

Le Comptoir

— *Bistro & Books* —

Agent Set menu - Vietnam Cuisine

Set menu 1

Gỏi xoài đu đủ tôm thịt

*Green papaya & mango salad with prawn & pork
Salade de la papaye et de la mangue aux crevettes et au porc*

Thịt heo kho tộ

*Caramelized Pork belly with black pepper
Porc au caramel*

Tôm chua ngọt

*Sweet & sour prawn
Crevettes sauce aigre-doux*

Hoa thiên lý xào tỏi

*Sautéed 'Thien Ly' flower with garlic
Fleurs de pergulaire sautés à l'ail*

Cơm tay cầm

*Jasmine rice cooked in clay pot with mushroom, red onion, ginger, garlic & shrimp
Riz en pot de terre aux champignons, gingembre, fruits de mer*

Dessert

Bánh flan dừa

*Flan Caramel
Flan au noix de coco*

Set menu 2

Gỏi cuốn ying Yang

*Selection of spring rolls & nem
Assortiment de rouleaux de printemps et de nem*

Cá tai tượng chiên xù sốt chua ngọt

*Crispy Mekong-delta fish with sweet & sour tamarind sauce
Poisson en oreille d'elephant frit sauce au tamarin*

Gà khìa nước dừa

*Chicken in 5 spice & in coconut juice
Poulet aux 5 épices et jus de coco*

Mì xào hải sản

*Egg noodle sautéed with seafood
Nouilles saute aux fruits de mer*

Rau luộc dưa chua kho quẹt

*Steam & sour vegetable with caramel sauce
Légumes à la vapeur et salade sauce caramel*

Dessert

Nems à la banane au caramel et beurre salé

*Nem chuối sốt caramel bơ mặn
Banana nem with caramel & salted butter sauce*

Giá 280/ pax đoàn 2-10 pax, 250/ pax đoàn 11 pax trở lên

Le Comptoir

— *Bistro & Books* —

Agent Set menu - Europe Cuisine

Set menu 1

Khay khai vị nhà hàng thập cẩm: đậu bắp kho quẹt, bánh mì chấm dầu oliu

Mixed starters : orkra - vietnamese caramel sauce, baguette - olive oil

Soupe de potiron ou soupe à l'oignon

Súp bí đỏ hoặc súp hành

Pumpkin soup or French onion soup

Boeuf Bourguignon servi avec puree de pomme de terre

Bò hầm rượu vang đỏ kiểu Pháp ăn kèm khoai tây nghiền

Beef Bourguignon with mashed potatoes

Dessert

Tarte au citron

Bánh tart chanh

Lemon Tart

Ăn kèm bánh mì bơ miễn phí

Set menu 2

Khay khai vị nhà hàng thập cẩm: đậu bắp kho quẹt, bánh mì chấm dầu oliu

Mixed starters : orkra - vietnamese caramel sauce, baguette - olive oil

Salade Comptoir : salade au chevre chaud, jambon speck, noix

Xà lách với phô mai dê nướng chảy, thịt jambon muối

Salad with hot goat cheese, speck ham, nuts

Poulet Basquaise servi du riz et ratatouilles

Gà hầm kiểu Pháp với ba dọi xông khói, cơm trắng, rau củ hầm Ratatouilles

Chicken basquaise in white wine, served with rice & ratatouille

Dessert

Nems à la banane au caramel et beurre salé

Nem chuối sốt caramel bơ mặn

Banana nem with caramel & salted butter sauce

Giá 400/ pax đoàn 2-10 pax, 380/ pax đoàn 11 pax trở lên