



- | | |
|--|------------------|
| 1. Cua dong
Fried baby crabs served with spicy sauce
กัว ลอน - ปูกระตอยทอด | 280.- |
| 2. Cha gio
Spring rolls filled with panache of pork and mushroom
จ๋า หม้อ - ปอเปี๊ยะทอดไส้หมู | 240.- |
| 3. Cha gio tom
Spring rolls with whole prawn filling
จ๋า หม้อ โคน - ปอเปี๊ยะทอดไส้กุ้ง | 300.- |
| 4. Hue flute
House specialty "flute" with mélange of crabmeat and herbs
เวี๋ ฟลุท - ขลุ่ยปูทอด ฮอยล้าไส้เนื้อปู | 250.- / 2 pieces |
| 5. Bi cuon
Summer rolls with pork filling
บี๊ ถ้วน - ปอเปี๊ยะสดไส้หมู | 180.- |
| 6. Goi cuon
Summer rolls with prawn, pork & herbs filling
ก้อย ถ้วน - ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง | 260.- |
| 7. Cha lua / Nem chua
Plate of Cochinchine cold cuts
จ๋า หลัว - หมูฮอยและเต้านมเวียตนาม | 310.- |
| 8. Cha gio cua
Imperial spring rolls with crab meat, vermicelli and mushroom filling
จ๋า หม้อ กัว - ปอเปี๊ยะทอดไส้ปู | 320.- |



- | | |
|---|-------|
| 9. Bo la lop
Brochettes of beef or pork rolled in wild betel leaves
ม้อ ด้า โล๊ป - เนื้อหรือหมูย่างใบชะพลู | 210.- |
| 10. Banh cuon
Steamed dumplings with pork and mushroom filling
บัน ก้วน - ข้าวต้มยี่สิบแปดหม้อญวนไส้หมู | 220.- |
| 11. Banh xeo
Saigon-style galette filled with prawn, pork, mushroom and bean sprouts
บัน แซว - ขนมเบื้องญวนต้นตำรับมาดามฮวีลิ | 300.- |
| 12. Banh khot
Crunchy rice cake topped with shrimp
บัน ซอก - ขนมถ้วยทอด | 290.- |
| 13. Banh beo
Rice cake with minced prawn and yellow bean paste topping
บัน เปว - ขนมถ้วยนึ่ง | 290.- |
| 14. Combo
Combination of Le Dalat signature Vietnamese appetizers
คอบโม - รวมอาหารว่างเวียดนาม | 480.- |
| 15. Mum tai
Pickled fish from Mekong delta served with an array of herbs
มัน ไร่ - ปลาไร่เวียดนาม | 320.- |



All menus on this page are accompanied
by prawn crackers
เมนูต่าง ๆ หน้านี้มีสริฟพร้อมข้าวเกรียบ

- | | |
|--|-------|
| 16. Goi sen
Young lotus stem salad with a mixture of prawns and pork
ถ้อย แสง - ยำไหลบัว | 280.- |
| 17. Goi ga
Shredded chicken salad with a mixture of traditional herbs
ถ้อย ก่า - ยำไก่ฉีก | 280.- |
| 18. Goi ca
Thinly-sliced raw fish salad with a concoction of fresh lemon juice and savoury herbs
ถ้อย ถ้ำ - ยำปลาน้ำดอกไม้ | 360.- |
| 19. Goi num
Panache of wild mushrooms salad
ถ้อย นุ่ม - ยำเห็ดรวมมิตรอินโดจีน | 280.- |
| 20. Goi coc
Primitive Vietnamese olive in tangy salad dressing (seasonal)
ถ้อย ถ้อย - ยำมะกอก | 300.- |
| 21. Goi bap chui
Bangna flower bud salad
ถ้อย บั๊ป ชุ้ย - ยำหัวปลี | 280.- |
| 22. Goi buoi
Vietnamese pomelo salad mixed with prawns in savory dressing
ถ้อย บู้ย - ยำส้มโอเวียดนาม | 300.- |



- | | |
|--|-------|
| 23. Goi tom song
Grilled prawn salad cooked in spicy lemon juice
ก๋วย โทม ซ็อง - สดุดุ้งต้มเวียดนาม | 950.- |
| 24. Goi tom nuong
Charcoal-grilled prawns mixed with lemon chili sauce
ก๋วย โทม เฌอง - สดุดุ้งย่าง | 950.- |
| 25. Bo tai chanh
Beef salad in spicy aromatic sauce
บ่ด ไต ฉั้น - ยำเนื้อเวียดนาม | 300.- |
| 26. Rau xao
Variety of stir-fried vegetables
ราว ซ่าว - ผัดผักรวมมิตร | 280.- |
| 27. Verdure
Platter of various greens
ผักสด - สำหรับทานกับอาหารเวียดนาม | 100.- |
| 28. Do chua
Assortment of pickles
ด้อ จิว - ผักดอง (กระเทียม หอมแดง หัวไชเท้า แครอท) | 80.- |
| 29. Goi cha lua
Spicy Vietnamese sausage salad
ก๋วย ฉ่า หัว - ยำหมูยอ | 310.- |



- | | |
|---|-------|
| 30. Pho bo "Impérial"
Northern Vietnamese beef noodle soup
เฟอ บ่อ - ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ (ลาวกที่โต๊ะ) | 250.- |
| 31. Pho ga
Hand-shredded chicken noodle soup
เฟอ ก๋า - ก๋วยเตี๋ยวไก่ | 220.- |
| 32. Hu tieu
Vietnamese pork noodle soup
หู่ เตี่ยว - ก๋วยเตี่ยวหมูเวียตนาม | 230.- |
| 33. Mi Cholon
Egg noodle soup with pork slices and mini-prawn pancake
มะหมี่จ๋าเล็ง - มะหมี่หมูกึ่งฝอย | 250.- |
| 34. Mi Saigon
Mi Cholon with pork wontons
มะหมี่จ๋าจ๋อน - มะหมี่หมู กึ่งฝอย เตี่ยวหมู | 270.- |
| 35. Mi hoan thanh
Vietnamese egg noodles with pork slices and pork wontons
มะหมี่หวานตัน - มะหมี่หมู เตี่ยวหมู | 250.- |
| 36. Bun cha
Charcoal-grilled pork with rice noodles and fresh vegetables
บุง จ๋า - ขนมหุ้นหน้าหมูย่าง | 300.- |
| 37. Bun than
Vermicelli soup with shredded chicken, omelette and dried shrimp
บุง ทาง - ซุปขนมหุ้นน้ำใส ไก่ฉีกและกุ้งแห้ง | 220.- |
| 38. Bun rieu
Vietnamese bouillabaisse with crabmeat and prawns
บุง เรี่ยว - ขนมหุ้นน้ำซุปละเอ | 280.- |
| 39. Mang tay nau cua
Annamese crab soup with white asparagus
มัง ไต แก้ว - ซุปหน่อไม้ฝรั่งกับปู | 300.- |



- 40. Canh chua** 230.-
 Fisherman's sweet and sour fish soup (both fish and prawns additional 70 Baht)
 ก้น จิว - ซุปเปรี้ยวหวานปลา ตำรับเสลดลาจัด (ปลานและกุ้ง เพิ่ม 70 บาท)
- 41. Bo bun** 250.-
 Lemongrass-seared beef served with rice vermicelli and Vietnamese greens
 บ่อ บุ้ง - ขนมหุ้นหน้าเนื้อตะไคร้
- 42. Cha gio bun** 250.-
 Rice vermicelli served with fried spring rolls and herbs
 จ้ำ หม่อ บุ้ง - ขนมหุ้นหน้าปอเปี๊ยะทอด
- 43. Bi bun** 220.-
 Rice vermicelli served with shredded pork and mixed greens
 บี บุ้ง - ขนมหุ้นหน้าหมู
- 44. Mieng xao cua** 420.-
 Glass noodles sautéed with crab meat and shiitake mushroom
 เมียง สาว กัว - ผัดวุ้นเส้นเนื้อปูและเห็ดหอม
- 45. Com rang** 420.-
 Fried rice with Vietnamese lap xuong sausage and pork
 เกิน ราง - ข้าวผัดรวมมิตร
- 46. Com rang cua** 550.-
 Fried rice with crab meat
 เกิน ราง กัว - ข้าวผัดปู
- 47. Pho bo kho** 250.-
 Vermicelli with braised beef in aromatic Five-Spice broth
 เฟอ บ่อ คอ - ก๋วยเตี๋ยวน้ำซันสตูเนื้ออินโคจีน
- 48. Bun bo Hue** 250.-
 Hue-style spicy beef & pork knuckle vermicelli soup
 บุ้ง บ่อ เว้ - ขนมหุ้นน้ำเนื้อตุ๋นขาหมูเมืองเว้



49. Bo nhung dam

Saigonese hot pot consisting of beef and/or prawns cooked at table
 บั๊ต ซู่่ง ยี่่า - ซู่กั๊ซ่งอ๋น

950.-



50. Charbonnade

Beef and/or pork and prawns cooked on copper grill with house special sauces
 ชาร์บอนนาด - เมื่้อดะ/หรือหมู กู่่งยี่่าบารบี่กั๊วสไตซ์เลอคาจัต

1800.-



51. Chao tom

Shrimp brochette on sugarcane
จ่าว โคม - กุ้งพันอ้อย

52. Chao tom chua

Crab and prawn croquette
จ่าว โคม จั้ว - กุ้งห่อเนื้อปูย่าง

53. Cha ca

Red snapper on sizzling hot plate – specialty of Hanoi
จ่า ก๊า - กุ้งี่ปลาฮานอย

54. Ca hap

Steamed carp in soya sauce topped with scallions and ginger
ก๊า ฮั๊ป - ปลาจารพรรนึ่งซีอิ๊ว

55. My tho carp

Fried carp standing on bamboo skewers
หมี่ ท้อ คาร์ท - ปลาทอดตั้งได้

56. Ca kho to

Caramelized catfish in clay pot flavoured with freshly-ground cayenne pepper
ก๊า คอ โต้ว - ปลาคั้มกั้ม

57. Luon sa ot

Minced eel sautéed in lemongrass
เล็อง สา เอ็ก - ปลาไหลจับตัวตะไคร้

250.- / piece

1,200.-

480.-

900.-

900.-

300.-

380.-



- | | |
|--|---------|
| <p>58. Cua rang muoi
Wok-seared crab sauteed in rock salt
กั้ว รวง มุ้ย - ฟู๊ตคกลือ</p> | 2,400.- |
| <p>59. Cua rang me
Pan-fried crab in sweet & sour tamarind sauce
กั้ว รวง เม - ฟู๊ตซอสมะขาม</p> | 2,400.- |
| <p>60. Tom xao sa ot
Pan-fried river prawns in lemongrass
โตน ส่าว สา เอ็ก - ทุ้งผัดตะไกร</p> | 1,200.- |
| <p>61. Tom rang muoi
Wok-seared king prawn in rock salt
โตน รวง มุ้ย - ทุ้งเม่น้ำฟู๊ตคกลือ</p> | 1,900.- |
| <p>62. Tom rang me
King prawn seared in sweet & sour tamarind sauce
โตน รวง เม - ทุ้งเม่น้ำฟู๊ตซอสมะขาม</p> | 1,900.- |
| <p>63. Mi tom hum
Seared lobster in house special sauce sprayed on bed of egg noddles
หมี โตน ฮัม - บะหมี่ลือบซอสตอรรฟู๊ตซอสสุตรมาตามลือ</p> | 2,400.- |



64. Nem nuong
 Chargrilled hand-rolled pork balls on skewers
 แหนมเนือง - ลูกชิ้นหมูปิ้งจวบน รับประทานกับเครื่องเคียง

65. Thit heo nuong da
 Marinated pork chop grilled over sizzling Mekhong River rock
 ทัด แฮ้ว เนือง ตา - หมูหิน

66. Banh hoi thit quay
 Glazed roast pork served with banh hoi (fresh vermicelli)
 มัน หอย ทัด วัย - หมูย่างทรงเครื่อง

67. Suon nuong sa ot
 Broiled lemongrass-marinated spareribs
 เซ็อง เนือง ตา เอ็ก - ซี่โครงหมูอ่อนย่างตะไคร้

68. Banh hoi thit nuong
 Grilled beef or pork with Vietnamese vermicelli
 มัน หอย ทัด เนือง - เส้นหมี่เนื้อหรือหมูย่าง

320.-

390.-

380.-

320.-

350.-



- | | |
|--|-------|
| 69. Suon ram
Caramelized pork spareribs
เส็อง ราม - ซีโครงหมูชอสคารามลญวน | 280.- |
| 70. Cari cuu
Vietnamese lamb curry served with baguette and rice
กาหรี คูว์ - กะหรีแคะพร้อมเครืองเคียง | 650.- |
| 71. Thit kho
Traditional braised pork in coconut juice
ทิตคฮ - หมูต้มเค็มไฟพะโล้หน้ามะพร้าว | 280.- |
| 72. Bo kho
"Indochine" beef stew served with baguette
บ๋อ คฮ - สเตอูน้ออินโดจีน | 520.- |



73



74



75



76

- | | |
|--|--------------|
| <p>73. Ga nep
Chicken brochette accompanied by deep-fried sticky rice
ก๋ำเนป - ไม้ย่างข้าวเหนียวทอด</p> | <p>260.-</p> |
| <p>74. Canh ga
Fried chicken wings
กาน ก๋ำ - ปีกไก่ทอด</p> | <p>200.-</p> |
| <p>75. Ga sa ot
Chicken sauteed in crushed lemongrass
ก๋ำสาเอ็ก - ไม้ผัดตะไคร้</p> | <p>280.-</p> |
| <p>76. Ga xao gung
Free-range chicken sauteed in ginger
ก๋ำซ่าวกิ่ง - ไม้ผัดขิง</p> | <p>280.-</p> |



77



78



79



80

- | | |
|---|---------|
| 77. Ga roti | 360.- |
| "Indochine" roast chicken au jus with French fries and shredded morning glory salad
ก่าโรตตี้ - ไก่อบอินโดจีน | |
| 78. Cari ga | 400.- |
| Vietnamese chicken curry served with baguette and rice
กะหรี่ ก่า - ละหรีไก่ | |
| 79. Ga nhoi thap cam | 800.- |
| Stuffed whole chicken with assortment of ginkgo nuts, lotus seeds and chestnuts
ก่าหน้อย ทัป คัม - ไก่สอดไส้ถักรวม | |
| 80. Bo cau quay | 1,100.- |
| Roast pigeon marinated in Five Spices
บ่อเต่า ไก่คว - นกพิราบทอด | |



81. Banana flambé

Banana flambé in black rum topped with icing and honey drops

บานาน่า เฟลอมเบ้ - ถ้วยชามแป้งทอด

220.-

82. Sakoo melon

Melon waltzing among sago in coconut milk

ซาซูเมลลอน - ซาซูแคนตาซูปล

120.-

83. Flan

Grandma's crème caramel custard

ฟลอง - คัสตาร์ดนมถนอมหวาน

220.-

84. Che bot quay

Annamese dessert with an assortment of seaweed, white mushroom and ginkgo nuts in coconut milk

แจ้ โบก ควาย - เต้าทึงเวียดนาม

200.-

85. Che quay moam

Annamese dessert of taro paste and ginkgo nuts

แจ้ ควาย โนม - ขนมเผือกแปะถั่ว

120.-

86. Banana Split

บานาน่าสปลิต

200.-

87. Affogato

อัฟโฟกาโต - ไอศกรีมวานิลลาจราดด้วยกาแฟเอสเพรสโซ่

220.-

88. Mixed fruits

ผลไม้รวม

200.- / 400.-

89. Ice cream

ไอศกรีม

120.-