

La Terrasse  *du Métropole*

La Terrasse is inspired by the world famous Parisian al fresco brasseries, with antique ceiling fans, period furnishings, and front row seating facing the bustling street scene. La Terrasse is the most sought after outdoor dining venue in the city. The best place to watch the city in motion.

La Terrasse offers several seasonal promotions throughout the year such as fondue and raclette, as well as fine de Claire and cancale oysters. The finest French and other imported products are available.

La Terrasse is at times compared to the famous Café de Flore in Paris.

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



La Terrasse  *du Métropole*

La Terrasse is inspired by the world famous Parisian al fresco brasseries, with antique ceiling fans, period furnishings, and front row seating facing the bustling street scene. La Terrasse is the most sought after outdoor dining venue in the city. The best place to watch the city in motion.

La Terrasse offers several seasonal promotions throughout the year such as fondue and raclette, as well as fine de Claire and cancale oysters. The finest French and other imported products are available.

La Terrasse is at times compared to the famous Café de Flore in Paris.

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



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 parmesan cheese - 420

Gòì thịt bò thái lát: Gòì thân nòn bò Campbell, sốt húng tòi, phô mai, pác mơn 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 củ, hạnh nhân nướng, hành hoa

SALADS

Xa lát

CEASAR Anchovy, croutons, Parmesan, bacon - 230

Xa lát Caesar: Cá cơm, bánh mì giòn, phô mai Pác-mơn-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



Xa lát 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

Xa lát Nordique: Cá hồi hun khói, trứng chim cút luộc, hành tím, dưa chuột, khoai tây, sốt chanh



NICOISE Confit tuna, green bean, olive, tomato, baby corn, potato - 300

Xa lát 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

Xa lát Bún bò: Thịt bò, sả, xả 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, xả 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

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

Gỏi 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 - *Sốt 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

GRILL

Món nướng

CAMPBELL TENDERLOIN 200g 750
Thăn nôn bò Campbell

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

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

WAGYU FLANK STEAK +6 200g 1,250
Sườn 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 Provencal tomato
Tất cả các món nướng phục vụ kèm với khoai tây rán và cà chua Provencal

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 trứng*



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 mayonaise

BLACK ANGUS BEEF BURGERS

Thịt bò angus băm nướng

CLASSIC Tomato, onion, gherkin, salad - 370
Cô điển: Cà chua, hành tây, dưa chuột muối, xà lát

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

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



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

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

DESSERT IN JAR

Món tráng miệng trong lọ thủy tinh



CRÈME CARAMEL Bourbon vanilla - 220

Kem caramen: Va ni 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 MINISTRONE 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 sấy

FRAISIER Dalat strawberry, vanilla mousseline, génoise biscuit - 250

Bánh dâu tây: Dâu tây Đà Lạt, kem va ni, bột bích quy



LE MÉTROPOLE HANOI Young rice, Lotus tea, caramelized banana, ginger candied - 250

Metropole Hà nội: Cốm, trà sen, chuối caramen, mít 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: Va-ni Bourbon



SELECTION OF FRENCHAGED CHEESE Dalat mesclun, onion jam, mustard dressing - 390

Các loại phô mai Pháp: Xa lát Đà Lạt, mùt 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

HOMEMADE ICE-CREAM

Kem Metropole

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



ICE-CREAM

Coffee - Cà phê
Vanilla - Vani
Tiramisù - 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