



# MENU

## THỰC ĐƠN

### SALADES/ SALAD/ XÀ LÁCH

**Salade de tomates cerises BIO et sa burrata, vinaigrette au poivre organique de Kampôt**  
Cherry tomatoes BIO and burrata cheese salad with organic Kampot pepper dressing  
Xà lách cà chua, phô mai Burrata dùng kèm với sốt tiêu Kampot .....**320,000 vnd**

**Salade Lyonnaise (frisée, lardons, oeuf, champignons)**  
Lyonnaise salad (frisee, bacon, egg, mushrooms)  
Xà lách Lyonnaise ( Xà lách frisee , thịt ba rọi, trứng, nấm xào ) .....**190,000 vnd**

**Salade d'artichaut (Artichaut entier de Đà Lạt à la vapeur, vinaigrette moutarde)**  
Artichoke salad (the whole steamed Artichoke from Đà Lạt, served with mustard dressing)  
Xà lách Atisô (Bông atisô Đà Lạt, dùng kèm với sốt mù tạt) .....**270,000 vnd**

**Salade mixte (roquette, tomate organique, parmesan, radis et vinaigre balsamique)**  
Mixed salad (rocket salad, organic tomato, parmesan cheese, radish and balsamic vinegar)  
Xà lách rocket, cà chua, phô mai Parmesan, củ cải và dầu giấm balsamic.....**210,000 vnd**

**Salade Landaise (avocat, gésiers, magret de canard fumé, aiguillettes et terrine de foie gras)**  
Landaise salad (avocado, gizzard, smoked duck breast, and foie gras terrine)  
Xà lách Landaise (bơ trái, mề vịt, ức vịt xông khói, gan vịt) .....**395,000 vnd**

### SOUPES/ SOUP / SÚP

**Velouté de choux Fleur**  
Creamy cauliflower soup  
Súp bông cải trắng .....**190,000 vnd**

**Minestrone**  
Minestrone soup  
Súp rau củ.....**190,000 vnd**

**Traditionnelle soupe à l'oignon**  
Traditional onion soup with toast bread and gratinated cheese  
Súp hành với phô mai dứt lò .....**190,000 vnd**

### A PARTAGER

TO SHARE / PHẦN ĂN CHUNG

**Plateau de Charcuterie: saucisson sec, jambon de Parme, pâté, jambon blanc et ses condiments**

Cold cut platter: Dried sausage, Parma ham, Pâté, white ham and condiments

Thịt nguội các loại: Xúc xích, giăm bông, patê, thịt đùi heo và đồ ăn kèm .....**340,000 vnd**

**Assiette de Fromages: Camembert, Saint-Maure, Comté et Fourme d'Ambert**

Cheese platter: Camembert, Saint-Maure, Comté and Fourme d'Ambert

Phô mai các loại: Camembert mềm và Comté cứng từ sữa bò và Fourme d'Ambert hơi mềm từ sữa bò, Sainte - Maure mềm từ sữa dê  
..... **340,000 vnd**

**Assiette Norvégienne (Rillettes de saumon, saumon frais, saumon fumé et pain de mie toasté)**

Norwegian platter: salmon rillettes, fresh salmon, smoked salmon with capers and toast

Đồ nguội kiểu Na-uy: Rillettes cá hồi, cá hồi tươi, cá hồi xông khói với nụ bạch hoa và bánh mì nướng ..... **340,000 vnd**

**Huîtres gratinées au fromage**

Gratinated oysters with cheese

Hàu dứt lò với phô mai

.....**200,000 vnd (6 pcs)/ 300,000 vnd (12 pcs)**

**Huîtres "Fines de Claire" de Nha Trang**

Oysters "Fines de Claire" from Nha Trang

Hàu tươi Nha Trang " Fines de Claire"

.....**180,000 vnd (6 pcs)/ 270,000 vnd (12 pcs)**

## ENTRÉES

### APPETIZERS/ KHAI VỊ

#### **Trio de noix de St Jacques, thon rouge mariné et purée d'avocat, espuma de Wasabi**

Raw sea scallops, marinated red tuna and mashed avocado, Wasabi espuma  
Sò điệp tươi, cá ngừ tẩm gia vị, ăn kèm với bơ nghiền, sốt mù tạt .....**295,000 vnd**

#### **Cassolette d'escargots bourguignons, pesto à l'ail et compote de tomates**

Burgundy snail cassolette, garlic pesto and tomato jam  
Ốc vùng Burgundy dùng kèm với mùt cà chua, quế tây và bơ tỏi .....**265,000 vnd**

#### **Carpaccio de bar accompagné d'un tartare de légumes printanier assaisonnement jus de citron et huile d'olive extra vierge**

Sea bass Carpaccio, spring vegetables tartar, extra virgin olive oil and lemon dressing  
Cá chẽm tươi thái lát, rau củ, dầu olive và chanh ..... **270,000 vnd**

#### **Escalope de foie gras chaud, polenta, mangue et pomme verte, déglacé au porto**

Pan fried foie gras served with polenta, fresh mango and green apple smith, port wine jus  
Gan ngỗng áp chảo dùng kèm với bắp ngô, xoài tươi và táo xanh, sốt rượu port.....**370,000 vnd**

#### **Pointes d'asperges rôties au beurre servies tièdes, sauce crémeuse au vin blanc et herbes du Mékong**

Roasted asparagus served warm with a creamy white wine sauce and Mekong herbs  
Măng tây đút lò dùng kèm với sốt kem rượu vang trắng và hương thảo Mekong. **220,000 vnd**

#### **Raviole de Foie Gras, consommé de queue de boeuf parfumé à la truffe noire**

Foie gras ravioli with ox tail consommé and black truffle flavor  
Hoàn thánh bọc gan ngỗng dùng kèm với súp đuôi bò và hương truffle đen.....**395,000 vnd**

#### **Crabe décortiqué parfumé à la gelée d'agrumes, crémeux de carcasse de crustacés accompagné de blinis maison et saumon fumé**

Crab meat with citrus jelly and shell fish cream served with homemade blinis and smoke salmon  
Thịt cua trộn thạch chua, sốt kem sò, bánh mì blinis dùng với cá hồi xông khói.....**295,000 vnd**

## POISSON

### FISH/ CÁ

#### **Dos de bar cuit sur la peau, bouillabaisse, coquillage, amandes fraîches et jeunes légumes**

Sea bass filet cooked on its skin, bouillabaisse, shell fish, fresh almonds, and young vegetables  
Thần cá chẽm áp chảo, súp cá, sò, hạnh nhân, rau củ non .....**310,000 vnd**

#### **Morue noire, brandade, yuzu, choux fleur croquant émulsion de citron et gingembre**

Oven baked Black Cod fish with yuzu, brandade, crunchy cauliflower, lemon and ginger foam  
Cá tuyết đen đút lò với yuzu, cá nghiền, bông cải thái lát, bột chanh gừng .....**670,000 vnd**

#### **Steak de thon au poivre fin de Kâmpôt, taboulé tiède de légumes, jus d'agrumes et coriandre**

Tuna steak with Kampot pepper, warm vegetable tabbouleh, citrus and coriander jus  
Cá ngừ với tiêu Kampot, cơm cous cous rau củ, chanh và nước ngò .....**350,000 vnd**

#### **Flétan d'Alaska, tagliatelles et dés de tomates et champignons des bois, en gratin**

Gratinated Alaska Halibut with tagliatelles, garnished with diced tomatoes and wild mushroom  
Cá bơn đút lò, mì Ý dẹt nấu với cà chua và nấm rừng .....**420,000 vnd**

#### **Homard rôti aux aromates, fettuccine aux coudes pimentés**

Roasted lobster with seasoning herbs, spicy bent fettuccini  
Tôm hùm tẩm gia vị, đút lò dùng kèm với mì ý cay .....**670,000 vnd**

#### **Noix de St Jacques poêlées, déclinaison de choux fleur, brocoli et sauce miso**

Pan fried jumbo Scallops, variation of cauliflower and broccoli with miso sauce  
Sò điệp áp chảo, hỗn hợp bông cải xanh và trắng, sốt miso .....**495,000 vnd**

## VIANDE MEAT/ THỊT

### **Bœuf de Wagyu braisé, riz brun organique du Mékong, boule de choux, servit avec son os à moelle**

Braised Wagyu Beef Shin, organic brown Mekong flower rice, cabbage ball served with bone marrow

Bắp bò hầm, gạo nâu Mekong, dùng kèm với bắp cải và xương ống marrow .....**470,000 vnd**

### **Cuisse de canard confite, origine France, pommes soufflés et compote d'oignons**

Confit duck leg from France served with pommes soufflées and onions marmalade  
Đùi vịt dùng kèm với khoai tây soufflé, mứt hành tây.....**395,000 vnd**

### **Ris de veau aux morilles et pommes écrasées à la fourchette, parfumé à la truffe**

Veal sweetbreads with morel mushrooms and crushed potatoes with truffle flavour  
Thạch cổ bê dùng với nấm và khoai tây nghiền, hương nấm truffle .....**495,000 vnd**

### **Suprême de Canard de Challans, shitake en marmelade, ail noir et son hachis Parmentier**

Challans Duck breast, shitake marmalade, black garlic and hachi Parmentier  
Ức Vịt vùng Challan, nấm Shitake, tỏi đen, hachi Parmentier ..... **980,000 vnd**

### **Poulet fermier, kumquat confits, gnocchis de pommes de terre sauce aux truffes noires**

Farm chicken, confit kumquat, potatoes gnocchi with black truffle sauce  
Gà thả vườn, mứt tắc, khoai tây gnocchi và sốt nấm truffle đen.....**370,000 vnd**

### **Pigeon cuit au four en cabosse de cacao version Le Corto, accompagné d'ail noir et jeunes carottes**

Oven baked pigeon in cocoa pod Le Corto's way served with black garlic and young carrot  
Bò câu đút lò với ca cao kiểu Le Corto, dùng kèm với tỏi đen và cà rốt non .....**595,000 vnd**

## GRILLADES FROM THE GRILL / CÁC MÓN NƯỚNG

### **Carré de porc iberique en croûte de moutarde à l'ancienne, oignon au four**

Iberico pork rack in old fashioned mustard crust, oven backed onion  
Sườn heo vùng Iberico dùng kèm với mù tạt, măng tây nướng, hành tây đút lò ....**620,000 vnd**

### **Filet de bœuf "Black Angus" Rossini version "Le Corto"**

Black Angus "Rossini" Le Corto's way  
Thăn bò chế biến kiểu Le Corto, gan ngỗng áp chảo.....**895,000 vnd**

### **Filet de bœuf "Black Angus" au poivre noir de Kampôt**

Black Angus beef fillet with Kampot black pepper  
Thăn bò dùng với sốt tiêu đen Kampot .....**620,000 vnd**

### **Filet de bœuf Charolais, sauce Béarnaise**

Charolais (France) beef fillet, Bearnaise sauce  
Thăn bò Pháp dùng với sốt Bearnaise .....**670,000 vnd**

### **Bœuf de Kobe sauce au poivre ou aux champignons**

Kobe beef cube roll with pepper or mushroom sauce  
Bò Kobe dùng với sốt tiêu hoặc sốt nấm .....**1,450,000 vnd (200g)**

### **Entrecôte "Black Angus" grillée, sauce au poivre ou aux champignons**

Black Angus rib-eye with pepper or mushroom sauce  
Bò dùng với sốt tiêu hoặc sốt nấm .....**690,000 vnd (300g) / 990,000 vnd (500g)**

### **Faux-filet USD A Prime grillé, sauce poivre ou aux champignons**

Grilled USD A striploin with pepper or mushroom sauce  
Bít tết hảo hạng nướng dùng với sốt tiêu hoặc sốt nấm.....**820,000 vnd (300g)**

### **Bavette de Wagyu aux échalotes et vin rouge**

Wagyu flank steak with shallots and red wine sauce  
Bít tết nướng với hành tím và sốt rượu vang đỏ ..... **420,000 vnd**

### **Côtelettes d'agneau épaisses grillées, tarte fine Provençale, amandes et citrons confits**

Smoke lamb racks with thyme, Provençal tart, almonds and preserved lemon  
Sườn cừu xông xạ hương, bánh rau củ, hạt hạnh nhân và chanh vàng nấu .....**620,000 vnd**

## ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES / MÓN ĂN KÈM

(85,000 VNĐ)

### Gratin de pommes de terre

Potato gratin / Khoai tây đút lò

### Épinards Sautés

Sauteed spinach / Bó xôi xào

### Asperges vertes grillées

Grilled green asparagus / Măng tây nướng

### Mousseline de pommes de terre truffée (Additional 110,000vnd)

Black truffle mashed Potatoes / Khoai tây nghiền với nấm truffle

### Frites

French fries / Khoai tây chiên

### Gratin de macaronis au fromage

Gratinated macaroni with cheese / Nui và phô mai

### Salade verte

Green salad / Xà lách trộn

## HOMEMADE DESSERT

TRÁNG MIỆNG

### After eight, chocolat et sorbet menthe

After eight, chocolate with mint Sherbet

Tráng sôcôla dùng kèm với đá bào hương bạc hà

.....195,000 vnd

### Tiramisu

Bánh Tiramisu .....195,000 vnd

### Biscuit de Gênes framboise, citron

Biscuit de Gênes raspberry, lemon

Bánh Biscuit dùng kèm với phúc bồn tử, chanh

.....195,000 vnd

### Snickers version le Corto

Snickers Le Corto's way

Tráng miệng đặc biệt Le Corto .....195,000 vnd

### Tarte fine aux pommes tièdes, sauce au sucre de palme organique et crème glacée à la vanille

Warm apple tart, Organic palm sugar sauce and  
vanilla ice cream

Bánh tạt táo, dầu cọ thiên nhiên dùng kèm với

kem vanila .....195,000 vnd

### Votre sélection de glace/sorbet

Your selection of ice cream/ sorbet

Kem thập cẩm tự chọn .....120,000 vnd

BON APPETIT

ENJOY YOUR MEAL

CHÚC QUÝ KHÁCH NGON MIỆNG