



MENU

THỰC ĐƠN

SALADES / SALAD/ XÀ LÁCH

Salade de Tomates Organiques et sa Burrata et Sauce au Poivre de Kampot

Salad of Organic Tomato and Burrata Cheese with Kampot Pepper Dressing
Cà Chua Hữu Cơ, Phô Mai Burrata với Sốt Tiêu Kumpot..... **320,000 vnd**

Salade Lyonnaise (Frisée, Lardon, Oeuf, Champignons)

Lyonnaise Salad (Frisee, Bacon, Egg, Mushroom)
Xà Lách Frisee , Thịt Ba Rọi, Trứng, Nấm Xào
..... **190,000 vnd**

Salade d'Artichaut (Artichaud Entier de Da Lat a la Vapeur, Vinaigrette moutarde)

Artichoke Salad (The Whole Steamed Artichoke from Da Lat, Served with Mustard Dressing)
Bông Atisô Đà Lạt dùng kèm Sốt Mù Tạt Vàng
..... **290,000 vnd**

Salade Mixte (Roquette, Tomate Organique, Parmesan, Radis et Vinaigre Balsamique)

Mixt 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, Gesiers, Magret de Canard Fumé, Aiguillettes et Foie Gras de Canard)

Landaise Salad (Avocado, Gizzard Duck, Smoke Duck Magret, Aiguillettes and Duck Foie Gras)
Xà Lách Landaise (Bơ Trái, Mề Vịt, Ưc Vịt Xông Khói, Gan Vịt) **395,000vnd**

SOUPES /SOUP /SÚP

Velouté d'Artichaud et Crouton a la Persillade

Creamy Artichoke Soup , Crunchy Bread with Garlic Butter
Súp Kem Atisô, Bánh Mì Bơ Tỏi Giòn **210,000 vnd**

Paul Bocuse Soup VGE a la Truffe

Truffle Soup VGE From Paul Bocuse
Súp VGE Truffle Công Thức Paul Bocuse **350,000 vnd**

Traditionnel Soupe à l'Oignon

Traditional Onion Soup with Toasted Bread and Gratinated Cheese
Súp Hành Truyền Thống với Bánh Mì Phô Mai Đút Lò
..... **210,000 vnd**

A PARTAGER

TO SHARE / PHẦN ĂN CHUNG

Plateau de Charcuterie: Saucisson Sec, jambon de Parme, Paté Maison, Jambon Blanc et ses Condiments

Cold Cut Platter: Dried Sausage, Parma Ham, Homemade Paté, White Ham and Condiments
Thịt Nguội Các Loại: Xúc Xích, Giăm Bông, Patê, Thịt Đùi Heo và Đồ Ăn Kèm..... 350,000 vnd

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

Cheese Platter: Camembert, Sainte-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 **350,000 vnd**

Assiette Norvégienne: Rillettes de Saumon, Saumon Mariné, Saumon Fumé et Pain de Mie Toasté

Norwegian Platter: Salmon Rillettes, Marinated Salmon, Smoked Salmon With Capers and Toast
Đồ Nguội Kiểu Na-Uy: Rillettes Cá Hồi, Cá Hồi Tẩm Gia Vị, Xông Khói , Nụ Bạch Hoa và Bánh Mì Nướng 350,000 vnd

Huitres Gratinées au Fromage

Gratinated Oysters With Cheese
Hàu Đút Lò với Phô Mai
..... **210,000 vnd (6 pcs) / 320,000 vnd (12 pcs)**

Huitres "Fines de Claire" de Nha Trang

Oysters "Fines De Claire" From Nha Trang
Hàu Sống Nha Trang " Fines de Claire"
..... **180,000 vnd (6 pcs) / 270,000 vnd (12 pcs)**

ENTRÉES

APPETIZERS / KHAI VỊ

Cœur de Saumon Mariné, Foie Gras, St Jacques Crue et Guacamole d'Avocat, Espuma Wasabi

Marinated Salmon Heart with Foie Gras, Raw sea Scallops and Avocado Guacamole, Wasabi Espuma
Cá Hồi Tẩm Gia Vị với Gan Ngỗng, Sò Điệp Tươi và Bơ Nghiền, Mù Tạt Espuma..... **320,000 vnd**

Rosace De Saint Jacques aux Agrumes, Mousseline de Celeri-Rave et Nectar d'Oursin

Citrus Scallop Rosace, Celeriac Mousseline And Sea Urchin Nectar
Sò Điệp Tươi Thái Lát, Củ Cần Nghiền và Trứng Cầu Gai **410,000 vnd**

Escalope de Foie Gras Chaud, Polenta, Mangue et Pommes Vertes, Déglacés au Porto

Pan Fried Foie Gras Served With Polenta, Fresh Mango And Green Smith Apple, Port Wine Jus
Gan Ngỗng Áp Chảo dùng kèm Bánh Bột Bắp, Xoài Tươi, Táo Xanh, Sốt Rượu Port..... **370,000 vnd**

Pointes d'Asperges Rôtie au Beurre Servit Tiède, Sauce Crémeuse aux Foie Gras, Oeuf Mimosa et Poudre de Bellota

Roasted Asparagus Served Warm with Foie Gras Sauce, Mimosa Egg and Bellota Powder
Măng Tây Đút Lò dùng kèm Sốt Gan Ngỗng, Trứng Mimosa, Bột Bellota..... **285,000 vnd**

La Perle du Japon "Risotto", Crème de Champignon, Parmesan et Jus de Viande

The Pearls From Japan "Risotto", Cream Mushroom, Parmesan Cheese and Meat Jus
"Risotto" Bột Ngọc Trai Từ Nhật Bản, Sốt Kem Nấm, Phô Mai Parmesan và Nước Hầm Từ Thịt
..... **275,000 vnd**

Crabe Décortiqué Parfumé a la Gelée, Huitre Fraiche, Coriandre, Sorbet Bloody Mary, Mousse d'Avocat.

Crab Meat with Jelly, Fresh Oyster, Coriander, Bloody Mary Sorbet and Avocado Mousse
Thịt Cua với Thạch Cua, Hàu Tươi, Rau Mùi, Thạch Bloody Mary, Bơ Nghiền **295,000 vnd**

POISSON

FISH / CÁ

Morue Noire with Marinated Miso, Brandade, Choux Fleur Croquant, Emulsion de Citron et Gingembre

Baked Black Cod Fish with Marinated Miso, Brandade, Crispy Cauliflower, Lemon and Ginger Emulsion

Cá Tuyết Đút Lò với Sốt Miso, Khoai Tây Trộn Cá Nghiền, Bông Cải Thái Lát, Sốt Chanh Gừng
..... **670,000 vnd**

Steak de Thon au Poivre Fin de Kampot, Taboulé Tiede de Legumes, Jus d'Agrumes et Coriandre

Tuna Steak with Kampot Pepper, Warm Vegetable Tabbouleh, Citrus and Coriander Jus

Thăn Cá Ngừ với Tiêu Kampot, Rau Củ Tabbouleh, Sốt Chanh Cam và Ngò Rí
..... **350,000 vnd**

Raviole de Langoustine, Gelée Fine Servis avec son Emulsion au Foie Gras

King Prawn Ravioli, Fine Jelly Served with Foie Gras Emulsion Sauce

Hoành Thánh Bọc Tôm Sú dùng kèm Sốt Gan Ngỗng
..... **435,000 vnd**

"Bouille" de Homard et Fruits de Mer, Pates Zitoni

Lobster & Seafood "Bouille", Zitoni Pasta.

Bouille Từ Tôm Hùm và Hải Sản với Mì Zitoni
..... **650,000 vnd**

Saint Jacques Poellee, Puree de Choux Fleur and Broccoli avec sa Sauce Sesame Noire

Pan Fried Scallops, Mashed Cauliflower and Baby Broccoli With Black Sesame Sauce

Sò Điệp Áp Chảo, Bông Cải Xanh và Trắng Nghiền, Sốt Mè Đen
..... **495,000 vnd**

Dos de Bar Cuit sur sa Peau, Aubergine Poellé et Sauce Vierge

Pan Fried Sea Bass Cooked On Its Skin with Baked Eggplant And Virgin Sauce

Thăn Cá Chém Áp Chảo, Cà Tím Đút Lò, Sốt Virgin
..... **310,000 vnd**

VIANDE MEAT / THỊT

Bœuf Wagyu Braisée, Polenta, Servis avec ses Cromequis au Foie Gras
Braised Wagyu Beef Check with Polenta Served and Foie Gras Croquette
Bò Wagyu Hầm dùng kèm Bánh Bột Bắp và Gan Ngỗng Viên..... **470,000 vnd**

Cuisse de Canard Confit Origine France, Pomme Soufflé et Compote d'Oignons
Confit Duck Leg Served with Soufflé Potatoes and Onion Marmelade
Đùi Vịt dùng kèm Khoai Tây Souffle, Mứt Hành Tây **395,000 vnd**

Ris de Veau aux Morilles et Pommes Ecrasées à la Fourchette Parfumé à la Truffe
Veal Sweetbreads with Morel Mushrooms and Crushed Potatoes with Truffle Flavour
Thạch Cỏ Bê dùng kèm Sốt Nấm Morel, Khoai Tây Nghiền, Hương Nấm Truffle **495,000 vnd**

Poulet Fermier En Demi Deuil, Pommes Mousseline a la Truffe, Sauce Morilles
Farm Chicken with Demi-Deuil, Mousseline Potato with Truffle, Sauce Morel
Gà Thả Vườn Nhồi Truffle, Khoai Tây, Sốt Nấm Morel **370,000 vnd**

Magret de Canard à la Coriandre Doré au Four, Variation de Betterave, Sauce Aigre-Douce à l'Orange
Duck Magret with Coriander, Variation of Beetroot, Sweet and Sour Sauce with Orange
Ức Vịt Magret với Rau Mùi, Củ Dền Các Loại, Sốt Cam Chua Ngọt **450,000 vnd**

Pigeon Cuit en Cabosse de Cacao Version Le Corto, Accompagné d'Ail Noir et Jeune Carotte
Pigeon Baked in Cocoa Pod Le Corto Way Served with Black Garlic and Young Carrot
Bồ Câu Đút Lò với Ca Cao Kiểu Le Corto dùng kèm Tỏi Đen và Cà Rốt Non **895,000 vnd**

GRILLADES FROM THE GRILL / CÁC MÓN NƯỚNG

Carré Porc Iberique en Croûte de Moutarde à l'Ancienne, Asperge Verte Grillée et Oignon au Four
Iberico Pork Rack in Old Fashion Mustard Crust, Grilled Green Asparagus and Oven Backed Onion
Sườn Heo Iberico dùng kèm Sốt 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 Đầu Bếp Le Corto, Gan Ngỗng Áp Chảo **895,000 vnd**

Filet de Bœuf "Black Angus" au Poivre Noir de Kampot
Black Angus Beef Fillet with Kampot Black Pepper
Thăn Bò dùng kèm Sốt Tiêu Đen Kampot **620,000 vnd**

Entrecôte "Black Angus" Grillée
Black Angus Rib- Eye
Nạc Lưng Bò Úc
..... **720,000 vnd (300gr) / 990,000 vnd (500g)**

Faux Filet de "Wagyu" Grillée
Grilled Wagyu Striploin
Thăn Lưng Bò Wagyu **890,000 vnd**

Bavette de Wagyu
Wagyu Flank Steak
Bít Tết Nướng với Hành Tím và Rượu Vang Đỏ
..... **420,000 vnd**

Cotelettes d'Agneau Epaisse Grillée, Tarte Provencale, Amandes, Citron Confit et Tapenade
Grilled Lamb Racks, Provençal Tart, Almond, Preserved Lemon and Tapenade
Sườn Cừu, Bánh Tart Vùng Provençal, Hạnh Nhân, Chanh Vàng Đút Lò..... **620,000 vnd**

Boeuf Tomahawk (Pour 2 personnes)
Tomahawk Beef (For 2 persons)
Bít Tết Tomahawk (2 người) **2,100,000 vnd**

SAUCES

SAUCES / SỐT

Sauce au Vin Rouge et a l'Echalottes, Sauce au Poivre de Kampot, Sauce au Champignons, Sauce au Bleu, Sauce Bearnaise

Red Wine with Shallots, Kampot Pepper Sauce, Mushroom Sauce, Blue Cheese Sauce, Bearnaise Sauce,

Sốt Rượu Vang Đỏ với Hành Tím, Sốt Tiêu Kampot, Sốt Nấm, Sốt Blue Cheese, Sốt Bearnaise

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISHES / MÓN ĂN KÈM

85,000 VND

Gratin de Pommes de Terre 200g

Potato Gratin / Khoai tây đút lò

Épinards Sautés 250g

Sauteed Spinach / Bó xôi xào

Asperges Vertes grillées 100g

Grilled Green Asparagus / Măng tây nướng

Mousseline de Pommes de Terre truffée 200g

Black Truffle Mashed Potatoes / Black Truffle (extra 110.000 vnd for truffle)

Khoai Tây Nghiền với Nấm Truffle (thêm 110,000 vnd cho nấm truffle)

Frites 200g

French Fries / Khoai tây chiên

Maccaroni au Fromage 200g

Maccaroni with Cheese / Nui Đút Lò và Phô Mai

DESSERT MAISON

HOMEMADE DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Parfait de Cremes de Marron, Sauce au Chocolat Cremeux

Ice Chestnut Parfait, Creamy Chocolate Sauce

Kem Hạt Dẻ, Sốt Kem Sôcôla **195,000 vnd**

Snickers Version Le Corto

Snickers Le Corto Way

Tráng Miếng Đặc Biệt Le Corto **195,000 vnd**

Pavlova aux Fruits Rouges, Sorbet a La Coriandre

Red berries Pavlova , Coriander Sorbet

Bánh Pavlova với Trái Cây Đỏ, Sorbet Rau Mùi

..... **195,000 vnd**

Chocolat Noir au Lait de Caramel

Dark Chocolate with Caramel Milk

Sôcôla Nguyên Chất dùng Kèm Caramel Sữa

..... **195,000 vnd**

Tarte aux Pommes Tièdes, Sauce Organique au Sucre de Palme et Crème Glacée a la Vanille

Warm Apple tart, Organic Palm Sugar Sauce and Vanilla Ice Cream

Bánh Tật 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