



Deux Amants
Brasserie & Restaurant

À LA CARTE

MENU

**CÔI SÒ DIỆP ÁP CHÀO
VỚI MÌ FREGOLA VÀ QUẢ BƠ**
Pan Seared Scallop
With Fregola Pasta & Avocado



**BÁNH TORTILLA CUỘN
CÁ HỐI MUỐI VỚI CÙ ĐẾN VÀ TRÁI BƠ**
Tortilla Wrapped
With Beetroot Cured Salmon & Avocado



**THANH CUA VÀ BƠ TRỘN
VỚI PHỞ MẠI PARMESAN**
Crab Stick & Guacamole
And Crispy Parmesan Cheese



**BÁNH VEM CHIÊN GIÒN
VÀ SỮA KEM BƠ**
Deep Fried Mussels Cake
With Cream Avocado Sauce



Spicy
Món cay



Vegetarian
Món chay



Nuts
Món có các loại hạt



Fish
Món cá



Chicken
Món gà



Beef
Món bò



290.000^{VND}

BÁNH VỆM CHIÊN GIÒN VÀ SỐT KEM BƠ

Deep Fried Mussels Cake With Cream Avocado Sauce



Vệ m xanh, phô mai kem, mayonnaise, mù tạt vàng, bơ trái, kem tươi, ô liu đen, cà rốt, vụn bánh mì, trứng.

Mussels, cream cheese, mayonnaise, mustard, avocado, whipping cream, black olives, carrot, breadcrumb, egg.

390.000^{VND}

BÁNH TORTILLA CUỘN CÁ HỒI MUỐI VỚI CỦ DỀN VÀ TRÁI BƠ

Tortilla Wrapped With Beetroot Cured Salmon & Avocado



Bánh mì tortilla, cá hồi, cà chua, xà lách romaine, mayonnaise, dưa chuột ngâm, bơ trái, khoai tây chiên.

Tortilla bread, salmon, tomato, romaine, mayonnaise, pickle cucumber, avocado, french fried.

390.000^{VND}

THANH CUA VÀ BƠ TRỘN VỚI PHÔ MAI PARMESAN

Crab Stick & Guacamole And Crispy Parmesan Cheese



Thanh cua, mù tạt vàng, mayonnaise, bơ trái, phô mai parmesan, hành tím.

Crab meat, mustard, mayonnaise, avocado, parmesan, shallot.

690.000^{VND}

CỒI SÒ DIỆP ÁP CHẢO VỚI MÌ FREGOLA VÀ QUẢ BƠ

Pan Seared Scallop With Fregola Pasta & Avocado



Cồi sò điệp, bơ trái, phô mai parmesan, hành tây.

Scallop, avocado, parmesan cheese, onion.



Pork

Thịt heo



Lamb

Món cừu



Seafood

Hải sản

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local

Experience fresh local taste here

Trải nghiệm hương vị địa phương







Món Khai Vị

STARTERS

180.000VND XÀ LÁCH TÁO

Apple Salad

Táo đỏ, lô lô tím, cải mầm, xà lách xoăn, cà chua bi, ô liu đen, sung khô, mơ khô, sốt chanh dây.
Apple, lollo rosso, micro cress, frisse, cherry tomato, black olive, dried fig, dried apricot, passion fruits sauce.

220.000VND SÚP BÍ ĐỎ

Pumpkin Soup

Bí đỏ, Kem tươi, hành tây, bơ, cần tây, tỏi.
Pumpkin, whipping cream, onion, butter, celery, garlic.

220.000VND XÀ LÁCH HẠT DIÊM MẠCH

Quinoa Salad

Hạt diêm mạch, cà chua bi, bơ trái, rau xanh, cải rổ, quả ô liu đen, dưa leo, hành tây tím.
Quinoa, cherry tomato, avocado, lettuce, kale, black olive, cucumber, red onion.

280.000VND GỎI NGÓ SEN SỐT THÁI

Lotus Root Salad With Thailand Sauce

Tôm, mực, ngó sen, cà rốt, hành tây, rau thơm, sốt gỏi kiểu Thái.
Shrimp, squid, lotus root, carrot, onion, herb, Thailand sauce.

480.000VND CỒI SÒ ĐIỆP HOKKAIDO ÁP CHẢO

Pan Seared Hokkaido Scallop

Cồi sò điệp Hokkaido, bắp ngọt nghiền, bông cải xanh, bông cải trắng, cà rốt nhỏ, sốt dâu rừng.
Hokkaido scallop, sweet corn puree, broccoli, cauliflower, baby carrot, mixed berries sauce.







Món Chính

MAIN COURSES

320.000^{VND}

BA CHỈ HẦM KIM CHI

Braised Pork Belly With Kimchi



Ba chỉ heo, kim chi, củ cải vàng, cà rốt, cơm trắng.
Pork belly, kimchi, yellow radish, carrot, steamed rice.

320.000^{VND}

CÀ RI PHÔ MAI HALLOUMI

Halloumi tikka masala



Phô mai Halloumi, hành tây, cà chua, gừng, tỏi, hạt điều, mật ong, bột thì là Ai Cập, quế cây, hoa hồi, củ nghệ, cơm trắng.

Halloumi cheese, onion, tomato, ginger, garlic, cashew nut, honey, cumin, cinnamon, star anis, turmeric, steamed rice.

890.000^{VND}

SƯỜN CỪU ÚC NƯỚNG

Grilled AUS Rack Of Lamb



Sườn cừu, cà rốt nhỏ, lơ xanh nhỏ, bánh bắp, sốt cừu hầm với quả ô liu đen.

Rack of lamb, baby carrot, baby broccoli, corn cake, lamb gravy with black olive.

Món Chính

MAIN COURSES

480.000VND

CÁ HỒNG NƯỚNG VỚI TRÁI CÂY TRỘN VÀ SỐT TƯƠNG ĐẬU



Grill Red Snapper With Fruits Salad And Miso Sauce

Cá hồng phi lê, trái cây theo mùa, tương đậu, dấm Nhật, rượu trắng.

Fillet of red snapper, season fruits, miso paste, mirin, white wine reduction.

490.000VND

ỨC VỊT ÁP CHẢO VỚI XÀ LÁCH LÚA MẠCH VÀ SỐT VIỆT QUẤT

Pan seared duck breast with barley salad & blue berry sauce

Ức vịt, hạt lúa mạch, hành tây, cà chua, dưa leo, ngò, quả việt quất.

Duck breast, barley, onion, tomato, cucumber, coriander, blue berry.

590.000VND

THĂN BÒ ÚC NƯỚNG VỚI SỐT DẤM ĐEN VÀ PHÔ MAI, LÁ ROCKET



Grill AUS beef striploin tagliatelle with balsamic and cheese sauce, rocket leaf

Thăn ngoại bò Úc, dấm đen, phô mai, lá rocket, kem tươi.

Beef striploin, balsamic vinegar & parmesan cheese sauce, rocket leaf, whipping cream.



Pork
Thịt heo



Lamb
Món cừu



Seafood
Hải sản

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local
Experience fresh local taste here
Trải nghiệm hương vị địa phương

Burger, Bánh Mì & Bánh Bao

BURGER, BREAD & BUNS

180.000VND

BÁNH BAO KẸP THỊT HEO



Pork Buns

Bột bánh bao tươi nhà làm, thịt heo xé,
lô lô xanh, cà rốt, cà chua, sốt ngũ vị.

Homemade bao buns, pulled pork, green lolo, carrot, tomato, five spice sauce.

180.000VND

BÁNH BAO KẸP THỊT GÀ



Chicken Buns

Bột bánh bao tươi nhà làm, thịt gà xé,
lô lô xanh, cà rốt, cà chua, sốt cà ri.

Homemade bao buns, pulled chicken, green lolo, carrot, tomato, curry sauce.

220.000VND

BÁNH MÌ KẸP GÀ CHIÊN GIÒN



Crumble Chicken Burger

Ức gà chiên giòn, phô mai cheddar,
lô lô xanh, cà chua, trứng chiên, khoai tây chiên,
sốt kem cá cơm mặn.

Crumble chicken breast, cheddar cheese sliced, green lolo, tomato, fried egg, fries, creamy salted anchovy sauce.



Pork
Thịt heo



Lamb
Món cừu



Seafood
Hải sản

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local
Experience fresh local taste here
Trải nghiệm hương vị địa phương



Món Mì

NOODLES

250.000VND

MÌ FREGOLA VỚI HẠT HẠNH NHÂN



Almond Fregola Pasta

Mì ý Fregola nấm đùi gà cà rốt, tỏi tây, nấm đông cô tươi, bắp hạt, hạnh nhân cắt lát.

Fregola pasta, chicken mushroom, carrot, leek, shiitake mushroom, corn, almond sliced.

250.000VND

MÌ GÀ SỐT CÀ RI KIỂU THÁI



Khao Soi

Mì trứng tươi, thịt má đùi gà, hành lá, sốt cà ri

Fresh egg noodle, chicken thigh, green onion, curry sauce.

290.000VND

TÔM ÁP CHẢO VỚI SỐT XÌ DẦU BƠ VỚI MÌ SOBA



Butter Soy Prawns With Soba Noodle

Tôm sú, mì soba, ớt chuông, cà rốt, hành tây, bắp cải tím, sốt bơ xì dầu

Prawn, soba noodle, bell pepper, carrot, onion, purple cabbage, butter soy sauce.

480.000VND

CÁ HỒI ÁP CHẢO SỐT TERIYAKI VÀ MÌ Ý SỐT KEM QUẢ BƠ, HÚNG TÂY



Teriyaki Salmon With Avocado Pesto Pasta

Cá hồi sốt teriyaki, mì ý, bơ lạt, kem tươi, quả bơ, sốt húng tây, phô mai parmesan, măng tây, cà rốt nhỏ.

Teriyaki salmon, pasta, butter, creamy, avocado, pesto sauce, parmesan cheese, green asparagus, baby carrot.



Pork

Thịt heo



Lamb

Món cừu



Seafood

Hải sản

All prices include VAT and service charge

Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local

Experience fresh local taste here

Trải nghiệm hương vị địa phương

Món Lẩu

HOTPOTS



LẨU CÁ TÂM ĐẶC SẢN ĐÀ LẠT

Da Lat's Signature Sturgeon Hotpot

Phục vụ kèm bún tươi, nấm, rau lẩu.
Served with fresh vermicelli, mushroom, seasonal lettuce.

890.000VND





490.000VND

LÀU NẤM CHAY

Vegetarian Mushroom Hotpot



Bắp trái, củ cải trắng, nấm đùi gà, nấm kim châm, nấm linh chi, nấm rơm, rau lẩu, khoai môn, đậu khuôn, bún tươi.

Corn, radish, carrot, chicken mushroom, enoki mushroom, straw mushroom, Lingzi mushroom, seasonal lettuce, taro, tofu, fresh vermicelli.

690.000VND

LÀU GÀ LÁ É

Chicken Hotpot



Phục vụ kèm bún tươi, nấm, rau lẩu.

Served with fresh vermicelli, mushroom, seasonal lettuce.



Pork
Thịt heo



Lamb
Món cừu



Seafood
Hải sản

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local
Experience fresh local taste here
Trải nghiệm hương vị địa phương

Món Tráng Miệng

DESSERTS



150.000VND

BÁNH KEM MỀM VỊ CÀ PHÊ VIỆT NAM



Vietnamese Coffee Cake

Cà phê robusta, trứng gà, đường xay, dừa sấy giòn, rượu Malibu.
Robusta coffee, egg, icing sugar, crispy coconut, Malibu liquor.

150.000VND

BÁNH PUDDING XOÀI

Mango Pudding

Với sự lựa chọn sốt của bạn: sốt dừa hoặc sốt hoa dâm bụt
With your choice of sauce: coconut sauce or hibiscus sauce



160.000^{VND} BÁNH TART VỚI QUẢ DÂU ĐÀ LẠT

Da Lat Strawberry Tart

Trứng gà, bột mì, bơ lạt, phô mai mascarpone, dâu tươi, kem vani.
Egg, flour, butter, mascarpone cheese, strawberry, vanilla ice cream.

170.000^{VND} BÁNH TART TRÁI CÂY

Tropical Tart

Trứng gà, bột mì, sốt kem trứng, xoài chín, chanh dây, quả đào ngâm, kem vani.
Egg, flour, butter, custard cream, mango, passion fruits, peach, vanilla ice cream.



Pork

Thịt heo



Lamb

Món cừu



Seafood

Hải sản

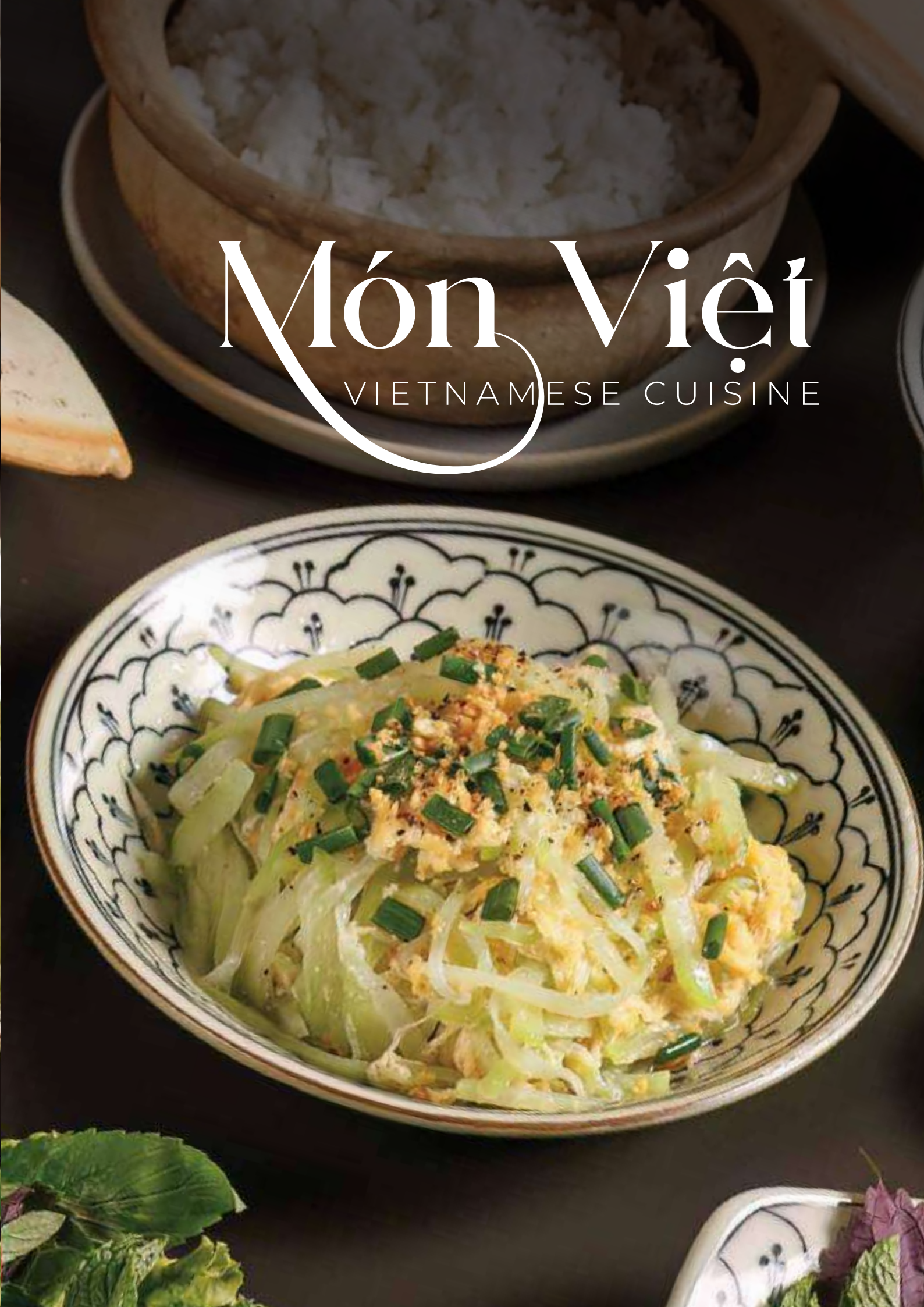
All prices include VAT and service charge
 Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ



Discover Local

Experience fresh local taste here
 Trải nghiệm hương vị địa phương





Món Việt

VIETNAMESE CUISINE



MÓN KHAI VỊ - STARTER

Xà lách xanh Đà Lạt với trứng (Sốt dầu giấm hoặc Sốt mè rang) __ 170.000 VND

Da Lat's green salad with egg (Vinaigrette sauce or Sesame sauce)

Gỏi bưởi tôm thịt __ 180.000 VND

Green pomelo salad with pork & prawn

Gỏi cuốn tôm thịt __ 180.000 VND

Fresh hand roll with pork & prawn

Chả giò tôm thịt __ 180.000 VND

Fried pork & prawn spring roll

Gỏi ngó sen hải sản __ 190.000 VND

Lotus root salad with seafood

MÓN SÚP - SOUP

Súp gà xé với bắp non __ 180.000 VND

Chicken soup with baby corn

Súp thanh cua, trứng bách thảo __ 180.000 VND

Crab stick soup with century duck egg

Súp sò điệp __ 200.000 VND

Scallop soup

Súp hải sản tóc tiên __ 220.000 VND

Seafood soup with fat choy



MÓN HẢI SẢN - SEAFOOD

Măng tây xào tỏi	100.000 VND
Wok-fried green asparagus with garlic	
Tôm chiên khoai môn	220.000 VND
Deep fried prawn with taro	
Tôm nỏn xào bông cải xanh	220.000 VND
Wok fried shrimp with broccoli	
Mực nhồi thịt sốt cà chua	280.000 VND
Stuffed calamari with minced pork, tomato sauce	
Mực chiên xù	320.000 VND
Deep fried crumble squid	

MÓN CÁ - FISH

Cá lóc kho rau răm	220.000 VND
Caramelized snake head fish with laksa leaf	
Cá bông lau kho tộ	250.000 VND
Caramelized cat fish	
Cá chẽm nướng riềng	250.000 VND
Grilled sea bass fillet with galangal	

MÓN THỊT HEO - PORK

Thịt heo kho mắm ruốc sả	180.000 VND
Braised pork belly with lemongrass & shrimp paste	
Thịt luộc, cà pháo, mắm tôm	180.000 VND
Steamed pork belly, fermented baby eggplant, shrimp paste	
Thịt heo kho trứng	190.000 VND
Braised pork belly with egg	
Sườn non xào chua ngọt	190.000 VND
Sweet & sour pork rib	

MÓN THỊT BÒ - BEEF



Bò xào sốt tiêu đen _____ 190.000 VND

Wok fried beef with black pepper sauce

Bò lúc lắc _____ 190.000 VND

Beef luk lak

Bò nướng sốt ngũ vị _____ 220.000 VND

Five spice grilled beef

Bò xào măng tây _____ 220.000 VND

Wok fried beef with green asparagus

MÓN THỊT GÀ - CHICKEN



Gà kho sả ớt _____ 180.000 VND

Braised chicken with lemongrass

Gà xào lá quế _____ 180.000 VND

Wok fried chicken fillet with basil leaf

Gà rang muối _____ 180.000 VND

Salt-roasted chicken

Gà nướng muối ớt _____ 200.000 VND

Grilled chicken with chili

MÓN ĂN KÈM - SIDE DISH

Trứng gà luộc _____ 50.000 VND

Boiled egg

Đậu khuôn chiên _____ 80.000 VND

Fried Tofu

Khoai tây chiên _____ 90.000 VND

French fries

Trứng chiên thịt băm _____ 100.000 VND

Fried egg with minced pork

MÓN RAU - VEGETABLE

Rau muống xào tỏi	90.000 VND
Wok fried morning glory with garlic	
Ngọn su su xào tỏi	90.000 VND
Wok fried chayote leaf with garlic	
Su su xào trứng	90.000 VND
Wok fried chayote with egg	
Cải thìa xào nấm đông cô	100.000 VND
Wok fried bok choy with shiitake mushroom	
Rau củ Đà Lạt hấp, mắm kho quẹt	150.000 VND
Steamed Da Lat's veggies, caramelized sauce	

MÓN CANH - SOUP

Canh cải ngọt thịt heo	150.000 VND
Green mustard soup with minced pork	
Canh cải xoong thịt bò	170.000 VND
Watercress soup with minced beef	
Canh cua rau mồng tơi	180.000 VND
River crab soup with Malabar spinach	
Canh bầu nấu tôm	190.000 VND
Green gourd soup with prawn	
Canh chua cá chẽm	230.000 VND
Steamed Da Lat's veggies, caramelized sauce	

MÓN TRÁNG MIỆNG - DESSERT

Kem bơ Đà Lạt	120.000 VND
Da Lat's signature avocado smoothies with coconut ice cream	
Bánh Flan	120.000 VND
Flan caramel	
Trái cây theo mùa	150.000 VND
Seasonal fruits platter	



Thức Uống

DRINKS



Coffee



CUP/GLASS

Americano _____ 55.000 VND

Cà phê đen Americano

Espresso (Single shot) _____ 55.000 VND

Cà phê Espresso (1 shot)

Espresso (Double shot) _____ 65.000 VND

Cà phê Espresso (2 shots)

Latte _____ 75.000 VND

Cà phê Espresso, bột sữa tươi

Cappuchino _____ 75.000 VND

Cà phê Espresso, bột sữa tươi

Mocha _____ 85.000 VND

Cà phê Espresso, sôcôla, bột sữa tươi

Caramel Machiato _____ 85.000 VND

Cà phê Espresso, caramel, bột sữa tươi

Chocolate Milk _____ 85.000 VND

Sôcôla sữa tươi

Matcha Latte _____ 115.000 VND

Matcha thượng hạng, sữa tươi, sữa đặc

Vietnamese Black Coffee _____ 60.000 VND

Cà phê đen Việt Nam

Vietnamese Condensed Milk Coffee _____ 70.000 VND

Cà phê sữa Việt Nam

Vietnamese Special White Coffee _____ 75.000 VND

Cà phê sữa tươi Việt Nam



Tea



BÌNH / POT

Black Strawberry Tea _____ **75.000 VND**

Trà đen hương dâu

Black Peach Tea _____ **75.000 VND**

Trà đen hương đào

Moroccan Green Tea _____ **75.000 VND**

Trà xanh bạc hà Ma Rốc

Brilliant Breakfast _____ **75.000 VND**

Trà Brilliant Breakfast

Chamomile T-series _____ **75.000 VND**

Trà xanh hoa cúc

Peppermint Leaves T-series _____ **75.000 VND**

Trà xanh lá bạc hà

Jasmine Green Tea T-series _____ **75.000 VND**

Trà xanh hương nhài (lài)

Original Earl Grey T-series _____ **75.000 VND**

Trà bá tước

Artichoke Tea _____ **80.000 VND** 

Trà atisô



Discover Local Experience fresh local taste here
Trải nghiệm hương vị địa phương

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ

Juice



LY / GLASS

Orange Juice _____ 120.000 VND

Nước ép cam

Pineapple Juice _____ 120.000 VND

Nước ép dứa (thơm)

Passion Fruit Juice _____ 100.000 VND

Nước ép chanh dây

Carrot Juice _____ 100.000 VND

Nước ép cà rốt

Watermelon Juice _____ 100.000 VND

Nước ép dưa hấu

Apple Juice _____ 125.000 VND

Nước ép táo

Strawberry Juice _____ 130.000 VND

Nước ép dâu

Mocktail



LY / GLASS

Raspberry Italian Soda _____ 115.000 VND

Mứt quả mâm xôi, chanh, đường, sô đa

Blueberry Italian Soda _____ 115.000 VND

Mứt việt quất, chanh, đường, sô đa

Berry Coobler _____ 120.000 VND

Quả mâm xôi, si-rô hoa cẩm chướng, cỏ xạ hương, sô đa

Passion Fizz _____ 120.000 VND

Chanh dây, si-rô xả, sô đa vị gừng

Marry Sling _____ 120.000 VND

Thơm, vải, mật ong, hương thảo, sô đa

Perrier Menthe _____ 135.000 VND

Si-rô bạc hà, chanh vàng, Perrier



Soft Drink

LY / GLASS



Coca Cola _____ 60.000 VND

Coca Cola Light _____ 60.000 VND

Sprite _____ 60.000 VND

Schweppes Soda _____ 60.000 VND

Schweppes Tonic _____ 60.000 VND

Schweppes Ginger Ale _____ 60.000 VND

Redbull Energy _____ 70.000 VND

Mineral Water

CHAI / BOTTLE



Vikoda Still Mineral Water 450ml _____ 65.000 VND

La Vie Still Mineral Water 450ml _____ 85.000 VND

Perrier Sparkling Water 330ml _____ 110.000 VND

Perrier Sparkling Water 750ml _____ 165.000 VND



Discover Local Experience fresh local taste here
Trải nghiệm hương vị địa phương

All prices include VAT and service charge
Giá trên đã bao gồm thuế và phí phục vụ

Craft Beer



By East West Brewing Co.

CHAI / BOTTLE

Pacific Pilsner _____ 155.000 VND

Summer Hefeweizen _____ 155.000 VND

Far East IPA (*India Pale Ale*) _____ 155.000 VND

East West Pale Ale _____ 155.000 VND

International Beer



CHAI / BOTTLE

Heineken _____ 95.000 VND

Corona Extra _____ 125.000 VND



Whisky/Whiskey

BLENDDED WHISKY

LY / GLASS

JW Black Label _____ 195.000 VND

AMERICAN WHISKEY

LY / GLASS

Jim Beam _____ 115.000 VND

Jack Daniel's _____ 225.000 VND

Marker's Mark _____ 265.000 VND

IRISH WHISKEY

LY / GLASS

Jameson _____ 145.000 VND

JAPANESE WHISKEY

LY / GLASS

Tenjaku Japanese Whiskey _____ 285.000 VND

Tequila

LY / GLASS

Jose Cuervo Reposado _____ 165.000 VND

Brandy

LY / GLASS

St-Remy VSOP _____ 155.000 VND

Cognac, Martell, V.S.O.P _____ 350.000 VND

Hennessy VSOP _____ 365.000 VND



MERCURE

HOTEL

DALAT RESORT