

# Bonne Vie Restaurant's History

---

Bonne Vie trong tiếng Pháp có nghĩa là “Cuộc Sống Tươi Đẹp”, và giống như chính tên gọi của mình là mong muốn mang lại những trải nghiệm đáng nhớ, hạnh phúc và đầy màu sắc xuyên suốt cuộc hành trình khám phá ẩm thực tại nhà hàng.

Bonne Vie là mô hình nhà hàng cao cấp theo phong cách Châu Âu được lấy cảm hứng từ chính chị chủ - một người với niềm đam mê bất tận với nghệ thuật và yêu cái đẹp. Ở Bonne Vie, bạn sẽ được trải nghiệm ẩm thực đỉnh cao cùng phong cách phục vụ chuyên nghiệp hàng đầu tại Hải Phòng.

Tọa lạc tại trung tâm thành phố Hải Phòng, nhà hàng Bonne Vie nằm trong khuôn viên khách sạn Manoir Des Arts – một tòa nhà Pháp cổ xây dựng từ năm 1943, tuy nhiên đã được cải tạo và chính thức mở cửa đón khách từ tháng 9 năm 2018.

Sứ mệnh của chúng tôi là mang đến những trải nghiệm tuyệt vời nhất về dịch vụ cũng như tận hưởng nền ẩm thực Âu Á tiên phong hàng đầu tại Hải Phòng. Thực đơn của nhà hàng là sự tuyển chọn tinh túy, kết hợp hòa quyện giữa nhiều nền ẩm thực để cho ra đời những món ăn hảo hạng, thơm ngon, tròn vị.

Kính chúc Quý Khách có những trải nghiệm tuyệt vời ở Bonne Vie!

\*\*\*

*Bonne Vie (French, for the Beautiful life). As its name suggests, our restaurant aims to deliver a 'beautiful' experience for our guests; one that will colour positive memories forever.*

*Bonne Vie is a high class European – style restaurant, inspired by our owner through her passion and love of arts. Bonne Vie will play its part in leading you on a journey to discover the quintessence of the art of craft, painting, cuisine, and professional services in Hai Phong.*

*Located in the heart of Hai Phong, Bonne Vie restaurant is proud to be a part of the idyllic “Manoir Des Arts” hotel – an old building with the charm of ancient French architecture style in the early 1940s which was redesigned, renovated, and officially opened in September 2018.*

*Our mission is to provide an outstanding experience of all services as well as the first-class pioneer European Asian culinary in Hai Phong. Within this emotional and artistic space, gastronomic connoisseurs will have the opportunity to explore the exquisite menu with the quintessential selection, combining the harmony between many cuisines and in doing so, create an unforgettable moment in heart of the old French quarter in Hai Phong.*

*From the team of Bonne Vie - we wish you the most incredible time!*

# Drink Menu

## FRESH JUICE

---

Orange Juice/ <i>Nước Cam</i>	<b>80.000</b>
Pineapple Juice/ <i>Nước Dứa</i>	<b>60.000</b>
Watermelon Juice/ <i>Nước Dưa Hấu</i>	<b>60.000</b>
Passion Fruit Juice/ <i>Nước Chanh Dây</i>	<b>60.000</b>
Carrot Juice/ <i>Nước Cà Rốt</i>	<b>60.000</b>
Lemon Juice/ <i>Nước Chanh</i>	<b>50.000</b>

## SOFT DRINK/ NƯỚC NGỌT

---

Red Bull   Coke   Diet Coke   Sprite   Ginger Ale   Soda   Tonic	<b>40.000</b>
--	---------------

## WATER/ NƯỚC KHOÁNG

---

Lavie 450 ml	<b>60.000</b>
San Benedetto 750 ml Sparkling	<b>150.000</b>
San Benedetto 750 ml still	<b>150.000</b>

## BEERS

---

Ha Noi	<b>60.000</b>
Sai Gon	<b>60.000</b>
333	<b>60.000</b>
Tiger Crystal	<b>70.000</b>
Heineken	<b>70.000</b>

---

Prices are in VND and Subject to 10% VAT & 5% Service Charge  
Corkage charge for Spirits is 800.000 vnd per bottle - Corkage charge for wine bottle is 600.000 vnd per bottle

# G- MIXED DRINKS

---

Vodka | Gin | Rhum | Tequila | Whisky **140.000**  
Mix With: Soda | Tonic | Coke | Diet Coke | Sprite | Redbull | Ginger Ale |  
Fresh Orange Juice | Fresh Cranberry Juice | Fresh Cucumber Juice

## G-LOUNGE'S MIXOLOGIST

---

**SIGN OUT - BY KEVIN TUAN 230.000**  
Tanqueray Gin, Cointreau, Egg White, Strawberry Puree, Rosemary Leaf, Orange  
Bitters, Fresh Lime Juice, Lemon Peel

**THE ROOSTER - BY KEVIN TUAN 230.000**  
Ciroc Vodka, Cointreau, Fresh Lemongrass, Fresh Chili, Black Pepper, Fresh  
Lemon Juice, Sugar Syrup

**TOUR DE FRANCE - BY BRIAN HAI 260.000**  
Ciroc Vodka, St-Germain, French Touch Home-made Syrup, Grape Juice, Fresh  
Lemon Juice

**SAM - BY KEVIN TUAN 230.000**  
Gin, Tequila, Lime Juice, Red Pomelo, Cranberry Juice, Lemongrass, Pepper

**SMOKY WHITE SKY 260.000**  
Singleton 12 Single Malt Scotch Whisky, Drambuie, Home-made North-West  
Spices Infused Syrup, Agarwood

**SOUND OF THE SEA BY DŨNG KEND 230.000**  
Ketel One Vodka, Blue Curacao, Soy Milk, Fresh Pineapple Juice

# Food Menu

## WESTERN CORNER

### APPERTIZERS

---

**PAN SEARED FOIE-GRAS** **385.000**

GAN NGỔNG PHÁP ĐÓT RƯỢU RHUM ÁP CHẢO ĂN CÙNG VỚI XÓT RƯỢU VANG, SALAD TRỘN VÀ BÁNH MÌ GIÒN

*Served with mixed salads, crispy bread and red wine sauce.*

**SEARED JAPANESE SCALLOPS** **280.000**

SÒ ĐIẾP NHẬT ÁP CHẢO ĂN CÙNG VỚI CỦ DỀN ĐỎ, BÁNH MÌ BƠ TỎI VÀ GIẤM BALSAMIC

*Served with beetroot, garlic butter bread, chopped vegetables, honey and balsamic sauce.*

**MANOIR'S SIGNATURE SALMON SALAD** **390.000**

SA LÁT CÁ HỒI CỦA BẾP TRƯỞNG MANOIR CUỘN VỚI PHÔ MAI RAU CẢI MẦM, CHANH VÀNG

*Marinated salmon rolled by Manoir's Head Chef with cream cheese, cress salad, lemon.*

**MIXED CHEESE & COLD CUTS PLATTER** **500.000**

ĐĨA PHÔ MAI VÀ THỊT NGUỘI TỔNG HỢP

*The selection of Mozzarella, Gouda, Camembert and Emmental cheese with smoked duck breast, salami, Parma and square ham. Accompanied with nuts and raisins, grapes, crackers.*

# SOUPS

---

## BISQUE SOUP

120.000

SÚP TÔM TRUYỀN THỐNG PHÁP HẦM VỚI RAU CỦ ĂN KÈM BÁNH MÌ BƠ TỎI SẤY GIÒN

*Tiger prawn, vegetables, fresh cream, served with crispy garlic bread.*

## CLAM CHOWDER

100.000

SÚP NGAO PHỤC VỤ CÙNG KHOAI TÂY, BA CHỈ XÔNG KHÓI, KEM VÀ BÁNH MÌ SẤY GIÒN

*Served with potato, bacon, cream and crispy bread.*

## WILD MUSHROOM SOUP

120.000

SÚP NẤM RỪNG NGÂM CÙNG XỐT DẦU NẤM TRUFFLE

*Wild mushroom soup drizzled with truffle oil.*

## PUMPKIN SOUP

100.000

SÚP BÍ NGŨ ĂN CÙNG BA CHỈ NƯỚNG VÀ BÁNH MÌ BƠ TỎI SẤY GIÒN

*Served with crispy bacon and croutons.*

# SALADS

---

## CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

180.000

SA LÁT HOÀNG ĐẾ TRỘN CÙNG THỊT HUN KHÓI, ỨC GÀ NƯỚNG, TRỨNG, BÁNH MÌ NƯỚNG GIÒN, PHÔ MAI PARMESAN

*Romaine lettuce, grilled prawn, bacon, eggs, croutons, anchovies, Parmesan cheese.*

## NICOISE SALAD

210.000

SA LÁT NICOISE CÁ NGŨ ĐẠI DƯƠNG ĂN CÙNG QUẢ OLIU, KHOAI TÂY, TRỨNG, THỊT HUN KHÓI, CÀ CHUA BI VÀ XỐT NICOISE

*Mixed lettuce, olives, potatoes, eggs, bacon, cherry tomatoes, tossed in the Nicoise dressing.*

## MIXED GREEN SALAD

150.000

SA LÁT RAU XANH HỮU CƠ ĐÀ LẠT PHỤC VỤ CÙNG XỐT DẦU DẮM

*Mixed green lettuce served with balsamic dressing.*

# MAIN COURSE

---

## GRILLED ALASKA COD FISH

490.000

CÁ TUYẾT ALASKA NƯỚNG CHÁY TỎI ĂN KÈM RAU CỦ XÀO KIỂU Ý, KHOAI TÂY NGHIỀN MÙ TẠT VÀ XỐT NHỤY HOA NGHỆ TÂY

*Served with caponata vegetables, wasabi mashed potato and saffron pistil sauce.*

## GRILLED SALMON

570.000

CÁ HỒI NƯỚNG ĂN CÙNG KHOAI TÂY NGHIỀN, RAU CỦ VÀ XỐT CHANH DÂY

*Served with mashed potato, vegetables, and passion fruit sauce.*

## GRILLED SEA BASS

290.000

CÁ VƯỢC NƯỚNG ĂN CÙNG KHOAI TÂY NGHIỀN, RAU CỦ VÀ XỐT CHANH DÂY

*Served with mashed potato, vegetables, and passion fruit sauce.*

## GRILLED RIBEYE STEAK

490.000

BÍT-TẾT THĂN NẠC LƯNG BÒ NƯỚNG ĂN CÙNG KHOAI LANG NGHIỀN TẨM BỘT CHIÊN GIÒN VÀ RAU CỦ XÀO

*Served with sweet potato croquette and sauteed vegetables.*

## AUSTRALIAN TENDERLOIN

670.000

THĂN NỘI BÒ ÚC VỚI KHOAI LANG NGHIỀN TẨM BỘT CHIÊN GIÒN VÀ RAU CỦ XÀO

*Served with sweet potatoes croquette and sauteed vegetables.*

## GRILLED LAMB RACK

630.000

SƯỜN CỪU NƯỚNG ĂN KÈM KHOAI TÂY NGHIỀN VỚI HẠT MÙ TẠT VÀ RAU CỦ XÀO ĂN CÙNG XỐT CỪU ĐẶC BIỆT

*Served with mashed potato with Dijon and sauteed vegetables, signature lamb sauce.*

## FAMOUS Tournedos BEEF ROSSINI

720.000

THĂN BÒ GAN NGỔNG NỔI TIẾNG ĂN CÙNG KHOAI TÂY NGHIỀN, RAU CỦ NƯỚNG, DẦU NẤM TRUFFLE VÀ XỐT TỰ CHỌN

*Filet and foie-gras, served with mashed potato, grilled vegetables and black truffle oil.*

**GRILLED LAMB CUBE PLATTER AND SPECIAL SAUCE 1.200.000**

**BY CHEF**

TÂNG CỪU NƯỚNG ĐẶC BIỆT ĂN CÙNG RAU NƯỚNG, KHOAI TÂY BỎ LÒ VÀ XỐT CỦA BÉP TRƯỞNG

*Served with grilled vegetables, baked potato wedges and special sauce by Chef.*

## SAUCES OPTION

\*\*\*

Passion fruit sauce / Xốt chanh dây

Green pepper sauce/ Xốt tiêu xanh

Red wine sauce/ Xốt vang đỏ

Forest mushroom sauce/ Xốt nấm rừng

## PASTAS

**BOLOGNESE SPAGHETTI 190.000**

MỠ Ý XỐT BÒ BĂM

*Mixed minced beef with tomato sauce and Parmesan cheese.*

**HOMEMADE SEAFOOD SPAGHETTI 220.000**

MỠ Ý HẢI SẢN VỚI TÔM, MỰC, CÁ, TỎI ỚT, CÀ CHUA BI VÀ DẦU OLIU

*Served with prawn, squid, fish, pepper, chili, cherry tomato and olive oil.*

**CARBONARA SPAGHETTI 170.000**

MỠ Ý KEM TƯƠI ĂN CÙNG THỊT HUN KHÓI, HÀNH TÂY, NẤM VÀ TRỨNG GÀ

*Served with cream cheese, bacon, onion, mushroom, egg and Carbonara sauce.*

**ARRABIATA SPAGHETTI 150.000**

MỠ Ý XỐT CÀ CHUA, TỎI DẦU OLIU VÀ QUẢ OLIU.

*Served with tomato sauce, garlic, olive oil.*

## PIZZA

**PIZZA HAWAII 250.000**

GIĂM BÔNG, DỨA, PHÔ MAI, XỐT CÀ CHUA

*Ham, pineapple, cheese, tomato sauce.*

Prices are in VND and Subject to 10% VAT & 5% Service Charge  
Corkage charge for Spirits is 800.000 vnd per bottle - Corkage charge for wine bottle is 600.000 vnd per bottle

**PIZZA BOLOGNAISE** **270.000**

THỊT BÒ BĂM, PHÔ MAI, NGÔ, NẤM VÀ XỐT CÀ CHUA

*Minced beef, cheese, corn, mushrooms and tomato sauce.*

**PIZZA ITALIAN SALAMI** **320.000**

XÚC XÍCH CHORIZO, PHÔ MAI, XỐT CÀ CHUA

*Italian chorizo sausage, cheese, tomato sauce.*

## SANDWICHES

---

**HAM & CHEESE SANDWICH** **180.000**

GIĂM BÔNG, PHÔ MAI MOZZARELLA, TRỨNG, KEM TƯƠI VÀ SA LÁT

TỔNG HỢP

*Ham, Mozzarella cheese, eggs, cream and mixed green salads.*

**TUNA CHEESE SANDWICH** **160.000**

CÁ NGỪ, PHÔ MAI MOZZARELLA, TRỨNG, KEM TƯƠI VÀ SA LÁT TỔNG HỢP

*Tuna, Mozzarella cheese, eggs, cream, mixed salads.*

## SIDE DISHES

---

**SWEET POTATO WITH HONEY** **65.000**

KHOAI LANG CHIÊN XỐT MẬT ONG

**GARLIC BUTTER BREAD** **50.000**

BÁNH MÌ BƠ TỎI

**FRENCH FRIES** **60.000**

KHOAI TÂY CHIÊN

**FISH & CHIPS** **170.000**

CÁ TẮM BẬT BIA CHIÊN GIÒN



# DESSERTS

---

**CRÈME BRULÉE** **90.000**

KEM CHÁY

*Cream, eggs, sugar.*

**BAKED CHEESECAKE** **135.000**

BÁNH PHÔ MAI NƯỚNG

**COLD PASSION CHEESE CAKE** **135.000**

BÁNH PHÔ MAI CHANH DÂY LẠNH

**SEMIFREDDO CAKE** **135.000**

BÁNH KEM LẠNH SÔ CÔ LA KIỂU Ý

**BROWNIES** **135.000**

BÁNH BROWNIES

**RED VELVET LAVA CAKE** **135.000**

BÁNH NHAM THẠCH NHUNG ĐỎ

**CHOCOLATE CAKE** **135.000**

BÁNH SÔ CÔ LA

**SEASONAL FRUITS PLATTER** **200.000**

ĐĨA HOA QUẢ THEO MÙA

**FLAMMING BANANA DESSERT** **135.000**

CHUỐI ĐỐT CÙNG RƯỢU MÙI CAM ĂN CÙNG BÁNH CARAMEL VÀ KEM VANI

*Banana, butter, honey and Cointreau, served with vanilla ice cream.*

# ASIAN & VIETNAMESE CORNER

## APPERTIZERS & SALADS

---

**GREEN MANGO SEAFOOD SALAD** **190.000**

NỘM XOÀI XANH PHỤC VỤ CÙNG HẢI SẢN, RAU MÙI VÀ NƯỚC CHẤM

*Green mango, shrimp, squid, coriander, and Asian dressing.*

**PAPAYA SALAD** **150.000**

NỘM ĐU ĐỦ BÒ KHÔ

*Dried beef, green papaya, carrot, and dressing sauce.*

**COCONUT ROOTS SALAD** **180.000**

NỘM CỦ HŨ DỪA

*Coconut roots, prawn, basil, peanut, served with crackers and dressing sauce*

**HAI PHONG SPRING ROLLS** **210.000**

NEM CUA BẺ HẢI PHÒNG

*Prawn, crab meat, wood-ear mushroom, served with herbs, noodle, sweet and sour fish sauce.*

**HA NOI TRADITIONAL SPRING ROLLS** **170.000**

NEM RÁN HÀ NỘI

*Rolled rice paper sheets, deep-fried and filled with pork, egg, served with sweet and sour fish sauce.*

## SOUPS

---

**CRABMEAT SOUP WITH ASPARAGUS** **130.000**

SÚP CUA MĂNG TÂY

*Crabmeat, asparagus, herbs.*

**TOM YUM SOUP** **180.000**

SÚP TÔM CHUA CAY KIỂU THÁI

*Prawn, lemongrass, galangal, mushroom, coconut milk and chili.*

**SNOW FUNGUS SEAFOOD SOUP** **180.000**

SÚP HẢI SẢN TUYẾT NHÍ

*Snow fungus mushrooms, squid, shrimp, vegetable broth.*

---

Prices are in VND and Subject to 10% VAT & 5% Service Charge  
Corkage charge for Spirits is 800.000 vnd per bottle - Corkage charge for wine bottle is 600.000 vnd per bottle

# MAIN COURSE

---

**CHEF'S FRIED-RICE WITH SALTY FISH** **180.000**

CƠM RANG CÁ MẶN

*Fried-rice, dried salty fish, eggs, onions, coriander, pickles.*

**GRILLED HEMIBAGRUS FISH** **180.000**

CÁ LĂNG NƯỚNG LÁ CHUỐI

*Hemibagrus fillet wrapped in banana leaf served with steamed rice.*

**HA NOI GRILLED FISH** **210.000**

CHẢ CÁ HÀ NỘI

*Marinated sea bas fillet, served with fresh rice noodle, herbs, peanut, shallots, coriander, fish sauce.*

**HA NOI BARBECUED PORK** **180.000**

BÚN CHẢ HÀ NỘI

*Char-grilled pork served with fresh rice noodles, mixed green salad, and dipping fish sauce.*

**STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS** **180.000**

GÀ XÀO HẠT ĐIỀU

*Served with stir-fried vegetables and steamed rice.*

**STIR-FRIED SEAFOOD NOODLE** **190.000**

MỠ XÀO HẢI SẢN

*Mixed seafood and vegetables, oyster sauce.*

**GRILLED PORK RIB** **390.000**

SƯỜN HEO NƯỚNG TĂNG

*Served with mixed salads, French fries and Korean sauce.*

# SEAFOOD SIGNATURE

(3 HOUR ADVANCE RESERVATION REQUIRED)

---

**FLAMING TIGER PRAWN/ TÔM MÚA LỬA TRÁI DỪA** **550.000**

TÔM SÚ NƯỚNG ĐỐT LỬA CÙNG DỪA TƯƠI ĂN CÙNG XỐT ỚT XANH

*Flaming tiger prawn and fresh coconut served with green chili sauce.*

**KING CRAB/ CUA HOÀNG ĐẾ** **4.600.000/kg**

HẤP BIA / BỎ LÒ PHÔ MAI / RANG ME

*Steamed with beer / baked with cheese / stir-fried with tamarind sauce.*

**LOBSTER/ TÔM HÙM BÔNG** **4.900.000/kg**

TIẾT CANH / HẤP BIA / GỎI SASHIMI / BỎ LÒ PHÔ MAI / LẤU TÔM HÙM

*Blood soup / steamed with beer / sashimi / baked with cheese / hot pot.*

**ALASKA LOBSTER/ TÔM HÙM ALASKA** **5.200.000/kg**

TIẾT CANH / HẤP BIA / GỎI SASHIMI / BỎ LÒ PHÔ MAI / RANG ME / CHÁO / LẤU

*Blood soup / steamed with beer / sashimi / baked with cheese / stir-fried with tamarind sauce / porridge / hot pot.*

**SEA CRAB/ CUA BIỂN** **1.750.000/kg**

HẤP BIA / RANG ME / CUA XỐT SINGAPORE

*Steamed with beer / fried with tamarind sauce / with Singapore sauce.*

**BAKED CHICKEN WITH HONEY AND LOTUS SEED** **590.000**

GÀ NGUYÊN CON TẨM MẬT ONG BỎ LÒ VỚI HẠT SEN

*Roasted whole chicken with honey, stuffed with lotus seed and served with coconut sticky rice.*

# Western Set Menu

(VND 750.000)

## APPETIZER

### SOUP

#### BISQUE SOUP

SÚP TÔM TRUYỀN THỐNG CỦA PHÁP HẦM VỚI RAU CỦ  
ĂN KÈM BÁNH MÌ BƠ TỎI SẤY GIÒN

*Tiger prawn, vegetables, and fresh cream served with crispy garlic bread.*

### SALAD

#### CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

SA LÁT HOÀNG ĐẾ TRỘN CÙNG THỊT HUN KHÓI, ỨC GÀ NƯỚNG,  
TRỨNG, BÁNH MÌ NƯỚNG GIÒN, PHÔ MAI PARMESAN

*Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, eggs, croutons,  
anchovies, Parmesan cheese.*

## MAIN COURSE

### GRILLED RIBEYE STEAK

NẠC LƯNG BÒ NƯỚNG ĂN KÈM KHOAI LANG NGHIỀN  
TẨM BỘT CHIÊN GIÒN VÀ RAU CỦ XÀO

*Served with sweet potato croquette and sauteed vegetables.*

Or / Hoặc

### GRILLED SALMON

CÁ HỒI NƯỚNG ĂN CÙNG KHOAI TÂY NGHIỀN MÙ TẠT,  
RAU CỦ VÀ XỐT CHANH DÂY

*Served with mashed potato, vegetables, passion fruit sauce.*

## DESSERT

### BROWNIES

BÁNH BROWNIES

# Asian Set Menu

(VND 520.000)

## APPETIZER

### SOUP

#### TOM YUM SOUP

SÚP TÔM CHUA CAY KIỂU THÁI

*Tiger prawn, lemongrass, galangal, mushroom, coconut milk and chili.*

### SALAD

#### YOUNG COCONUT ROOT SALAD

NỘM CỬ HỮ DỪA ĂN CÙNG LÁ HÚNG, LẠC, BÁNH GẠO VÀ XÓT

*Coconut roots, basil, peanut, served with rice crackers and dressing sauce.*

## MAIN COURSE

### HA NOI BARBECUED PORK

BÚN CHẢ HÀ NỘI ĂN CÙNG NEM RÁN, BÚN VÀ RAU

*Char-grilled pork and fried spring rolls, served with fresh rice noodles,  
fresh Vietnamese herbs and a dipping sauce.*

**Or/ Hoặc**

### HA NOI GRILLED FISH

CHẢ CÁ LĂNG ĂN CÙNG VỚI BÚN, LẠC, HÀNH PHI, RAU MÙI VÀ XÓT

*Marinated Hemibagrus fillet, served with fresh rice noodles, herbs, peanuts,  
fried shallots, coriander and a dipping fish sauce.*

## DESSERT

### ICE CREAM

KEM SÔ CÔ LA/ KEM VANI/ KEM DỪA

*Chocolate / Vanilla / Coconut*

# Vegetarian Set Menu

(VND 400.000)

## APPETIZER

### SOUP

#### WILD MUSHROOM SOUP

SÚP NẤM RỪNG NGÂM CÙNG XỐT DẦU NẤM TRUFFLE

*Wild mushroom soup drizzled with truffle oil.*

### SALAD

#### MIXED GREEN SALAD

SA LÁT RAU XANH ĐÀ LẠT, QUẢ Ô LIU XANH, ĐEN,

CÀ CHUA BỊ VÀ XỐT DẦU GIẤM

*Mixed green lettuce, olives, cherry tomatoes and balsamic dressing.*

## MAIN COURSE

### SPAGHETTI ARABIATA

MÌ Ý XỐT CÀ CHUA, LÁ HÚNG, ỚT, TỎI VÀ DẦU Ô LIU

*Cherry tomatoes, basil, garlic, chili, olive oil, and tomato sauce*

Or / Hoặc

### CHEESE SANDWICH

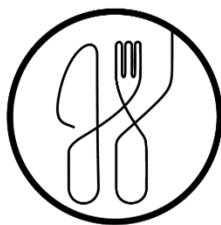
BÁNH MÌ KẸP PHÔ MAI MOZZARELLA, SA LÁT RAU VÀ KHOAI TÂY CHIÊN

*Mozzarella cheese, mixed salad and French fries.*

## DESSERT

### SEASONAL FRUIT PLATE

HOA QUẢ THEO MÙA



Bonne Vie

STEAK HOUSE RESTAURANT

**BONNE VIE STEAK HOUSE RESTAURANT**

Tel: +84 (225) 8831 726 | +84 (225) 8831 522

Add: 64 Dien Bien Phu street, Hong Bang district, Haiphong