

# DESSERT IN JAR

## Món tráng miệng trong lọ thủy tinh



**CRÈME CARAMEL** Bourbon vanilla - 220  
*Kem caramen: Vani bourbon*



**MANGO LOVER** Mango, juice, sorbet, fresh, tapioca - 250  
*Xoài: Xoài tươi, nước xoài, kem thanh vị xoài, trân châu*

**TIRAMISU IN JAR** Mascarpone, lady finger, cocoa, coffee - 280  
*Tiramisu: Phô mai mascarpone, bánh sấm pa, ca cao, cà phê*

**EXOTIC FRUIT MINESTRONE** Ginger-lemongrass syrup - 200  
*Hoa quả thái hạt lựu trộn: Si rô vị gừng – sả*

**REVERSE LEMON TART** Lemon curd, crumble, meringue - 250  
*Bánh tác chanh: Kem chanh, bánh nướng mảnh, kem sậy*

**FRAISIER** Dalat strawberry, vanilla mousseline, genoise biscuit - 250  
*Bánh dâu tây: Dâu tây Đà Lạt, kem vani, bột bích quy*



**LE MÉTROPOLE HANOI** Young rice, Lotus tea, caramelized banana, ginger candied - 250  
*Metropole Hà Nội: Cốm, trà sen, chuối caramen, mứt gừng*

**CHARLIE CHAPLIN** Bitter chocolate, vanilla ice cream, chocolate flat, chocolate - 280  
brownie, chantilly, chocolate sauce  
*Charlie Chaplin: Sô-cô-la đắng, kem vani, sô cô la mảnh, bánh nướng sô cô la, kem bông chantilly, sốt sô-cô-la*



**CRÈME BRULÉE** Bourbon vanilla - 230  
*Kem đốt: Vani Bourbon*



**SELECTION OF FRENCHAGED CHEESE** Dalat mesclun, onion jam, mustard dressing - 390  
*Các loại phô mai Pháp: Xa lát Đà Lạt, mứt hành, sốt mù tạt*



Vegetarian  
Món chay



Gluten-free  
Không chứa gluten

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge & 10% VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies  
Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

# Le Club

Having just completed renovation in 2016, increasing seating capacity, introducing a new live-cooking station, additional light and a higher ceiling, Le Club is the most prominent meeting place in Hanoi. Given a design suggestive of aristocratic smoking rooms with a hint of 1920's speakeasy, there is much history here beneath the new coat of paint.

Where Le Club now stands used to be the former Metropole Hall, the venue that hosted the first *Nouvelle Entreprise Cinématographique* meeting. The first movie ever shown in Indochina played here on June 3, 1916.


The Afternoon Indulgence (a choice of chocolate library or afternoon tea) is served at Le Club, reminiscent of a famous Salon de Thé in Paris. Le Club offers original cocktails designed long ago and named after well known guests - Graham Greene, Charlie Chaplin, and Noel Coward.

All-Day Dining  
From 11:30 to 23:00




# VIETNAMESE FAVORITES

## *Các món Việt Nam*


 **HANOI SPRING ROLLS** Fresh (prawn), deep fried (pork) or mixed - **290**  
*Nem Hà nội: Cuốn tươi (tôm), rán (thịt lợn) hoặc cả hai loại*

 **VEGETARIAN SPRING ROLLS** Fresh, deep fried or mixed - **260**  
*Nem chay: Cuốn tươi, rán hoặc cả hai loại*

 **VEGGIES NOODLES** Mixed vegetables, herbs, soy sauce - **250**  
*Mì chay: Rau thập cẩm, rau gia vị, xì dầu*

**SEA FOOD NOODLES** Onion, bell pepper, spring onion, coriander - **290**  
*Mì xào hải sản: Hành tây, ớt chuông, hành xanh, rau mùi*


 **PHO TRADITIONAL NOODLES SOUP** Beef or chicken - **275**  
*Phở truyền thống: Bò hoặc gà*

 **BUN BO "NAM BO"** Noodles, sautéed beef, herbs, peanuts - **260**  
*Bún bò Nam bộ: Bún, bò xào, rau gia vị, lạc*

**"BANH MI"** Smoked pork belly, pate, coriander, carrot, chilli sauce - **250**  
*Bánh mì: Thịt ba chỉ, pate, rau mùi, cà rốt, tương ớt*

**BLACK PIG FROM SAPA MOUNTAIN** Grilled with "mac mat" leaves, dry sausage - **450**  
*Thịt lợn đen Sa Pa: Nướng với lá mắc mật, Lạp xường*

 Vegetarian  
Món chay

 Gluten-free  
Không chứa gluten

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge & 10% VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies  
Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

# SANDWICHES

## Bánh mì kẹp và bánh tác tin



**VEGGIE FOCACCIA** Mediterranean grilled vegetables, pesto - 220  
*Bánh mì focaccia kẹp chay: Rau nướng kiểu Địa trung hải, sốt húng tói*

**PANINI** Parma ham, tomato, mozzarella, pesto - 250  
*Bánh Panini: Giăm bông Pác mơ, cà chua, phô mai Mozzarella, sốt húng tói*

**SCANDINAVIAN CLUB** Smoked salmon, rye toast bread, cucumber, sour cream, dill - 300  
*Bánh mì kẹp club Xcăng đi na vơ: Cá hồi hun khói, bánh mì bột mạch nướng, dưa chuột, kem chua, thì là*

**CROQUE-MONSIEUR** White ham, Emmental - 230  
*Bánh mì kẹp nướng truyền thống: Giăm bông, phô mai Emmental Single - Xuất đơn*

**CLUB SANDWICH** Smoked bacon, chicken breast, egg, tomato, lettuce, mayonnaise - 300  
*Bánh mì kẹp Club: Ba chỉ hun khói, thân gà, trứng, cà chua, rau xà lách, sốt mayonnaise*

# BLACK ANGUS BEEF BURGERS

## Thịt bò angus băm nướng

**CLASSIC** Tomato, onion, gherkin, salad - 370  
*Cổ điển: Cà chua, hành tây, dưa chuột muối, xà lách*

**CHEESE** Cheddar or Emmental, tomato, onion, salad - 390  
*Phô mai: Phô mai cheddar hoặc Emmental, cà chua, hành tây, xà lách*

**METROPOLE** Pan fried foie gras, truffle, tomato, onion, salad - 630  
*Bò băm nướng Rossini: Gan béo rán chảo, nấm cù nghiễn, cà chua om nhừ, hành tây, xà lách*



Vegetarian  
Món chay



Gluten-free  
Không chứa gluten

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge & 10% VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies  
Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

# APPETIZER

## Khai vị

**HOMEMADE SMOKED SALMON** Traditional condiments - 420  
*Cá hồi hun khói: Các gia vị ăn kèm truyền thống*

**DUCK AND FIG "PATE EN CROUTE"** Pickled vegetables, Rossini dressing - 280  
*Pa tê thịt vịt và quả vả bọc bột nướng: Rau củ ướp, sốt Rossini*

**COLD CUT PLATTER** Paté, rillettes, dry sausage, ham, pickles - 350  
*Đĩa thịt nguội các loại: Pa-tê, ri-lét, xúc xích khô, giăm bông, quả muối*

**FOIE GRAS JAR** Fig and port wine marmalade, toasted brioche - 650  
*Gan béo trong hũ thủy tinh: Mứt quả vả và rượu porto, bánh brioche nướng*

**BEEF CARPACCIO** Campbell beef tenderloin Carpaccio, pesto dressing, shaved parmensan cheese - 420  
*Gỏi thịt bò thái lát: Gỏi thân nòn bò Campbell, sốt húng tói, phô mai, pác mơ san bào*

**ONION SOUP** Beef stock, emmental cheese, crouton - 290  
*Súp hành truyền thống: Nước dùng bò, phô mai Emmental, bánh mì giòn*

**MUSHROOM SOUP** Smoked duck, grilled hazelnuts, parsley oil - 260  
*Xúp kem nấm Vịt hun khói, hạt dẻ phi nướng, dầu mùi tây*

**PUMPKIN SOUP** Truffle Chantilly, toasted almond, spring onion - 260  
*Xúp bí ngô Chantilly vị nấm cù, hạnh nhân nướng, hành hoa*

# SALADS

## Xà lách

**CEASAR** Anchovy, croutons, Parmesan, bacon - 230  
*Xà lách Caesar: Cá cơm, bánh mì giòn, phô mai Pác-mơ-san*

**GRILLED CHICKEN BREAST** or **STEAMED PRAWN** or **GRAVELAX SALMON** - 250  
*Với gà nướng hoặc tôm hấp hoặc cá hồi ướp gia vị*



**HEIRLOOM CAPRESE** Dalat baby tomatoes, marinated bocconcini, basil, - 300  
extra virgin olive oil  
*Xà lách cà chua caprese: Cà chua non Đà Lạt, phô mai bocconcini ướp, lá húng, dầu ô liu*



**NORDIQUE** Smoked salmon, hard boiled quail egg, red onion, cucumbers, - 300  
potatoes, lemon dressing  
*Xà lách Nordique: Cá hồi hun khói, trứng chim cút luộc, hành tím, dưa chuột, khoai tây, sốt chanh*



**NIÇOISE** Confit tuna, green bean, olive, tomato, baby corn, potato - 300  
*Xà lách Ni xoa: Cá ngừ om dầu, đậu xanh, ô liu, cà chua, ngô non, khoai tây*



**"BUN BO" SALAD** Beef, lemongrass, lettuce, herbs, soy bean, noodles, fish sauce - 280  
*Xà lách Bún bò: Thịt bò, sả, xà lách, rau gia vị, giá đỗ, bún, nước mắm*



**WET PAPAYA SALAD** Green papaya, dried beef, coriander, peanut, lettuce, fish sauce - 280  
*Nộm đu đủ xanh: Đu đủ xanh, thịt bò khô, rau mùi, lạc, xà lách, nước mắm*



Vegetarian  
Món chay



Gluten-free  
Không chứa gluten

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge & 10% VAT  
Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế GTGT

Please kindly inform us if you have any food allergies  
Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào

## GRILL

### Món nướng

**CAMPBELL TENDERLOIN** 200g 750  
*Thăn nôn bò Campbell*

**BLACK ANGUS RIB-EYE** 250g 990  
*Thăn vai bò Angus*

**WAGYU FLANK STEAK +6** 200g 1,250  
*Sườn bò Wagyu hiệu +6*

**WAGYU TENDERLOIN +6** 200g 1,400  
*Thăn nôn bò Wagyu hiệu +6*

**AUSTRALIAN LAMB CHOP** 3 cutlets 720  
*Sườn cừu Úc*

**DUCK BREAST** 200g 420  
*Lườn vịt*

All grilled items are served with roasted potato and Provençal tomato  
*Tất cả các món nướng phục vụ kèm với khoai tây rán và cà chua Provençal*

## SIDE DISHES

Món ăn kèm

VND 90

Green beans - *Đậu xanh*  
Mushrooms fricassée - *Nấm xào*  
Pea cassoulette - *Đậu hạt nấu cassoulette*  
Mix salad - *Xa lát trộn*  
Steamed vegetables - *Rau hấp*  
Spinach - *Cải bó xôi*  
Steam rice - *Cơm trắng*  
Potato gratin - *Khoai tây bỏ lò với kem*  
Mash potatoes - *Khoai tây nghiền*  
French fries - *Khoai tây chiên*

## SAUCES

Xốt ăn kèm

Pepper - *Xốt hạt tiêu*  
Mushrooms - *Xốt nấm*  
Red wine - *Sốt rượu vang đỏ*  
Thyme - *Xốt xạ hương*  
Veal jus - *Xốt bê*  
Blue cheese - *Xốt phô mai xanh*  
Béarnaise - *Xốt bơ trắng*

## MAIN COURSE

### Món chính



**DALAT ARTICHOKE** Vegetables stuffed, herbs, truffle dressing - 280  
*Ác ti sô Đà Lạt: Rau nhồi, rau gia vị, sốt nấm củ*



**SEA BASS PLANCHA** Grilled zucchini and eggplant, black olives, piperade coulis - 500  
*Cá vược nướng: Bí tây và cà tím nướng, ô liu đen, sốt piperade*

**SEARED SALMON** Mash potato, asparagus, sundried tomato, vierge sauce - 550  
*Cá hồi áp chảo: Khoai tây nghiền, măng tây, cà chua khô, sốt vierge*

**ROASTED CHICKEN BREAST** Carrot puree, pea ragout, onion marmalade, jus - 390  
*Lườn gà quay: Cà rốt nghiền, đậu hạt nấu ragu, mứt hành tây, sốt*

**AUSTRALIAN VEAL "MILANESE"** Mesclun salad, cherry tomatoes, lemon - 650  
*Thịt bê Úc "Milanese": Xa lát, cà chua bi, chanh*



**BLACK COD** Pan roasted black cod filet, winter vegetables, fish veloute sauce - 850  
*Cá tuyết: Thăn cá tuyết rán, rau mùa đông, sốt veloute cá*

**AUSTRALIAN BEEF ROSSINI** Pan-seared Foie gras, truffle sauce, potato gratin - 1,300  
*Thăn bò Úc Rossini: Gan béo áp chảo, sốt nấm củ, khoai tây bỏ lò với kem*



**AUSTRALIAN STEAK TARTAR** Knife cut, capers, salad, French fries (200g) - 800  
*Gõi thịt bò Úc băm: Thịt băm tay, nụ bạch hoa, xa lát, khoai tây chiên*

## PASTA

### Mì Ý

**CHOICE OF PASTA: SPAGHETTI OR PENNE - 290**  
*Mì theo lựa chọn: Spaghetti hoặc Penne*

Choice of sauce - *Xốt theo lựa chọn*  
Pesto - *Húng tỏi*  
Carbonara - *Kem Carbonara*  
Bolognese - *Thịt bò xay Bolognese*  
Seafood Marinara - *Hải sản, cà chua và tỏi*



Vegetarian  
Món chay



Gluten-free  
Không chứa gluten

Prices quoted in VND (,000), subject to 5% service charge & 10% VAT  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ & 10% thuế GTGT*

Please kindly inform us if you have any food allergies  
*Vui lòng chia sẻ với chúng tôi nếu quý khách có dị ứng với bất kỳ loại thực phẩm nào*

Every day from 15h00 to 17h30  
*Các buổi chiều từ 15h00 đến 17h30*

## AFTERNOON INDULGENCE

### CHOCOLATE LIBRARY

*Thư viện Sô-cô-la*

**VND 600**

For chocolate addict only!  
The best way to spend your afternoon in Hanoi with more than twenty kinds of fine chocolates, traditional sandwiches and pastries of the Legendary afternoon tea

*Chỉ dành cho những ai yêu thích sô-cô-la!  
Tận hưởng một chiều Hà Nội và thưởng thức bữa trà chiều “huyền thoại”  
cùng hơn 20 loại sô-cô-la thượng hạng,  
những loại bánh sandwich truyền thống và bánh ngọt thơm ngon*



### AFTERNOON TEA

*Trà chiều*

**VND 470**

Pastry stand:  
Home-made scones, Financiers, Madeleines  
Finger sandwiches  
Seasonal fresh fruits  
Selection of Metropole fine teas

*Khay bánh với:  
Bánh ngọt  
Bánh kẹp mặn  
Hoa quả tươi  
Trà cao cấp*

Prices quoted in VND(,000), subject to 5% service charge and 10% VAT  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT*

## HOMEMADE ICE-CREAM

*Kem Metropole*

**VND 85/ 1 scoop - viên**  
**VND 155/ 2 scoops - viên**



### ICE-CREAM

Coffee - *Cà phê*  
Vanilla - *Vani*  
Tiramisu - *Tiramisu*  
Dark chocolate - *Sô-cô-la đen*  
Sapa wild honey - *Mật ong rừng Sapa*  
Lotus tea - *Trà sen*  
Hazelnut - *Hạt dẻ phi*  
Pistachio - *Hạt hồ trăn*  
Yoghurt - *Sữa chua*  
Young rice - *Cốm*  
Coconut - *Dừa*

### SORBET

Strawberry - *Dâu tây*  
Apple - *Táo*  
Mango - *Xoài*  
Raspberry - *Quả mâm xôi*  
Passion fruit - *Chanh leo*  
Dalat strawberry - *Dâu tây Đà Lạt*  
White peach - *Đào trắng*  
Lime - *Chanh*

Prices quoted in VND(,000), subject to 5% service charge and 10% VAT  
*Giá tính bằng nghìn đồng, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% thuế GTGT*