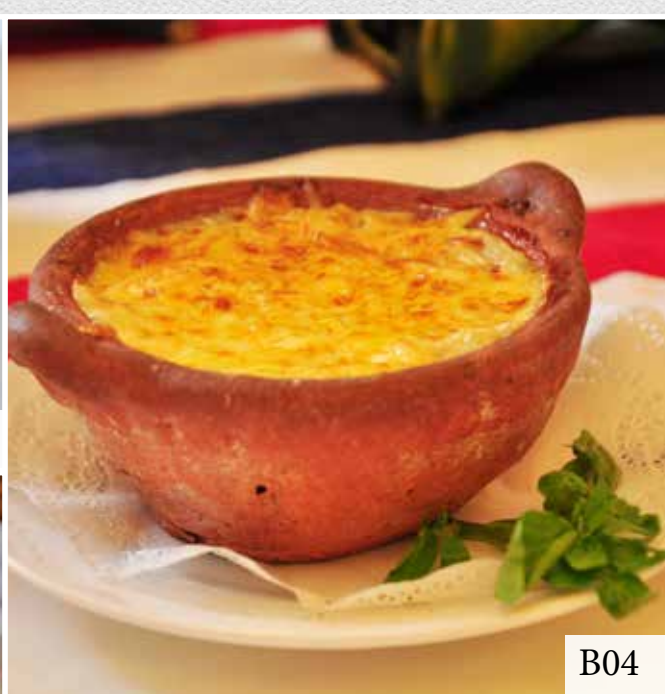
A04



A05



B01



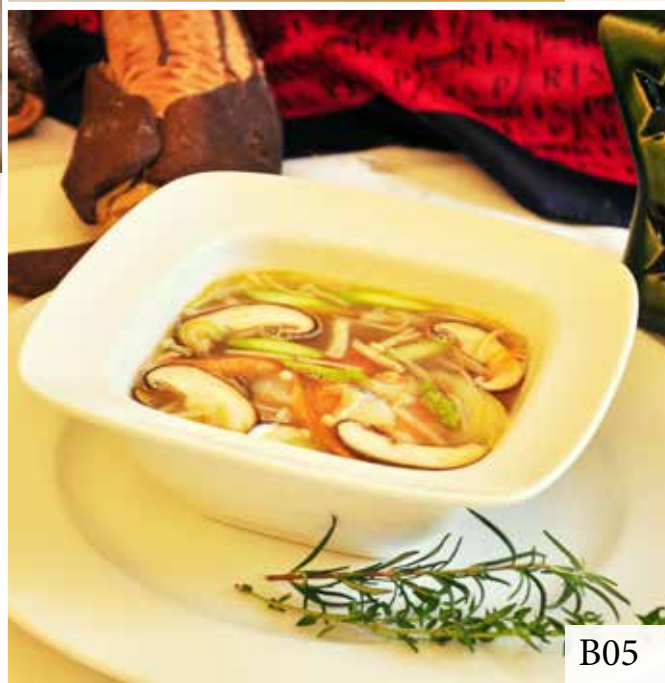
B04



B06



B02



B05



B07



B03

Món Súp

SOUPS

湯類

B01	Súp rau củ	Vegetables Soup	<i>Soupe aux légumes</i>	健康蔬菜湯	39,000
B02	Súp kem bí đỏ	Pumpkin Soup	<i>Soupe aux potirons</i>	活力南瓜湯	49,000
B03	Súp kem khoai	Potato Soup	<i>Soupe de pomme de terre</i>	養氣馬鈴薯湯	49,000
B04	Súp hành kiểu Pháp	French Onion Soup	<i>Soupe à l'oignon</i>	法式起司洋蔥湯	79,000
B05	Súp hải sản	Seafoods Soup	<i>Soupe aux fruits de mer</i>	美味海鮮湯	79,000
B06	Súp hoành thánh Ý nhân tôm	Prawn Ravioli Soup	<i>Soupe aux raviolis à la crevette</i>	鮮蝦餛飩湯	49,000
B07	Súp gà với nấm tươi	Chicken Soup	<i>Soupe au poulet</i>	滋補雞湯	49,000

*Thêm 25,000đ có bánh xốp phồng bên trên súp thời gian chế biến 20 phút

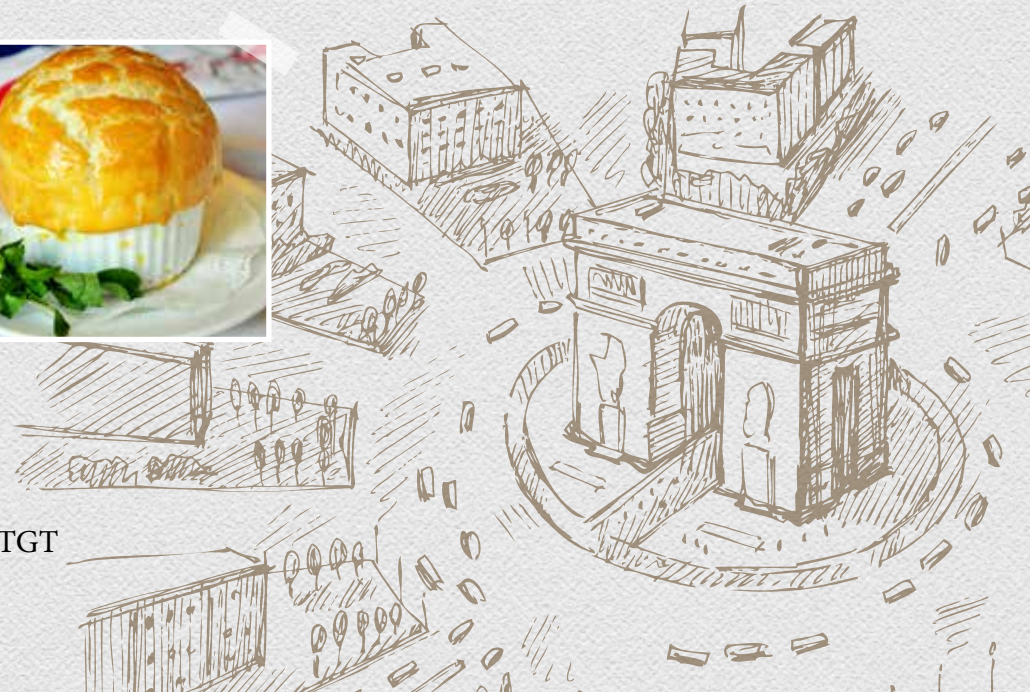
*Have puff pastry top on your soup for 25,000đ more and an extra preparation time of 20 minutes.

* *Pate feuilletée recouvrant la soupe; supplément de 25,000đ et 20 min de préparation*

覆蓋酥皮加2萬5千越盾(需等候20分鐘以上)



Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT





“ORIGINAL SAUCE MADE FROM BONE MARROW, BEEF AND VEGETABLES THROUGH THE FAMOUS TECHNIQUE BY THE FRENCH DECORATED CHEF PAUL BOCUSE.

A FAMILY LEGACY WITH MORE THAN 20 YEARS OF EXPERIENCE FROM TWO GENERATIONS.

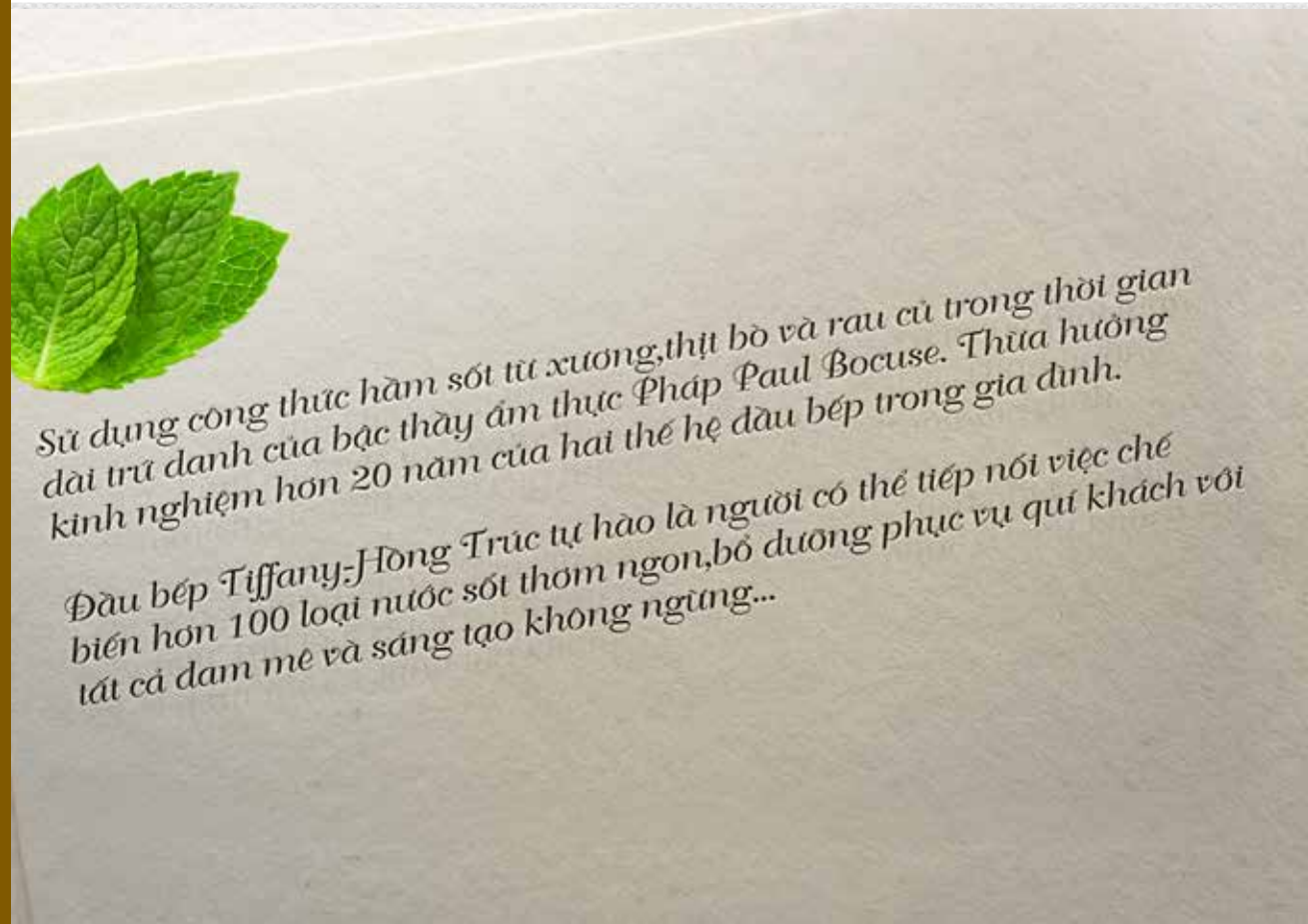
CHEF TIFFANY-HÔNG TRÚC TAKES PRIDE IN THE MAKING OF MORE THAN 100 DIFFERENT KINDS OF DELICIOUS AND HEALTHY SAUCES, IN HER SERVING WITH PASSION AND CONSTANT INNOVATION “

“SAUCE ORIGINALE FAITE A PARTIR DE MOELLE OSSEUSE, BOEUF ET LÉGUMES D'APRÈS LA CÉLÈBRE RECETTE DU CHEF ETOILE PAUL BOCUSE.

UN HÉRITAGE FAMILIAL APRÈS PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE ET 2 GENERATIONS.

CHEF TIFFANY-HÔNG TRÚC EST FIERE LA REALISATION DE PLUS DE 100 TYPES DE SAUCES DELICIEUSES ET SAINES, AINSI QUE ET DE VOUS CONSTANTE INNOVATION “

我們的原始醬料以骨髓，牛肉和蔬菜通過著名法國主廚保羅·博古斯的技術製成。並以一個家庭的傳統與兩代承傳超過20年的經驗。由現任廚師Tiffany- Hong Truc 引以為傲可調配製作超過100種不同種類美味和健康的調味醬料，並以服務的熱情不斷創新。



Sử dụng công thức hầm sốt từ xương,thịt bò và rau củ trong thời gian dài trử danh của bậc thầy ẩm thực Pháp Paul Bocuse. Thừa hưởng kinh nghiệm hơn 20 năm của hai thế hệ đầu bếp trong gia đình.

Đầu bếp Tiffany-Hông Trúc tự hào là người có thể tiếp nối việc chế biến hơn 100 loại nước sốt thơm ngon,bổ dưỡng phục vụ quý khách với tất cả đam mê và sáng tạo không ngừng...



Các loại nước sốt

Homemade sauces list Sauces faites maison 自製特調醬汁

SC01	Sốt rượu vang	Wine sauce	<i>Sauce au vin</i>	紅酒醬汁	25,000
SC02	Sốt tôm hùm	Lobster sauce	<i>Sauce au homard</i>	龍蝦醬汁	25,000
SC03	Sốt elizabethan	Elizabethan sauce	<i>Sauce au bleu d'Elizabeth</i>	伊麗莎白醬汁	25,000
SC04	Sốt cherry	Cherry sauce	<i>Sauce à la cerise</i>	櫻桃醬汁	25,000
SC05	Sốt cam	Orange sauce	<i>Sauce à l'orange</i>	柑橘醬汁	25,000
SC06	Sốt me	Tamarind sauce	<i>Sauce au tamarin</i>	羅望子醬汁	25,000
SC07	Sốt tắc	Kumquats sauce	<i>Sauce au kumquat</i>	金桔醬汁	25,000
SC08	Sốt cà chua	Tomato sauce	<i>Sauce tomate</i>	番茄醬汁	25,000
SC09	Sốt nấm	Mushrooms sauce	<i>Sauce aux champignons</i>	蘑菇醬汁	25,000
SC10	Sốt tiêu	Pepper sauce	<i>Sauce au poivre</i>	胡椒醬汁	25,000
SC11	Sốt hành	Shallot sauce	<i>Sauce à l'échalote</i>	青蔥醬汁	25,000
SC12	Sốt rượu porto	Porto sauce	<i>Sauce au porto</i>	波尔图醬汁	25,000
SC13	Sốt cà ri	Curry sauce	<i>Sauce au curry</i>	咖喱醬汁	25,000
SC14	Sốt rau bó xôi	Spinach sauce	<i>Sauce à l'épinard</i>	菠菜醬汁	25,000
SC15	Sốt chanh dây	Passion fruit sauce	<i>Sauce au fruit de la passion</i>	百香果醬汁	25,000
SC16	Sốt chanh	Lime sauce	<i>Sauce au citron</i>	檸檬醬汁	25,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



Poultres/ Steak
Viandes / Volailles
家禽/牛排

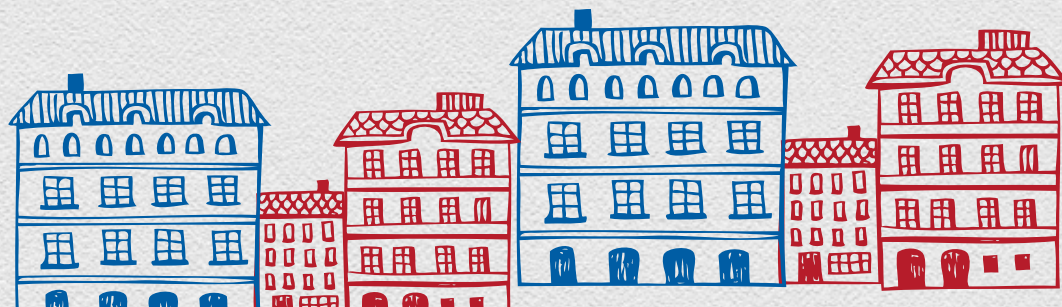
Các món gia cầm và thịt

M01	Đùi gà nướng truyền thống	Special Traditional Grilled Chicken Thighs	<i>Cuisse de poulet traditionnelle au four</i>	名廚傳統香烤鸡腿	79,000
M02	Đùi gà rút xương nướng	Boneless Grilled Chicken Steak	<i>Poulet désossé traditionnel au four</i>	香烤去骨鸡排	89,000
M03	Ức gà nướng sốt Elizabethan	Elizabethan Chicken	<i>Poulet grillé à la sauce au bleu d'Elizabeth</i>	伊丽莎白鸡肉	99,000
M04	Ức vịt nướng da giòn	Grilled Duck Breast	<i>Magret de canard grillé</i>	香烤鴨胸	149,000
M05	Giò heo rút xương xông khói	Boneless Smoked Pork	<i>Porc fumé désossé</i>	無骨熏烤猪肉	79,000
M06	Sườn nạc nướng sốt cam	Roasted Pork Chops	<i>Cotes de porc à l'orange</i>	香烤豬排	79,000
M07	Xúc xích nướng	Grilled Sausage	<i>Saucisse grillée</i>	特烤香肠	79,000

* Vui lòng chọn một trong các loại sốt
* Please choose one of your favorite sauce

**Avec une sauce au choix*
* 請選擇一種你最喜欢的酱料

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT





M01



M04



M02



M03



M05



M06



M07



M08



M12



M14



M09



M13



M10



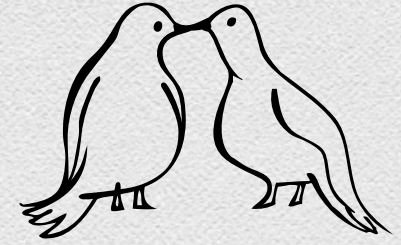
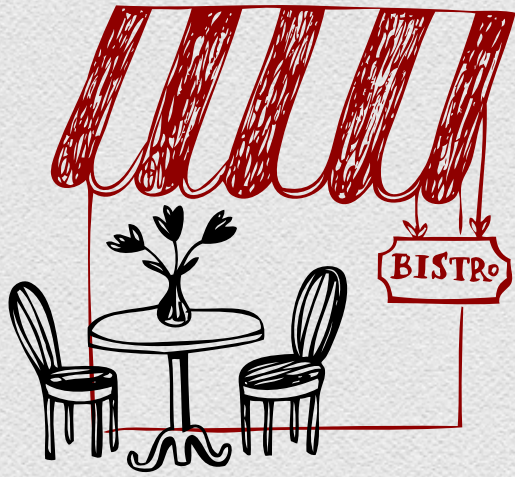
M11



M15



M16



Các món gia cầm và thịt

Poultres/ Steak
Viandes / Volailles
家禽/牛排

M08	Thịt bò bằm ép miếng nướng	Grilled Burger Steak	<i>Hamburger au bœuf grillé</i>	香烤漢堡牛排	79,000
M09	Bò nấu rượu	Stewed Beef in Red Wine Sauce	<i>Bœuf bourguignon</i>	红酒醬汁燉牛肉	139,000
M10	Bò lúc lắc	Cube Beefs	<i>Dés de bœuf à la poêle</i>	骰子牛肉	109,000
M11	Bò bít tết nướng	Grilled Steak (Sirloin or Rib eyes)	<i>Faux filet de bœuf</i>	香烤牛排 (西冷或肋眼)	109,000
M12	Bò Úc nướng	Grilled Imported Beef Filet Mignon	<i>Filet mignon de bœuf grillé (importé)</i>	香烤進口菲力牛排	159,000
M13	Thịt cừu nướng	Roasted Sliced Lamb	<i>Tranches d'agneau rôties</i>	香烤羊肉片	109,000
M14	Sườn cừu Newzealand nướng	Grilled imported Rack's Lamb	<i>Carré d'agneau grillé (importé)</i>	香烤進口羊排	299,000
M15	Bò Úc nướng dùng với pa tê gan ngỗng Pháp	Grilled Filet Mignon Served with Foie Gras	<i>Filet mignon Rossini</i>	特烤菲力牛排佐配特選鵝肝醬	239,000
M16	Bò bít tết và tôm càng nướng	Grilled Steak and King Prawn	<i>Steak grillé à la crevette royale</i>	特烤牛排明蝦	349,000

* Vui lòng chọn một trong các loại sốt
* Please choose one of your favorite sauce

* Avec une sauce au choix
* 請選擇一種你最喜欢的醬料

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



Món cá và hải sản

Fish And Seafood Les Poissons Et Fruits De Mer 魚和海鮮

M17	Cá basa đút lò dùng với 2 loại nước sốt	Fillet Catfish in Two Sauces	<i>Filet de poisson chat aux 2 sauces</i>	美味雙醬魚排	79,000
M18	Cá tươi chiên giòn	Fish and Chips	<i>Frites et poisson</i>	炸魚薯條	89,000
M19	Cá chẽm sốt chanh	Seabass in Lime Sauce	<i>Loup de mer au citron</i>	酸橙醬鱸魚	159,000
M20	Cá hồi nướng sốt tôm hùm	Grilled Salmon in Lobster Sauce	<i>Saumon grillé à la sauce homard</i>	香烤鮭魚佐配龍蝦醬汁	239,000
M21	Tôm càng nướng đút lò	Oven Baked King Prawn	<i>Crevette royale au four</i>	香烤明蝦	299,000
M22	Cà ri tôm	Fresh Prawns Curried	<i>Curry de crevettes</i>	咖哩鮮蝦	109,000
M23	Thịt cua nướng đút lò	Oven Baked Crab Meat	<i>Viande de crabe au four</i>	香烤蟹肉	149,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



M17



M18



M21



M19



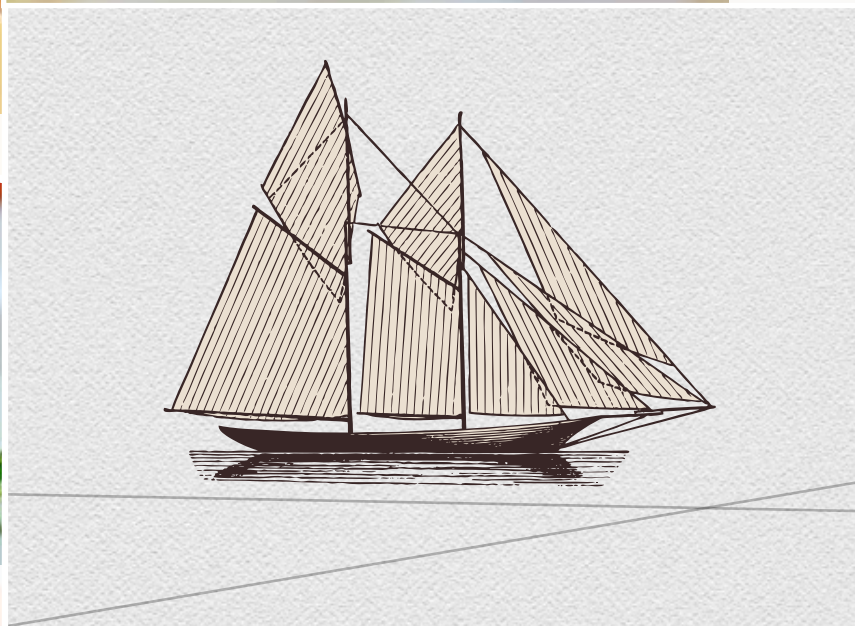
M20



M22



M23





Rice / Homemade Pasta / Pizza
 Riz / Pates Maison / Pizza
 米飯/自製意大利麵/比薩

Com / Mi / Pizza

M24	Pizza xúc xích	Sausage Pizza	<i>Pizza à la saucisse</i>	香腸比薩	79,000
M25	Pizza hải sản	Seafoods Pizza	<i>Pizza aux fruits de mer</i>	海鮮比薩	99,000
M26	Pizza tôm	Fresh prawns Pizza	<i>Pizza aux crevettes fraiches</i>	鮮蝦比薩	99,000
M27	Mì hải sản	Seafoods Pasta	<i>Pâtes aux fruits de mer</i>	海鮮意大利麵	119,000
M28	Mì sò điệp	Fresh Scallops Pasta	<i>Pâtes aux fruits de mer</i>	扇贝義大利麵	119,000
M29	Mì nghêu đút lò	Clams Pasta	<i>Pâtes aux palourdes</i>	蛤蜊義大利麵	99,000
M30	Mì ức gà sốt nấm	Chicken Pasta	<i>Pâtes au poulet</i>	雞肉義大利麵	99,000
M31	Mì bò bít tết với trứng chiên	Steak, Fried Egg and Pasta	<i>Pates au steak et œuf au plat</i>	香烤牛排佐配煎蛋義大利麵	119,000
M32	Mì cá hồi xông khói sốt kem	Smoked Salmon Pasta	<i>Pâtes au saumon fumé</i>	烟燻鮭魚意大利麵	109,000
M33	Cơm hải sản đút lò	Seafood Risotto	<i>Risotto aux fruits de mer</i>	海鮮燉飯	119,000



Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
 The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



M24



M25



M26



M27



M28



M29



M30



M32



M31



M33

Ngon và Khỏe



Trái cây và rau củ giàu dưỡng chất được sử dụng nhiều hơn trong các món ăn này

Chúng tôi chỉ sử dụng các loại trái cây và rau củ sạch hoặc hàng nhập khẩu có giấy chứng nhận nguồn gốc.

Các đầu bếp của L'Étoile tuân theo tỷ lệ thành phần dinh dưỡng và hương vị, khách hàng có thể hoàn toàn yên tâm thưởng thức.





“美味與健康”

用營養豐富的蔬菜和水果在每日餐點中。我們只使用乾淨和進口蔬菜與原產地證書的水果。星光餐廳的廚師總是保持營養和風味的結合，以確保我們的客戶可以享受無任何後顧之憂的美味。

DELICIOUS AND HEALTHY

USE OF NUTRITIOUS VEGETABLES AND FRUITS IN DAILY OFFERINGS

WE USE ONLY CLEAN AND IMPORTED VEGETABLES AND FRUITS WITH CERTIFICATE OF ORIGIN.

L'ÉTOILE CHEFS ALWAYS MAINTAIN THE COMBINATION BETWEEN NUTRITION AND FLAVOR TO MAKE SURE OUR CUSTOMERS CAN ENJOY THE TASTE WITHOUT ANY WORRIES.

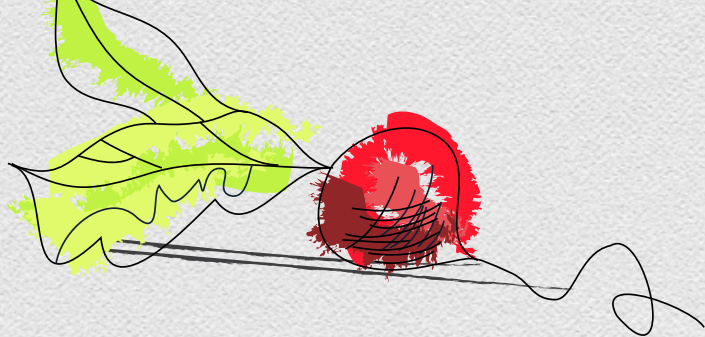
Délicieux et sain

Consommation de fruits et légumes frais dans les plats proposés quotidiennement.

Nous n'utilisons que des fruits et légumes propres et importés avec certificat d'origine.

Le Chef de L'Etoile s'assure toujours de maintenir la balance parfaite entre la santé et la saveur pour s'assurer que nos clients prennent du plaisir sans remords.



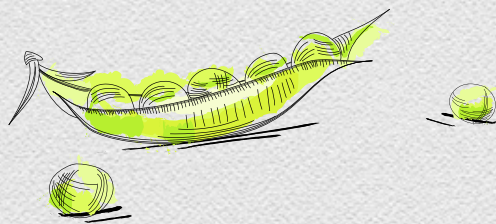


Vegetarians And Dieters's Dishes
Plats Legers / Vegetariens
素食和節食特選菜色

Món ăn chay hoặc ăn kiêng



M34	Cơm bông cải sốt nấm	Rice with broccoli & cauliflowers in mushroom sauce	<i>Riz, brocoli et chou fleur sauce champignons</i>	白綠花椰菜佐配米飯及磨菇醬汁	79,000
M35	Mỳ tươi với rau củ sốt nấm	Vegetables home made pasta	<i>Pâtes végétariennes faites maison</i>	自製蔬菜義大利麵	89,000
M36	Bánh Pizza rau củ	Vegetables pizza	<i>Pizza végétarienne</i>	蔬菜比薩	79,000
M37	Xà lách tổng hợp	Garden Salad	<i>Salade du jardin</i>	花園沙拉	39,000
M38	Xà lách khoai và xúc xích kiểu Pháp	Sausage and potato salad	<i>Salade de pomme de terre et saucisse</i>	香腸馬鈴薯沙拉	59,000
M39	Xà lách tôm sú	Prawns salad	<i>Salade de crevettes</i>	明蝦沙拉	79,000
M40	Xà lách ức vịt	Duck salad	<i>Salade de canard</i>	鴨肉沙拉	149,000
M41	Xà lách trái cây đặc biệt	Chef's special fruits salad	<i>Salade de fruits du Chef</i>	主廚特製水果沙拉	79,000
M42	Rau củ luộc trộn sốt mayonnaise	Boiled vegetables in light mayonnaise	<i>Legumes à la vapeur à la mayonnaise légère</i>	水煮蔬菜佐配美乃汁醬	39,000
M43	Xà lách cá hồi xông khói	Smoked Salmon Salad	<i>Salade de saumé fumé</i>	煙燻鮭魚沙拉	79,000





M34



M35



M40



M36



M37



M41



M38



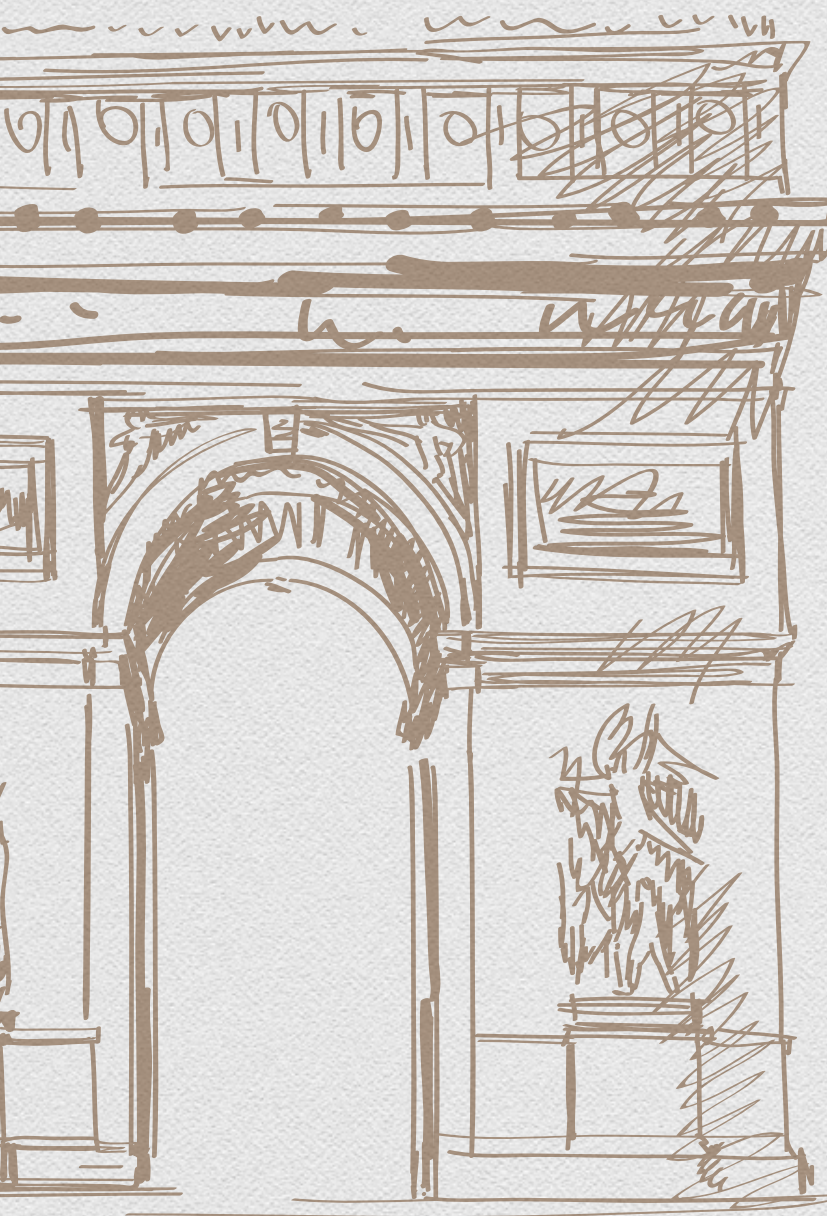
M39



M42



M43



E01



E04



E02



E05



E03



E06



Side dishes
Accompagnements
配菜

Các món gọi thêm

E01	Xà lách bắp cải	Shredded cabbage salad	<i>Salade de chou râpée</i>	涼拌高麗菜絲	25,000
E02	Cơm	Steamed rice	<i>Riz a la vapeur</i>	白飯	10,000
E03	Bánh mì	Mini Baguettes	<i>Pain</i>	迷你法棍麵包	10,000
E04	Mì tươi	Home made pasta	<i>Pâtes maison</i>	自製義大利麵	25,000
E05	Khoai tây chiên	French fries	<i>Frites</i>	美味炸薯條	30,000
E06	Khoai tây nghiền	Mashed potato	<i>Purée de pomme de terre</i>	活力馬鈴薯泥	39,000
E07	Bánh mì và bơ Pháp	Bread and butter	<i>Pain et beurre</i>	麵包和奶油	25,000
E08	Bánh mì tỏi	Garlic toast	<i>Pain à l'ail</i>	大蒜吐司	30,000
E09	Bánh pa tê sô	Home made puff pastry (pork meat and liver pâté)	<i>Pâté chaud</i>	推薦特製酥皮餡餅 (豬肉和肝醬)	25,000
E10	Trứng chiên	Fried egg	<i>Ceuf au plat</i>	煎雞蛋	15,000
E11	Khăn lạnh	Cold napkin	<i>Serviette rafraichissante</i>	冷餐巾紙	3,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



Desserts
Deserts
甜品

Các món tráng miệng

D01	Bánh tart dâu tươi	Strawberry tart	35,000
D02	Chuối đút lò và kem dứa	Baked banana with homemade sherbet	39,000
D03	Kem dứa	Homemade pineapple sherbet	39,000
D04	Kem ly(chọn vị dâu,sôcôla hoặc vani)	Ice cream (choice of strawberry,vani or chocolate)	39,000
D05	Bánh Flan	Crème Caramel	28,000
D06	Sữa chua	Homemade Yogurt	25,000
D07	Bánh phồng kiểu Pháp sốt rượu Grand Marnier	“Soufflé” Grand Marnier (please allow 20 mins)	79,000
D08	Bánh phồng kiểu Pháp sốt sô cô la	“Soufflé” Chocolate (please allow 20 mins)	79,000
D09	Trái cây tươi theo mùa	Seasonal Fruits	59,000
D01	<i>Tarte à la fraise</i>	草莓餡餅	35,000
D02	<i>Banane flambée servie avec sorbet maison</i>	烤香蕉搭配水果冰沙	39,000
D03	<i>Sorbet ananas maison</i>	自製鳳梨冰沙	39,000
D04	<i>Glace (fraise, vanille ou chocolat au choix)</i>	特製冰淇淋 (可選擇草莓, 香草或巧克力)	39,000
D05	<i>Crème au caramel</i>	焦糖布丁	28,000
D06	<i>Yahourt fait maison</i>	自製優格	25,000
D07	<i>Soufflé au Grand Marnier (20 min de preparation)</i>	鮮焙蘇夫萊佐配酒汁	79,000
D08	<i>Soufflé au chocolat (20 min de preparation)</i>	鮮焙蘇夫萊佐配巧克力汁	79,000
D09	<i>Fruits de saison</i>	時令水果	59,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT





D01



D03



D06



D08



D02



D05



D07

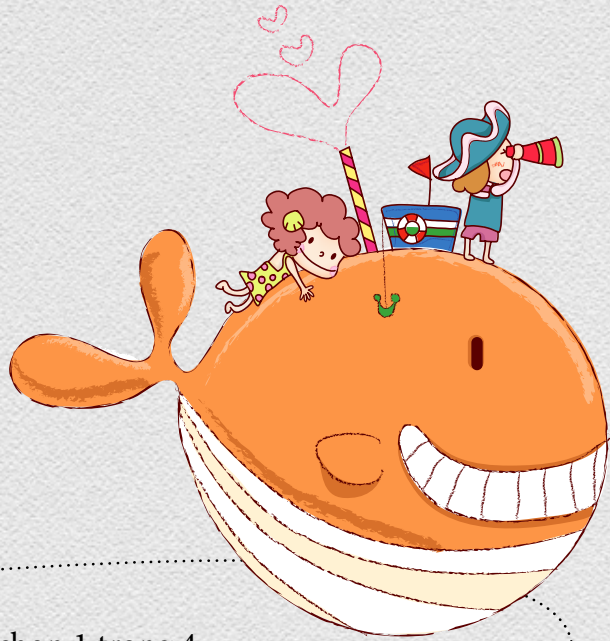


D09



D04





Combo trẻ em

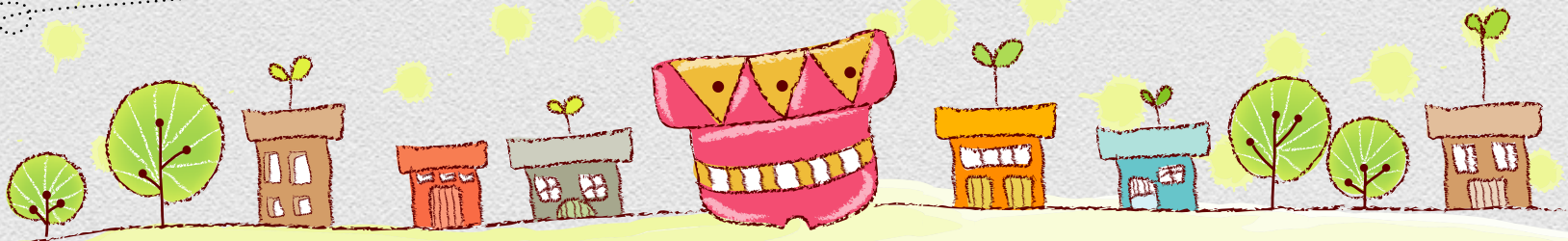
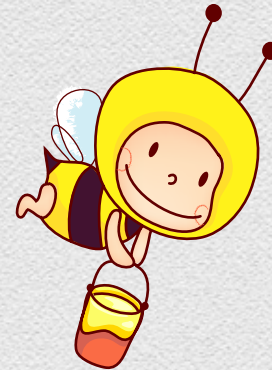
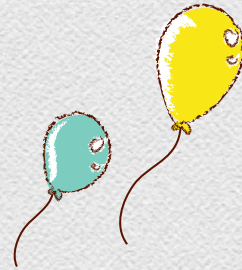
Kid's corner
Menus enfant
兒童餐

Món chính chọn 1 trong 4
Món phụ chọn khoai chiên, cơm hoặc bánh mì

Entrée: pick 1 from 4
Side dish: choose from french fries, rice or bread

Entrée: choix parmi les 4
Accompagnement: choisir entre frites, rice ou pain

主菜 - 4選1
配菜: 薯條, 米飯或麵包 3選1





KC01
Combo Gà
Chicken Combo
Menu poulet
雞肉套餐

79,000



KC03
Combo Cá
Fish Combo
Menu poisson
魚肉套餐

79,000



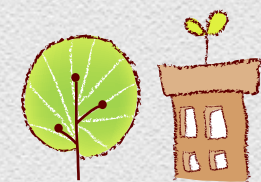
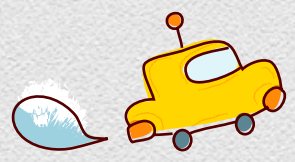
KC02
Combo Bò
Burger Steak Combo
Menu hamburger
漢堡牛排套餐

79,000



KC04
Combo Xúc Xích
Sausage Combo
Menu saucisse
香腸套餐

79,000

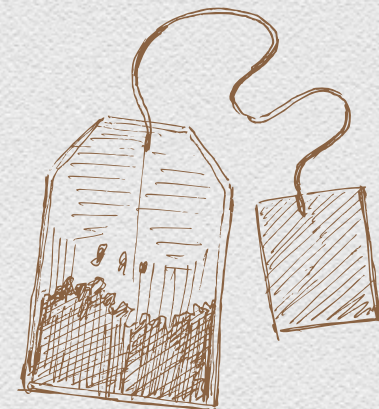


Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT



Drinks
Boissons
飲料

Các món nước uống



DK01	Cà phê (Nóng/Đá)	Vietnamese Black Coffee (Hot/Ice)	<i>Café vietnamien (chaud/glacé)</i>	越南黑咖啡 (熱 / 冰)	35,000
DK02	Cà phê sữa (Nóng/Đá)	Vietnamese White Coffee (Hot/Ice)	<i>Café au lait vietnamien (chaud/glacé)</i>	越南白咖啡 (熱 / 冰)	35,000
DK03	Cacao (Nóng)	Hot Cocoa	<i>Chocolat chaud</i>	熱可可	35,000
DK04	Trà Lài hoặc trà Bá Tước (Nóng)	Jasmin Tea or Earl Grey Tea (Hot)	<i>Thé au jasmin/Thé Earl Grey (chaud)</i>	茉莉花茶或伯爵茶 (熱)	35,000
DK05	Nước ép tắc	Kumquat juice	<i>Jus de kumquat</i>	金桔果汁	35,000
DK06	Nước ép chanh dây	Passion Fruit juice	<i>Jus de fruit de la passion</i>	百香果汁	35,000
DK07	Nước ép dưa hấu	Water Melon juice	<i>Jus de pastèque</i>	西瓜汁	35,000
DK08	Nước ép bưởi	Grapefruit juice	<i>Jus de pamplemousse</i>	柚汁	35,000
DK09	Nước ép cam tươi	Orange juice	<i>Jus d'orange</i>	橙汁	35,000
DK10	Nước ép chanh tươi	Lemonade	<i>Limonade</i>	檸檬水	35,000
DK11	Nước khoáng Perrier	Perrier Water	<i>Eau gazeuse Perrier</i>	沛綠雅巴黎礦泉水	49,000
DK12	7up	7 Up	<i>7 Up</i>	七喜汽水	35,000
DK13	Coca or Diet Coca	Coke or Diet Coke	<i>Coca/Coca Light</i>	可樂或健怡可樂	35,000
DK14	Trà đá	Ice Tea	<i>Thé glacé</i>	冰茶	9,000
DK15	Nước suối	Mineral water	<i>Leau minérale</i>	礦泉水	30,000
DK16	Dừa tươi	Fresh Coconut	<i>Jus de noix de coco</i>	椰子	30,000

Giá trên chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT
The price are subject to 5% service charge and 10% VAT





L'ETOILE

BISTRO

Chi nhánh 1:

400 Võ Văn Tần, Phường 5,
Quận 3, Tp.HCM
Tel: 84 8 3839 9226
Fax: 84 8 6290 3630

Chi nhánh 2:

143 Nguyễn Đức Cảnh,
Mỹ Phúc-Phú Mỹ Hưng,
Quận 7, Tp.HCM
Tel: 84 8 5413 5135

Chi nhánh 3:

26 Huỳnh Thúc Kháng,
P. Bến Nghé, Quận 1, Tp.HCM
Tel: 84 8 3821 8045

Cửa hàng nhượng quyền:

Red Pot - Foodcourt
Tầng B3, Vincom
45A Lý Tự Trọng,
Quận 1, Tp.HCM

www.GaNuongPhap.com



Bon Appétit!

