

MENU

Prices are net, inclusive of tax

LA FONTAINE

FRENCH BISTROT

- S A I G O N -

MONDAY

16:00 - 22:30

TUE-WED-THU-FRI-SAT-SUN

07:30 - 22:30

ALL DAY DINING

BREAKFAST - LUNCH - DINNER

BREAKFAST

From 7:30 - Last order 10:30

Petit-déjeuner

Viennoiseries (*)

Croissant *	60
Pain au Chocolat *	65
Combo A - 2 choices (*)	120
Combo B - 3 choices (*)	179

Croissant, Pain au Chocolat & Le Finger Croque Monsieur

Others

 Le Finger Croque Monsieur	89
Baguette & Jam	135
Crêpe & Jam	120
Crêpe Cheese & Ham	210
 Parisian Bò Né	375

Breakfast FREE-FLOW

8:00-10:00

199K PER ADULT

79K per kid (3-12 years)

Free-flow breakfast is served per person and must be ordered by the entire table.

FREE FLOW MENU

Croissant
Pain au Chocolat
Baguette with Jam

BEVERAGES

Orange Juice
Espresso
Double Espresso
Cappuccino
Latte
Americano
Vietnamese Milk Coffee

LUNCH SET

From 10:30 - Last order 13:30

Menu Déjeuner
Plat du Jour

499 per person

Dish of the Day (DOD) 350

TUESDAY/ MARDI

Quiche Lorraine & Salad
Quiche Lorraine et Salade

Stuffed Squid in Tomato Sauce & Pilaf Rice
Calamar farci, sauce tomate et riz pilaf **DOD ***

Lemon Tart or Soft Ice Cream
Tarte au citron ou glace

THURSDAY/ JEUDI

Spinach Tart & Green Salad
Tarte aux Épinards et Salade

Chili Con Carne & Pilaf Rice
Chili con carne et riz pilaf **DOD ***

Vanilla Creme Brulee or Soft Ice Cream
Crème brûlée à la vanille ou glace

WEDNESDAY/ MERCREDI

Gravlax and Sour Cream
Saumon gravlax, crème aigre

Beef Cheek & Mashed Potatoes
Joues de bœuf et sa purée **DOD ***

Rum Baba or Soft Ice Cream
Baba au Rhum ou glace

FRIDAY/ VENDREDI

Chicken Liver Parfait
Parfait de foie de volaille

Pan-fried Salmon & Creamed Spinach
Saumon poêlé, épinards à la crème **DOD ***

Apple Tart or Soft Ice Cream
Tarte aux Pommes à la vanille ou glace



ALL DAY DINING

Toute La Journée

From 08:00 to 22:30 - Last order 21:30

CHARCUTERIE PLATTERS | ASSIETTES DE CHARCUTERIE

- Cold Cut Platter

Chicken Liver Mousse, Country-Style Pork Terrine, Serrano Ham, Cured Pork Loin, White Ham, Salami & Red Onion Confit.

Assiette de charcuteries

590
- Cold Cut Platter with l'signy Camembert Rôti

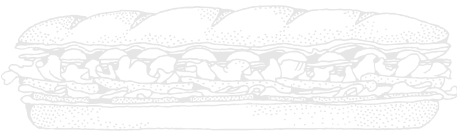
Chicken Liver Mousse, Country-Style Pork Terrine, Serrano Ham, Cured Pork Loin, White Ham, Salami & Red Onion Confit.

Served with roasted d'lsigny Camembert

Assiette de charcuteries et camembert d'lsigny rôti

990

BISTRO BAGUETTES | LES BAGUETTES GOURMANDES



- Wagyu Beef Baguette with French Fries

Le AK47 Baguette au bœuf Wagyu

390
- Lamb Merguez Baguette with French Fries

Le AK 47 Baguette aux merguez d'agneau

390
- White Ham & French Butter Baguette

Baguette jambon-beurre

260
- White Ham, French Butter & Comté Baguette

Baguette jambon-beurre au Comté

295
- French Salami & Butter Baguette

Baguette saucisson-beurre

260
- Country-Style Pork Terrine Baguette

Baguette à la terrine de campagne

245

BISTRO FAVORITES | CLASSIQUES DU BISTRO

- Parisian Bò Né

Bò Né Parisien Wagyu beef patty, country pork terrine, and egg, tomato sauce

375
- Quiche Lorraine & Salad

Quiche Lorraine et Salade

235
- Spinach Tart & Salad

Tarte aux Épinards et Salade

235
- Croque-Monsieur with Green Salad

Croque-monsier et salade verte

360
- Croque-Madame with Green Salad

Croque-madame et salade verte

380
- Whole Oven-Baked Isigny Sainte-Mère Camembert with Green Salad

Camembert Isigny Sainte-Mère rôti au four

590



FRESH OYSTERS | HUÎTRES FRAÎCHES

- Fresh Nha Trang Oysters No. 2 (6 pcs)

Huîtres fraîches de Nha Trang, calibre n° 2 (6 pièces)

290



KIDS MENU

From 09:30 to 22:30 - Last order 21:30

- Steak Frites with Green Salad

Steak-frites et salade verte

290
- Macaroni with Ham & Butter

Macaroni au jambon et au beurre

250
- Crispy Breaded Fish Fillet with French Fries & Salad

Filet de poisson pané croustillant

290



BURGER CORNER

From 09:30 to 22:30 - Last order 21:30

BISTRO BURGERS | LES BURGERS GOURMANDS

	Le Smash Suprême Burger with French Fries	199
	Classic French-style smash burger served with crispy fries	
	Crispy Fish Burger with French Fries	290
	Burger de poisson pané croustillant, avec frites	
	Le Hambourgeois	390
	French-Style Wagyu Cheeseburger with French Fries	
	Dirty Smash Platter - 1 burger cut into 2 pieces	249
	Choice of: cheese sauce or pepper sauce or chili sauce (1 choice)	
	Dirty Smash Platter - 2 burgers cut into 4 pieces	449
	Choice of: cheese sauce or pepper sauce or chili sauce (1 choice)	



PIZZA CORNER

From 09:30 to 22:30 - Last order 21:30

	Margherita Pizza	Pizza Margherita	179
	Royale Pizza	Pizza Royale	219
	Goat Cheese Pizza	Pizza au chèvre	199
	Four-Cheese Pizza	Pizza quatre fromages	250



CRÊPES

From 09:30 to 22:30 - Last order 21:30

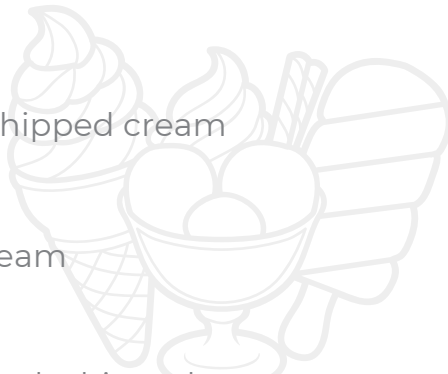
	Chocolate Crêpe with Vanilla Ice Cream	Crêpe au chocolat et glace à la vanille	195
	Crêpe Grand Marnier	Crêpe au Grand Marnier	195
	Crêpe Sugar & Butter	Crêpe au sucre et au beurre	120
	Crêpe & Jam	Crêpe à la confiture	120
	Crêpe Cheese & Ham	Crêpe jambon-fromage	210



ICE CREAM

From 09:30 to 22:30 - Last order 21:30

	Homemade Soft Ice Cream	Glace à l'italienne maison	80
	Chocolate Liégeois	A French classic with chocolate ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream	180
	Strawberry Vanilla Delight	Vanilla and strawberry ice cream with strawberry coulis and whipped cream	190
	Tropical Ice Cream	Creamy coconut ice cream with caramelized pineapple, coconut chips and whipped cream	190



À LA CARTE

Lunch: From 10:30 - Last order 13:30 | Dinner: 17:30 - Last order 21:30

STARTERS / ENTRÉES

👍	Burgundy-Style Snails, 6 pieces	Escargots de Bourgogne (6 pièces)	310
	Fromage de Tête – Traditional French Pork Terrine	Terrine traditionnelle de tête de porc	290
	Beef Carpaccio	Carpaccio de bœuf, tomates confites, roquette, basilic et parmesan	390
	Country-Style Pork Terrine	Terrine de campagne	270
	Leeks in Cider Vinaigrette & White Ham	Poireaux vinaigrette au cidre et jambon blanc	250
	French Onion Soup with Comté	Soupe à l'oignon gratinée au Comté	350
👍	Foie Gras Terrine with Red Port	Terrine de foie gras de canard au porto rouge	610
👍	Chicken Liver Parfait	Parfait de foies de volaille	260

SALADS/ SALADES

👍	House-Cured Salmon Gravlax Salad	Salade de saumon gravlax maison	370
	Lyonnaise Salad	Mesclun de salades, lardons croustillants, œuf poché, œuf dur et vinaigrette maison.	310
	Grated Carrot Salad with Fresh Goat Cheese & Soft-Boiled Egg	Carottes râpées	235
👍	Warm Poultry Liver Salad	Salade de foies de volaille	310
👍	Périgourdine Salad	Foie gras, gésiers de canard, mesclun et vinaigrette maison.	390

TARTARE/ TARTARE

	Beef Tartare & French Fries (100g)	Tartare de bœuf au couteau 100g, pommes frites	440
	Beef Tartare & French Fries (150g)	Tartare de bœuf au couteau 150g, pommes frites	570

MAIN COURSES - SEAFOOD/ PLATES - FRUITS DE MER

	Crispy Breaded Fish Fillet with Pilaf Rice	Filet de poisson pané croustillant, riz pilaf	450
👍	Seared Scallops with Parsley Butter Riso	Saint-Jacques poêlées, riso au beurre persillé	590
👍	Pastis-Flambéed Big Tiger Prawns with Pilaf Rice	Gambas flambées au pastis, riz pilaf	590
👍	Canadian Lobster Raviolies	Ravioles de homard canadien	790
	Pan-Seared Salmon with Slow-Cooked Leeks & Beurre Blanc	Saumon poêlé, fondue de poireaux et beurre blanc	560

MAIN COURSES - MEAT/ PLATES - LA VIANDE

👍	Chili Con Carne & Pilaf Rice	Chili con carne et riz pilaf	410
	Slow-Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes	Joue de bœuf, purée de pommes de terre.	490
	Veal Blanquette with Pilaf Rice	Blanquette de veau, riz pilaf	520
	Red Wine-Braised Lamb Shank	Jarret d'agneau braisé au vin rouge	510
👍	Pan-Fried Chestnut-Fed Dry-Aged Spanish Pork Chop, Mashed Potatoes	Côte de porc espagnol nourri aux châtaignes, poêlée, purée de pommes de terre	590
👍	French Duck Leg Confit, with with Mashed Potatoes	Confit de canard, purée de pommes de terre	490
👍	Australian Beef Tenderloin Rossini with Pan-Seared Foie Gras & Black Truffle Sauce	Filet de bœuf australien Rossini, foie gras poêlé et sauce Périgueux	999



À LA CARTE

Lunch: From 10:30 - Last order 13:30 | Dinner: 17:30 - Last order 21:30

- CÔTÉ GRILL/ FROM THE GRILL

👍

French Duck Breast (200g), Porcini Sauce & Sautéed Potatoes

Magret de canard français (200 g), sauce aux cèpes et pommes de terre sautées

780

Australian Ribeye Steak (250g)

Entrecôte 250g (Includes one side dish, one green salad and one sauce)

710

👍

Australian Flank Steak (250g)

Bavette 250g (Includes one side dish, one green salad and one sauce)

610
- SIDE DISHES
- | | | | |
|------------------|----|--------------------|-----|
| French Fries | 90 | Gratin Dauphinois | 150 |
| Sautéed Potatoes | 90 | Creamed Spinach | 150 |
| Mashed Potatoes | 90 | Sautéed Vegetables | 150 |
| Green Salad | 90 | | |
- SAUCES
- | | |
|------------------------|----|
| Béarnaise Sauce | 70 |
| Shallot Sauce | 70 |
| Pepper Sauce | 70 |
| BBQ Sauce | 70 |
| Porcini Mushroom Sauce | 90 |
| Blue Cheese Sauce | 90 |
- TO SHARE/ À PARTAGER

For Sharing 3-4 persons
- 👍

Whole Roasted French Yellow Chicken (1.4–1.5 kg)

Poulet jaune français rôti entier (1,4–1,5 kg)

1.290

Served with two side dishes, roasting jus and Dijon mustard.
Choice of: mashed potatoes, sautéed potatoes, or French fries
Recommended for 3–4 people. Cooking time: 60–70 minutes. Advance ordering recommended.

👍

Whole Roasted French Spring Chicken

Coquelet français rôti entier

990

Recommended for 2 people. Cooking time: 45 minutes. Advance ordering recommended.
- PASTAS/ PÂTES
- 👍

Seafood Spaghetti

Spaghetti aux fruits de mer

380

Macaroni with Ham & Butter

Macaroni au jambon et au beurre

350

👍

Macaroni with Braised Lamb

Macaroni à l'agneau braisé

390

Macaroni Bolognese

Macaroni à la bolognaise

350

🍃

Mushroom & Vegetable Riso

Riso aux champignons et légumes

310

🍃

Spaghetti with Vegetables & Olives

Spaghetti aux légumes et aux olives

250

CHEESE & DESSERTS/ FROMAGES & DESSERTS

Selection of Three French Cheeses: Camembert, Fourme d’Ambert & Comté

Assiette de trois fromages français : Camembert, Fourme d’Ambert et Comté

310

Chocolate Fondant

Fondant au Chocolat

190

👍

Rum Baba

Baba au Rhum

190

👍

Lemon Meringue Tart

Tarte au citron meringuée

190

👍

Apple Tart

Tarte aux Pommes

190

Vanilla Crème Brûlée

Crème brûlée à la vanille

150

Chocolate Profiteroles with Vanilla Ice Cream

Profiteroles au chocolat et glace à la vanille

195

Homemade Soft-Serve Ice Cream

Glace à l'italienne maison

80

All prices are quoted in thousands of Vietnamese Dong (VND 1,000) and include taxes.

Updated OCT2026