



VICTORIA
PHAN THIET RESORT

L'océane Restaurant Menu

Salad

FRESH RED TUNA TARTAR Fresh Red Tuna Tartar enhance with a spiced mayonnaise <i>Tartare de thon rouge frais et sa mayonnaise épicée</i> Cá ngừ tươi trong ngày tái chanh ăn với sa-lad		205	AVOCADO AND PRAWN VERRINES Avocado and prawn verrines flavored with citrus sauce <i>Verrines d'avocat et crevettes aromatisée aux agrumes</i> Gỏi trái bơ đi cùng tôm chiên và tôm luộc	220
WHITE BEANS SALAD White beans and vegetables salad with feta cheese <i>Salade de légumes, haricots blanc et feta</i> Gỏi đậu tây trắng với rau củ và phô mai		100	MEDITERRANEAN SALAD Mediterranean potatoes and vegetables salad <i>Salade Méditerranéenne aux pommes de terre et légumes</i> Gỏi khoai tây với rau củ, dầu olive, và rau quế	120
BEEF SALAD Half cooked beef salad with onions and blue cheese <i>Salade de boeuf mi-cuit avec oignons et sauce au fromage Bleu d'Auvergne</i> Bò chín tái đi cùng hành tây, salad và sốt phô mai		240		

Pasta

Choice of pasta: spaghetti, tagliatelle or penne
Choix de pâte: spaghetti, tagliatelle ou penne
Tùy chọn các loại mỳ: mỳ ống, mỳ sợi dài, mỳ sợi dẹp

BLUE CHEESE CARBONARA Crème fraîche, egg yolk and blue cheese <i>Blue Cheese Sauce: Crème fraîche, jaune d'oeuf et Bleu d'Auvergne</i> Mì Ý xào với phô mai xanh và kem tươi		240	HOMEMADE CANNELLONI Homemade cannelloni garnished with fresh vegetables and cheese <i>Cannelloni maison aux légumes et fromage</i> Rau củ cuốn trong bánh mì của Ý		230
CARBONARA Bacon, egg yolk, crème fraîche <i>Carbonara: Lardons, crème fraîche et jaune d'oeuf</i> Sốt kem với thịt heo ba chỉ xông khói, lòng đỏ trứng gà		210	HOMEMADE SEAFOOD CANNELLONI Homemade cannelloni garnished with seafood and cheese <i>Cannelloni maison aux fruits de mer et fromage</i> Hải sản cuốn trong bánh mì của Ý		250
BOLOGNAISE Tomato sauce with minced beef <i>Bolognaise: Sauce tomate et haché de filet de boeuf</i> Sốt cà chua và thịt bò băm		260	LASAGNA Homemade fresh vegetables and cheese Lasagna <i>Lasagne maison aux légumes</i> Rau củ và phô mai nướng với bột mì nhiều lớp		180
SAUTÉED SEA FOODS With egg noodles, curry, lemongrass and spring onions <i>Fruits de mer sautée avec des nouilles de blé, citronnelles, curry et oignons nouveaux</i> Mì trứng xào hải sản rau củ và cà ri		260	CON FUNGI Dalat mushrooms with its creamy sauce <i>Champignons de Dalat avec sa sauce à la crème et au fromage</i> Sốt nấm Đà Lạt với kem tươi		250
HOMEMADE RAVIOLIS Homemade raviolis stuffed with pumpkin, mushrooms and herbs. Topped with brown sauce <i>Raviolis fait maison garnis aux citrouilles, champignons et herbes. Sauce brune</i> Bánh quai vạc với bí đỏ, nấm rơm đi kèm sốt nâu và rau thơm		150			

A detailed black and white line drawing of various Asian dishes and ingredients. The central text "Asian Corner" is written in a red, cursive font. Surrounding the text are numerous illustrations of food items: a bowl of noodles with a hard-boiled egg and vegetables, a bowl of dumplings, a bowl of shrimp, a bowl of rice, a bowl of vegetables, a bowl of fruit, a bowl of seafood, a bowl of meat, a bowl of soup, a bowl of salad, a bowl of dessert, a bowl of drink, a bowl of snack, a bowl of appetizer, a bowl of main course, a bowl of side dish, a bowl of condiment, a bowl of garnish, a bowl of decoration, a bowl of presentation, a bowl of service, a bowl of enjoyment, a bowl of satisfaction, a bowl of happiness, a bowl of health, a bowl of wealth, a bowl of power, a bowl of knowledge, a bowl of wisdom, a bowl of love, a bowl of life, a bowl of death, a bowl of heaven, a bowl of hell, a bowl of everything. The drawings are intricate, showing textures of food like the wavy lines of noodles, the segmented bodies of shrimp, and the folds of dumplings. Various herbs and vegetables are scattered throughout the composition, adding to the visual richness of the scene.

Soup

PHO Traditional Vietnamese noodles soup “Pho” with beef or chicken <i>Soupe traditionnelle vietnamienne « Pho » aux nouilles de riz avec poulet ou bœuf</i> Phở bò hoặc phở gà tùy lựa chọn	 160	PUMPKIN SOUP Pumpkin soup with garlic, onions, whipped cream and milk <i>Soupe de potiron avec des oignons, de la crème fouettée et du lait</i> Súp bí đỏ với kem tươi, tỏi, và hành tây	 120
CRAB SOUP Crab soup Chef's style <i>Soupe de crabe à la façon du chef</i> Súp Ghẹ làm theo kiểu của bếp trưởng	160	SEAFOOD SOUP Seafood soup flavored with Thai curry <i>Soupe aux fruits de mer au curry thaïlandais</i> Súp hải sản với cà ri của Thái Lan	210
LAKSA LEMAK Noodles soup with prawns and coconut milk <i>Soupe de nouilles “Laksa Lemak”, aux crevettes et lait de coco</i> Bún tươi nấu với tôm và nước cốt dừa	235	PHAN THIET SEAFOOD SOUP Phan Thiet seafood soup with garlic bread <i>Soupe aux fruits de mer de Phan Thiet servie avec du pain aillé</i> Súp hải sản Phan Thiết ăn với bánh mì bơ tỏi	210

Starter

TRADITIONAL VIETNAMESE LOTUS SALAD Garnished with prawns, pork and fresh herbs <i>Salade traditionnelle vietnamienne de lotus, garnie de crevettes, porc et d'herbes du marché.</i> Gỏi ngó sen với tôm và thịt heo	155	PAPAYA AND MANGO SALAD Topped with marinated chicken and Vietnamese herbs <i>Salade de papaye et mangue garnie de poulet mariné et d'herbes aromatiques vietnamiennes</i> Gỏi đu đủ, xoài với thịt gà và rau thơm	140
BANANA FLOWER SALAD Banana flower with marinated Octopus and Thai basil <i>Pieuvre marinée avec sa salade de fleur de bananier</i> Gỏi bắp chuối với bạch tuộc và rau thơm	125	SPRING ROLLS Assortment of pork and sea food fried spring rolls <i>Assortiment de nems frits au porc et aux fruits de mer</i> Chả giò chiên hải sản và thịt heo	190
SUMMER SPRING ROLLS Fresh spring rolls with marinated shrimps, black soya beans sauce and peanuts <i>Rouleaux de printemps frais aux crevettes, sauce aux graines de soja noir et aux cacahuètes</i> Gỏi cuốn với tôm và sốt tương đen đi kèm	175		



Vegetarian Dish



Chef's Recommended

All prices are quoted in .000 VND, including 5% service charge and 10% VAT

Tous les tarifs indiqués sont nets

Giá trên menu tính theo tiền Việt Nam (x1.000 đồng) đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT

Main Course

FRIED RICE Fried rice with seafood, chicken or beef and vegetables <i>Riz frit aux fruits de mer, poulet ou bœuf, accompagné de légumes</i> Cơm chiên với hải sản, thịt bò, thịt gà tùy lựa chọn	270	CARAMELISED CLAY-POT FISH Caramelized barracuda in Vietnamese clay pot “To” <i>Barracuda caramélisé servi à la vietnamienne dans son pot d’argile “To”</i> Cá nhồng kho tộ đặc trưng của Việt Nam	250
TRADITIONAL CHA CA Braised fish fillet served with a curcuma and dill sauce served with rice noodles <i>Cha Ca traditionnel: Filet de poisson avec sa sauce curcuma et aneth, accompagné de nouilles de riz</i> Chả cá tươi nấu với bột nghệ và rau thì là	260	MARINATED FISH FILLET Marinated fish fillet cooked in banana leaf with Chef’s sauce. Served with rice noodles <i>Filet de poisson mariné cuit dans sa feuille de banane, rehaussé avec la sauce du chef. Servi avec des nouilles de riz</i> Cá hấp lá chuối với sốt đặc trưng của bếp trưởng	260
CARAMELISED CLAY-POT PRAWNS  Braised prawns Chef Style flavored with caramel and Phan Thiet fish sauce <i>Crevettes braisées à la façon du chef parfumées au caramel et à la sauce poisson de Phan Thiet</i> Tôm kho tộ theo kiểu bếp trưởng với nước mắm địa phương	330	PORK AND PRAWN LEMONGRASS SKEWERS Chopped pork and prawns on lemongrass sticks with rice-paper roll and rice noodles <i>Brochette de citronnelle au porc et crevettes façon rouleau de printemps</i> Nem nướng (Thịt heo và tôm) đi cùng bánh tráng, bún & rau thơm	190
TAMARIND PAN-FRIED SQUIDS  Pan-fried squids with tamarind sauce <i>Calamars poêlés et sa sauce au tamarin</i> Mực tươi đi cùng sốt me	230	PAN-FRIED COBIA FISH Pan-fried cobia fish cooked with chili, garlic and fish sauce <i>Cobia poêlé avec sauce au piment, à l’ail et au poisson</i> Cá Bớp chiên mắm tỏi	260
PAN-FRIED PORK Pan-fried pork marinated with honey from Dalat mountain <i>Porc sauté, mariné au miel des montagnes de Dalat</i> Thịt heo ba rọi ram với mật ong Đà Lạt	250	GRILLED PORK RIBS Grilled pork ribs with sweet and sour sauce <i>Travers de porcs grillés et sa sauce aigre-douce</i> Sườn ram chấy cạnh với sốt chua ngọt	220
MARINATED CHICKEN THIGHS Marinated chicken thighs served with special glaze garnished with Thai basil <i>Cuisse de poulet marinée et grillée, servie avec une sauce aux herbes vietnamiennes</i> Đùi gà nướng với sốt và rau thơm	260	BUN THIT NUONG  Vietnamese grilled marinated pork served with rice noodles and herbs <i>Porc mariné et grillé avec ses nouilles de riz et herbes fraîches du marché</i> Bún thịt nướng đi cùng bún tươi đồ chua, rau thơm	200
BEEF “LUC LAC”  Sautéed beef “Luc Lac” style with vegetables and oyster sauce <i>Bœuf sauté à la façon “Luc Lac”, aux légumes et à la sauce d’huitres</i> Bò xào (lúc lắc) với rau củ và sốt dầu hào	260	SAUTÉED DUCK Sautéed duck flavored with ginger, served with egg noodles <i>Cuisse de canard sautée au gingembre accompagnée de nouilles de blé</i> Vịt xào gừng ăn với mì trứng	340

SAUTÉED CHICKEN



260

Sautéed chicken with cashew nuts and vegetables
Poulet sauté aux noix de cajous et légumes du marché
Gà xào với hạt điều và rau củ

TOFU CURRY



220

Tofu cooked with Ha Giang cinnamon, curry & coconut milk
Tofu au curry, lait de coco, cannelle d'Ha Giang et riz à la vapeur
Đậu hũ nấu cà ri, nước cốt dừa và hương hồi, quế cây

BANH “XEO”

240

Vietnamese pancake spiced with turmeric, garnished with pork, shrimps and green peas
Crêpe vietnamienne au curcuma garnie de crevettes, porc et petits pois
Bánh xèo với hải sản và thịt heo

BRAISED VEGETABLES



220

Braised vegetables with caramel and soya sauce
Légumes braisés au caramel et à la sauce soja
Rau củ kho tộ

SAUTÉED FROG LEGS

240

Sautéed frog legs with Vietnamese style sauce (onion, garlic, chili, lemongrass, peanuts & spices)
Cuisses de grenouille sautées avec une sauce vietnamienne (oignon, ail, piment, citronnelle, arachides & épices)
Đùi ếch xào lăn với hành tây, sả, ớt, ngũ vị hương đi cùng với rau ngổ và đậu phộng



Vegetarian Dish



Chef's Recommended

All prices are quoted in .000 VND, including 5% service charge and 10% VAT
Tous les tarifs indiqués sont nets
Giá trên menu tính theo tiền Việt Nam (x1.000 đồng) đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT



Western Corner

Soup

CRAB SOUP

Crab bisque
Bisque onctueuse de crabe
Súp ghẹ nấu theo kiểu Pháp và kem tươi

125

TOMATO SOUP

Creamy tomato soup with fresh Thai basil leaves
Soupe crémeuse de tomates et basilic thaïlandais
Súp cà chua với lá quế sợi

105

SPANISH GASPACHO

Spanish Gaspacho served with feta cheese and olive oil
Gaspacho espagnole à la feta avec une touche d'huile d'olive
Súp rau củ lạnh của Tây Ban Nha đi kèm với phô mai

110

ONION SOUP

Onion soup served with cheese croutons
Soupe à l'oignon servie avec des croûtons au fromage
Súp hành tây hầm mềm đi kèm bánh mì nướng phô mai

110

Starter

GRILLED SCALLOPS

Grilled Scallops with a garlic butter presented in their shells
Noix de pétoncles grillées au beurre ailé servies en demi-coquilles
Sò điệp nướng với bơ, tỏi, hành lá

190

MAHI-MAHI CARPACCIO

Mahi-mahi Carpaccio flavored with seaweed, lime & basil
Carpaccio de mahi-mahi mariné aux algues, citron & basilic
Cá dứa tái chanh ăn kèm salad và phô mai

190

BEEF CARPACCIO

Beef Carpaccio with its mixed green salad and toasts
Carpaccio de boeuf accompagné de sa salade et ses toasts
Bò tái chanh ăn với phô mai và bánh mì lát

230

VICTORIA SMOKED BARRACUDA



Victoria smoked Barracuda wrapped in vegetable rolls
Barracuda fumé façon Victoria enveloppé dans un rouleau de légumes
Cá nhòng xông khói đặc trưng của Victoria

195

HALF-COOKED TUNA

Red tuna half cooked topped with crushed olives enhanced with balsamic vinegar and olive oil. Served with steamed young leeks
Mi-cuit de thon rouge, concassé d'olives et petits poireaux, rehaussé au vinaigre balsamique et à l'huile d'olive
Cá ngừ đại dương ướp trái ô liu chín tái, đi kèm với tỏi tây luộc, dầu giấm và dầu ô liu

195

Main Course

GRILLED LAMB CHOPS

Grilled New Zealand lamb chops, thyme sauce
Côtelettes d'agneau néo-zélandais et son jus au thym
Sườn cừu nướng với sốt cỏ xạ hương

530

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Grilled American beef tenderloin, red wine sauce
Filet de boeuf américain grillé avec sa sauce au vin rouge
Thăn trong bò Mỹ nướng đi kèm sốt rượu vang đỏ

690

GRILLED PORK RIBS

Grilled pork ribs with barbecue sauce
Travers de porcs grillés à la sauce barbecue
Sườn nướng đi cùng khoai tây nghiền và sốt BBQ

260

GRILLED BEEF RIB-EYE

Grilled American beef rib eye, green pepper sauce
Entrecôte de boeuf américaine grillée avec sa sauce au poivre vert
Thăn vai bò Mỹ nướng với sốt tiêu xanh

610



Vegetarian Dish



Chef's Recommended

All prices are quoted in .000 VND, including 5% service charge and 10% VAT

Tous les tarifs indiqués sont nets

Giá trên menu tính theo tiền Việt Nam (x1.000 đồng) đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT

GRILLED SEAFOOD BOAT

500

Phan Thiet seafood boat (slipper lobster, prawns, black clam, scallops, squids)

Bateau de fruits de mer de Phan Thiet (cigales de mer, crevettes, palourdes, noix de pétoncles, calamars)

Hải sản nướng (tôm Mũ Nỉ, tôm sú, sò lông, sò điệp, mực tươi)

SPECIAL COLD LOBSTER

650

Special Phan Thiet cold Lobster with avocado unique sauce

Homard de Phan Thiet froid avec une sauce unique à l'avocat

Tôm hùm lạnh đi cùng sốt trái bơ

SPECIAL SEAFOOD MILLEFEUILLE



330

Special Phan Thiet seafood millefeuille with chef's sauce

Mille-feuille aux fruits de mer de Phan Thiet à la sauce du chef

Hải sản Phan Thiết xếp lớp nướng với sốt của bếp trưởng

PAN-FRIED RED TUNA STEAK

285

Pan-fried red tuna steak served with salsa sauce

Steak de thon rouge poêlé avec sa sauce Salsa

Cá ngừ áp chảo ăn với sốt rau cải và dầu ô liu

PAN-FRIED DUCK BREAST

380

Pan-fried duck breast with apples and Chef's sauce (homemade duck stock & vegetables)

Magret de Canard poêlé aux pommes et sa sauce du chef (Fond de canard maison et légumes)

Ức vịt áp chảo đi kèm táo Nhật và sốt của bếp trưởng

ROASTED PORK TENDERLOIN

260

Roasted pork tenderloin in its juice, baby onions braised in red wine vinegar

Filet mignon de porc rôti dans son jus, petits oignons braisés au vinaigre de vin rouge

Thăn trong heo nướng với sốt nâu và hành tím kho

PAN-FRIED SEA BASS

290

Pan-fried sea bass with Chef's sauce (prawns, vegetables, white wine, thyme)

Filet de bar poêlé à la sauce du chef (Crevettes, légumes, vin blanc, thym)

Cá chẽm áp chảo ăn với sốt của bếp trưởng

STEAMED WILD RED TILAPIA



235

Steamed wild red tilapia stuffed with shrimps & passion fruit sauce

Tilapia rouge sauvage cuit à la vapeur et farci aux crevettes. Sauce aux fruits de la passion

Cá diêu hồng nhồi tôm hấp cách thủy với sốt chanh dây

MARINATED BEEF STEW

270

Beef Stew marinated in red wine sauce "Bourguignon Style"

Boeuf Bourguignon

Bò hầm với rượu chát và rau củ

GRILLED FRESH FISH

290

Grilled market fish of the day topped with Vietnamese herbs and sea food sauce

Poisson du marché grillé aux herbes vietnamiennes et sa sauce aux crustacées

Cá tươi trong ngày nướng với rau thơm các loại phủ trên mặt và sốt hải sản

ROASTED CHICKEN BREAST

330

Roasted chicken breast with brown sauce (homemade chicken stock, vegetables and thyme) and mushrooms

Suprême de poulet rôti, sauce brune aux champignons (Fond de poulet maison, légumes et thym)

Ức gà quay đi cùng nấm

Choose your side dishes for western main courses:

Lựa chọn các món đi kèm:

French Fries
Frites
Khoai Tây Chiên

Potato Gratin
Gratin De Pomme De Terre
Khoai Tây Nấu Sữa

Mashed Potatoes
Purée De Pomme De Terre
Khoai Tây Nghiền

Fried Rice
Riz Frit
Cơm Chiên

Steamed Rice
Riz Blanc
Cơm Trắng

Market Vegetables
Légumes Du Marché
Rau Củ



Vegetarian Dish



Chef's Recommended

All prices are quoted in .000 VND, including 5% service charge and 10% VAT

Tous les tarifs indiqués sont nets

Giá trên menu tính theo tiền Việt Nam (x1.000 đồng) đã bao gồm phí phục vụ và thuế GTGT