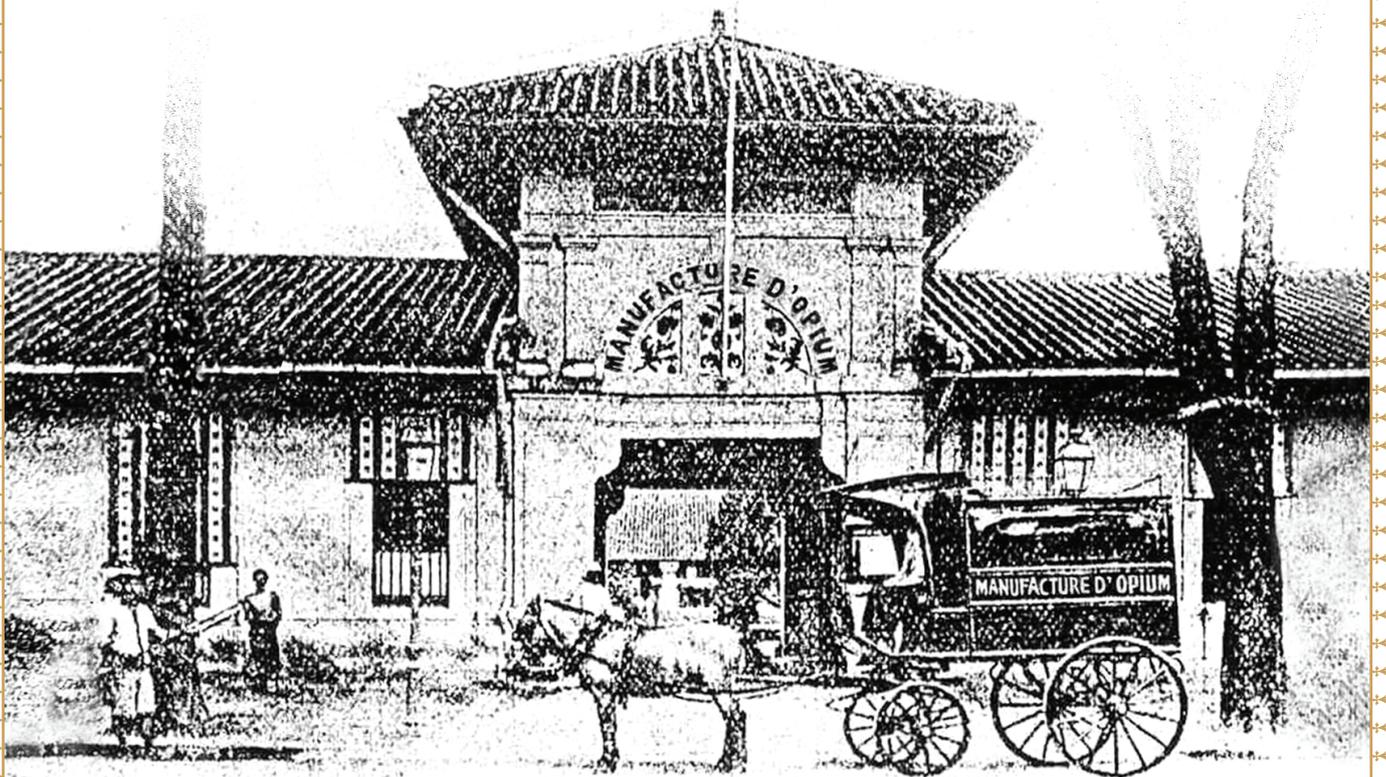




*The Refinery*



**LA MANUFACTURE D'OPIMUM - SAIGON**

**DEPUIS 1881**

## APÉRITIF

The Refinery Iced Tea Jack Daniels, feuille de lime et sirop d'Earl Grey	190đ
Notre fameux Martini au fruit de la passion	180đ
Aperol Spritz	180đ
Ricard	65đ
Kir Royal - Cassis & vin mousseux	200đ

## ENTRÉES

Velouté de choux-fleur rôti avec des noix - Cauliflower Soup	110đ
Soupe à l'oignon gratinée - Onion Soup	135đ
Aubergine fumée et ratatouille froide avec pain au levain grillé - Smoky Aubergine	150đ
Palourdes au vin blanc - Clams Steamed Bouillon à la tomate et avec pain au levain grillé	255đ
Bébé calamars marinés au BBQ avec salsa verde - Baby Squid	150đ
Crevettes flambées au Pastis avec pain au levain grillé - Flambéed Prawns	320đ
Bébé calamars frits avec aioli Battered Baby Squid	235đ
Pâté de Campagne avec cornichons	120đ
Carpaccio de boeuf avec Parmesan et roquette - Beef Carpaccio	230đ
Foie Gras poêlé	395đ

## À PARTAGER

Servi avec notre pain maison et du beurre

Plateau de charcuterie - Cold Cut Platter Selection du chef	370đ
Plateau de fromage - Cheese Platter Sélection de fromages importés	380đ
Plateau de Charcuterie et Fromage Mixed platter - Le meilleur des deux !	475đ
Camembert au four - Whole Baked Camembert avec noix et miel	475đ



30g Caviar impérial  
& 30g Caviar de saumon fumé  
servi avec pain au levain grillé, câpres,  
oeuf, onion rouge et crème sure

2.300đ

## SALADES

Les salades sont assez grandes pour être considérées  
comme des plats principaux.

Salade Niçoise avec espadon grillé et œufs de caille	235đ SL + 50đ
Salade frisée aux lardons bacon graines de moutarde, œuf poché	220đ SL + 50đ
Salade de poulet rôti & avocat avec noix de cajou, ail noir et tomate grillée Chicken Salad	290đ
Salade de lentilles & fromage de chèvre avec noix et olives noires Kalamata Lentil Salad	235đ
Salade de saumon et pommes de terre avec vinaigrette onctueuse à l'aneth et haricots verts - Salmon Salad	290đ
Salade The Refinery - bacon, poulet avec vinaigrette anchois et Parmesan - Refinery Salad	290đ
Salade d'épinard, œuf poché et asperge - Spinach salad avec Parmesan	190đ
avec Parmesan et bacon	245đ

## SANDWICHES

Servi avec frites, petite salade et pain maison

"Croque-Monsieur" au pain au levain Jambon et fromage grillé	195đ
Croque-madame - with an egg	205đ
Poulet grillé et avocat avec aioli maison	195đ
Burger de bœuf Black Angus avec fromage, échalotes rôties et bacon	350đ

## GARNITURES

Légumes sautés - Sautéed vegetables	80đ
Ratatouille	120đ
Purée de pommes de terre - Mashed potatoes	60đ
Petites pommes de terre sautées au romarin Baby potatoes	60đ
Salade verte avec vinaigrette graines de sésame et citron - Mixed Greens	60đ
Frites maison - French fries	60đ
Pommes allumettes	60đ
Purée de patate douce - Sweet potato mash	60đ
Sauce Béarnaise / Poivre / Moutarde / Bleu	50đ

# PASTA & RISOTTO

<b>Spaghetti con Zucchini e Limone</b>	<b>220đ</b>
Courgette croustillante, chilli, basilic, citron, Pan Grattato avec Parmesan	
<b>Risotto aux asperges, menthe et citron</b>	<b>290đ</b>
<i>Asparagus Risotto</i>	
<b>Fettuccine maison au fromage de chèvre</b>	<b>d235đ</b>
Avec poivrons rôtis et noix  SL + d50đ	
<i>Goat's Cheese Fettucine</i>	
<b>Spaghetti Alla Puttanesca</b>	<b>235đ</b>
Sauce tomate épicée aux anchois, olives et câpres	
Avec crevettes grillées	<b>350đ</b>
<b>Spaghetti Alle Vongole - Vongole</b>	<b>270đ</b>
Palourdes, vin blanc et tomates cerises éclatées	
<b>Risotto aux fruits de mer - Seafood Risotto</b>	<b>435đ</b>
avec crevettes, calamars, palourdes et noix de St-Jacques	
<b>Fettuccine maison au poulet et à la crème</b>	<b>295đ</b>
bacon, cèpes et tomates rôties - <i>Chicken Fettuccine</i>	
<b>Lasagne boeuf et tomate - Lasagna</b>	<b>350đ</b>
Salade verte avec vinaigrette graines de sésame et citron	

# GRILLADES AU FEU DE BOIS

<b>Espadon de Phan Thiet - Swordfish</b>	<b>360đ</b>
Avec salsa verte, frites,  SL + 100đ	
salade et olives farcies au fromage de chèvre	
<b>Saumon Norvégien- Salmon</b>	<b>450đ</b>
Sauce Béarnaise, brocolini et petites pommes terre grelots au romarin	
<b>Magret de canard - Duck Magret</b>	<b>420đ</b>
Avec Sauce à l'Orange, Ratatouille et mini Carottes rôtis	
<b>"Steak Frites" traditionnel</b>	<b>650đ</b>
Faux-filet de 300gr avec votre choix de sauce	
<b>Steak "Café de Paris" Faux-filet de 300gr</b>	<b>680đ</b>
Avec notre sauce spéciale beurre-échalottes & pommes allumettes	
<b>Filet mignon de boeuf</b>	<b>750đ</b>
avec sauce au vin rouge et purée de pommes de terre à la truffe	
<b>Filet mignon Rossini</b>	<b>850đ</b>
Avec foie gras poêlé, asperges et sauce au vin rouge	

# PLATS

**Le Boeuf Bourguignon à la joue de boeuf - Signature**

**390đ**

Cuisse de poulet désossée rôtie avec pommes de terre grelots sautées - *Chicken leg*

**295đ -  SL + 100đ**

**Sole Meunière - sauce beurre-citron et asperges**

**390đ**

Poulet Cordon Bleu - Poitrine de poulet panée fourrée jambon-fromage avec salade

**345đ**

**Confit de canard importé avec pommes au romarin et purée**

**450đ**

Bar grillé à la gremolata avec lentilles et épinards sautés - Sea Bass

**295đ -  SL + 100đ**

**Roulade d'aubergine, épinards et lentilles gratinée à la sauce tomate - Gratinée**

**220đ -  SL + 50đ**

*"One of the very nicest things about life is the way we must regularly stop whatever it is we are doing and devote our attention to eating."*

*Luciano Pavarotti*



# DESSERTS



Tous nos desserts & glaces sont fait-maison

Plateau de fromages importés	380đ
Profiteroles - Choux farcis de glace vanille avec sauce au chocolat <b>MAROU</b>	165đ
<i>The Refinery</i> Cheesecake glacé	110đ
Pot de crème au fruit de la passion avec corn flakes au chocolat	110đ
Yaourt Grec maison avec fruits frais et séchés et coulis de mûre - Greek Yogurt	110đ
Mousse au chocolat noir maison	90đ
Tarte Tatin avec une boule de glace vanille	170đ
Glaces et sorbets maison	1 boule 50đ - 2 boules 90đ
Chocolat noir <b>MAROU</b> - Vanille - Noix de coco (végane) - Café robusta	
Martini espresso - Smirnoff Black, Kahlúa, espresso & cassonade	180đ

# CRÊPES

2 Crêpes Citron et Sucre - Lemon	95đ
1 Crêpe Banane fraîche, glace coco et sauce au chocolat chaud - Banana	110đ
2 Crêpes Suzette Flambées à table avec jus d'orange frais, Grand Marnier et glace vanille	220đ
..... 3ème crêpe	110đ

# MENU DÉJEUNER

Consultez le tableau noir ou parlez à nos serveurs/es pour les plats du jour



Entrée & plat 235đ - verre de vin compris 300đ

Plat & dessert 235đ - verre de vin compris 300đ

Entrée & plat & dessert 275đ - verre de vin compris 340đ



Second verre de Sangiovese Cabernet Sauvignon ou Pinot Grigio supplément à 100đ

(Avec le menu déjeuner uniquement)

D'autres plats sont disponible avec le menu déjeuner avec un petit supplément  
(les plats notés " SL " dans notre carte.)