

Le Club

LES SALADES

- Salade Méditerranéenne – 330
rocket, feta cheese, chickpeas, pumpkins, cucumber, tomatoes, lemon vinaigrette
- Salade de Chypre – 330
Bocconcini, French lentils, baby spinach, Dalat beetroot, sweet potato, asparagus, walnuts, balsamic dressing
- Cobb Salad – 560
frisée lettuce, romaine, bacon, avocado, chicken breast, tomato, hard boiled egg, chives, blue cheese
- Salade Moderne – 330
organic quinoa, mesclun, Dalat beetroot, grilled butternut squash, avocado, grilled pepita granola, lime vinaigrette

- with grilled chicken breast – 560
- with grilled prawns – 590
- with seared salmon – 590
- with Wagyu fillet – 1,600
- Salade César – 330
anchovy, croutons, Parmigiano Reggiano, bacon

- with grilled chicken breast – 560
- with grilled prawns – 590
- with seared salmon – 590
- with Wagyu fillet – 1,600
- Salade Niçoise - 560
romaine lettuce, seared tuna, green beans, olives, tomatoes, potatoes, anchovies

LES SOUPES

- Soupe de Poisson Provençale – 390
Provençale style fish soup, 12-month grated Comté cheese, rouille, garlic croutons
- Crème aux Trois Champignons – 330
mushroom soup, grilled hazelnuts, parsley oil
- Soupe à l’Oignon Gratinée – 330
traditional French onion soup, Emmental cheese, croutons
- Velouté de Potimarron – 330
grilled pumpkin soup, chestnut purée, pumpkin seeds

LES PÂTES

- your choice of : spaghetti, penne, tagliatelle, fusilli, or gluten free
- Gratin de Coquillettes – 390
pasta gratin, jambon de Paris, béchamel
- Tartufo – 390
black truffle creamy sauce, roasted mushrooms
- Homard – 1,800
whole Canadian Lobster, cherry tomatoes, garlic, chili, basil
- Bolognese – 360
Metropole-made minced beef, Parmigiano Reggiano, olive oil
- Pesto – 330
basil pesto with pine nuts, cherry tomatoes
- Carbonara – 360
bacon, egg yolk, cream, Parmigiano Reggiano, black pepper
- Fruits de Mer – 390
mussels , squid, shrimp, scallops, napoletana sauce, basil

🍽️ HUITRES ET CAVIAR

- Huitres de nos Mareyeurs – 690
imported French oysters, 6 pieces served with shallot vinegar mignonette, lemon
- Huitres Gratinées – 760
imported French oysters, 6 pieces baked with Hollandaise sauce Cheddar and paprika
- Transmontanus Caviar - 2,750
caviar, 30 g served with toast, shallots sour cream, dill, capers



LES ENTRÉES FROIDES

- Terrine de Foie Gras – 690
Metropole-made foie gras, fig and port chutney, toasted brioche
- Assiette de Charcuterie – 490
charcuterie sélection, paté, rillettes, dry sausage, ham, cornichons, olives
- Saumon Fumé Maison – 460
Metropole smoked salmon, traditional condiments
- Cocktail de Crevettes à l’Avocat – 390
prawns with cocktail sauce and avocado
- Ceviche de Loup de Mer – 420
seabass ceviche, capsicum, mango, jalapeños, lime

LES ENTRÉES CHAUDES

- Foie Gras Pôlé – 720
pan-seared foie gras, griottes cherries, turnip
- Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé – 290 (6 pieces) – 580 (12 pieces)
Burgundy escargots roasted with persillade butter
- Poulpe Grillé – 540
grilled octopus, warm potato salad, sweet pepper, horseradish vinaigrette
- Coquilles St-Jacques au gratin – 720
Half shell scallops, mushroom fricassée, Gruyère crumbs

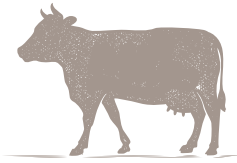
LES BURGERS ET SANDWICHES

served with French fries or salad

- Hamburger – 560
Wagyu burger, tomato, caramelized onion, gherkin, lettuce
- with Comté, Fourme d’Ambert blue cheese or Brie – 590
- with foie gras and truffles – 730
- Vegan Hamburger – 330
vegan burger with soy and beetroot patty, peanut butter sauce
- Club Sandwich Classique – 390
club sandwich, toasted whole wheat bread, turkey ham, crispy bacon, egg, tomato, lettuce, Buddha’s hand and Phu Quoc black pepper mayonnaise
- Croque-Monsieur – single 290 / double 520
Paris ham, Emmental, Gruyère, béchamel
- Steak Sandwich Gourmand – 750
Black Angus ribeye, avocado, arugula salad, red onion, spicy tomato relish, Parmesan

NOS SPÉCIALITÉS GRILLÉES

- Filet de Bœuf 200g - 890
Campbell tenderloin
- Entrecôte 250g - 1,100
black angus rib-eye
- Bavette 200g - 1,300
Wagyu flank steak +6
- Filet Wagyu 200g - 1,400
Wagyu tenderloin +6
- Sirloin 250 g - 1,500
Wagyu sirloin Mb +5
- Côtelettes d’Agneau - 1,100
lamb chops



SAUCES

- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Sauce au Poivre, pepper
- Sauce aux Champignons, mushroom
- Sauce Bordelaise, red wine
- Sauce aux Herbes, thyme
- Sauce au Fourmet d’Ambert, blue cheese
- Chimichurri
- all grilled items are served with roasted potatoes and Provencal tomatoes

🍽️ GARNITURES - 120

- Salade Composée , mixed salad
- Haricots Verts , green beans
- Légumes Vapeurs , steamed vegetables
- Poêlée Forestière , mushroom fricassée
- Petits Pois , green peas
- Epinards , sautéed spinach
- Riz , steamed rice
- Gratin de Pommes , potato gratin
- Pommes Frites , french fries
- Purée de Pomme de Terre , mashed potatoes

LES VIANDES

- Steak Tartare au Couteau – 890
hand cut Campbell beef steak tartare, capers, salad, French fries
- Filet de Bœuf Rossini – 1,600
pan-seared beef Rossini, foie gras, truffle sauce, potato gratin
- Iberico Pork secreto – 790
grilled pork secreto, green bean, baby spinach, semi dried tomato, prune, cauliflower
- Confit de Canard – 520
traditional duck confit, pommes sarladaises
- Escalope de Volaille – 440
chicken escalope with herbs, oven roasted

LES POISSONS

- Filet de Barramundi – 1,100
pan-seared barramundi, vegetable tian, tomato coulis, virgin olive oil
- Riso de Fruits de Mer – 810
creamy saffron seafood risotto, pan-seared sea bass, grilled prawn, grilled octopus, scallop
- Cabillaud Rôti – 1,100
pan-roasted black cod fillet, sautéed vegetables, fish velouté
- Saumon de Tasmanie – 790
grilled Tasmanian salmon, green beans, baby tomatoes, mushrooms, potatoes, red onions, chimichuri sauce
- Sardines Grillées – 730
grilled sardines, beurre Maître d’Hôtel, mixed salad
- Homard Grillé – 1,800
grilled Canadian lobster, beurre Maître d’Hôtel, grilled asparagus

SPECIALITÉS VIETNAMIENNES

- Nha Trang Mango Salad – 290
prawn, mint, sesame seeds
- Hanoi Spring Rolls – 290
fresh prawn, deep fried pork, vegetarian, or mixed
- Eggplant and Mushrooms in Claypot – 290
garlic, coconut milk
- Steamed Young Tofu – 290
superior soy sauce, ginger, mixed herbs
- Banh Mi Sandwich – 290
caramelized pork, paté, carrot, coriander, chili
- Grilled Chicken Escalope – 440
Marinated with turmeric, lemon grass, lime leaves
- Prawn Noodle Soup – 310
prawn broth, herbs
- Metropole Pho
beef or chicken – 290
Wagyu beef – 1,400
- Bun Cha – 490
grilled pork belly, pork patties, bun noodles, shallots, caramel sauce, herbs
- Sautéed Beef Luc Lac – 900
onion, sweet potato, tomato, red pepper
- Cha Ca – 490
grilled Lang fish, bun noodles, shallots, peanuts, herbs
- Bun Bo Nam Bo – 290
bun noodles, sautéed beef, herbs, peanuts
- Mixed Vegetable Noodles – 290
herbs, soy sauce
- Seafood Noodles – 290
onions, bell peppers, coriander
- Soft Shell Crab Fried Rice – 290
fried rice with soft shell crab
- PLATS VEGETARIENS
- Chou Fleur aux Epices Rôti – 330
grilled cauliflower, crispy shallots, sliced chili, toasted peanuts
- Pôlé de Gnocchi Gratinés – 330
spinach, ricotta, sun dried tomatoes, Parmigiano Reggiano
- Tartare de Betteraves – 330
beet and avocado tartare, feta cheese, sesame seeds, herbs



Le Club

XALÁT

 Xa Lát Địa Trung Hải – 330
rau rocket, phô mai feta, đậu gà, bí ngô,
dưa chuột, cà chua, dấm chanh

 Xa Lát Đảo Síp – 330
Bocconcini, đậu lăng Pháp, rau chân vịt
non, củ dền Đà Lạt, khoai lang, măng
tây, hạt óc chó, giấm balsamic

 Cobb Xa Lát – 560
xà lách frisée, rau romaine, thịt hun
khô, quả bơ, ức gà, cà chua, trứng luộc,
lá hẹ, phô mai xanh

 Xa Lát Moderne – 330
quinoa hữu cơ, rau non, củ dền Đà Lạt,
bí đỏ nướng, quả bơ, hạt granola bỏ lò,
giấm chanh

- kèm ức gà nướng – 560
- kèm tôm nướng – 590
- kèm cá hồi áp chảo – 590
- kèm thân bò Wagyu – 1,600

Xa Lát César – 330
cá cơm, bánh mì giòn, phô mai
Parmigiano Reggiano, thịt hun khói

- kèm ức gà nướng – 560
- kèm tôm nướng – 590
- kèm cá hồi áp chảo – 590
- kèm thân bò Wagyu – 1,600

Xa Lát Niçoise – 560
xà lách romaine, cá ngừ áp chảo, đậu
cove, ô liu, cà chua, khoai tây, cá cơm

XÚP

Xúp Cá Provençale – 390
Xúp cá vùng Provençale, phô mai Comté
12 tháng, xốt hoa saffron rouille, bánh
mì tỏi nướng giòn

 Xúp Kem Nấm – 330
 xúp nấm, hạt phi nướng, dầu mùi tây

 Xúp Hành Truyền Thống – 330
xúp hành truyền thống Pháp, phô mai
Emmental, bánh mì giòn

 Xúp Bí Ngô – 330
 xúp bí ngô nướng, hạt dẻ nghiền, hạt bí

MÌ Ý

Với các sự lựa chọn: spaghetti sợi dài,
mỳ ống penne, hạt tagliatelle, mỳ xoắn fusilli
hoặc mỳ không chứa gluten

Nui Coquillettes Bò Lò – 390
nui bò lò, giấm bông Pháp, xốt trắng

 Xốt Nấm – 390
xốt kem nấm truffle đen, nấm bò lò

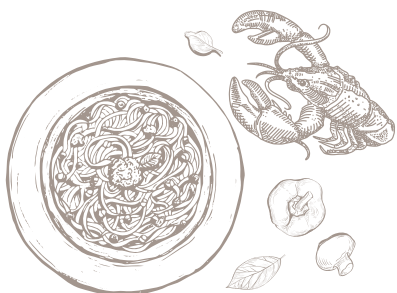
Xốt Tôm Hùm – 1,800
tôm hùm Canada nguyên con, cà chua
bì, tỏi, ớt, lá húng quế

Xốt Bò Băm – 360
xốt bò băm làm kiểu Metropole, phô
mai Parmigiano Reggiano, dầu ô liu

 Xốt Húng Tỏi – 330
xốt lá húng với hạt thông, cà chua bì

Xốt Kem Trứng – 360
thịt hun khói, lòng đỏ trứng, kem, phô
mai Parmesan, tiêu đen

Xốt Hải Sản – 390
vẹm, mực, tôm, sò điệp, cà chua bì, tỏi,
húng quế

 HÀU VÀ TRỨNG CÁ CAVIAR

Huîtres de nos Mareyeurs – 690
Hàu Pháp nhập khẩu, 6 con
phục vụ kèm giấm hành, hành băm, chanh

Hàu Nướng – 760
Hàu Pháp nhập khẩu, 6 con, nướng với xốt
Hollandaise, phô mai Cheddar và bột ớt

Transmontanus Caviar - 2,750
trứng cá t ần, 30g phục vụ kèm bánh mì
nướng, hành, kem chua, thì là, nụ bạch hoa



CÁC MÓN KHAI VỊ NGUỘI

Hũ Pate Gan Béo – 690
gan béo Metropole, mứt quả vả và rượu port,
bánh brioche nướng

Đĩa Thịt Nguội Tổng Hợp – 490
các loại thịt nguội, pate, ri-lét, xúc xích khô, giấm
bông, quả muối, ô liu

Cá Hồi Hun Khô – 460
cá hồi Metropole hun khói, gia vị truyền thống

 Tôm Cocktail và Quả Bơ – 390
tôm xốt cocktail ăn kèm quả bơ

Gỏi Cá Vược – 420
gỏi cá vược, ớt chuông, xoài, ớt jalapeños, chanh

CÁC MÓN KHAI VỊ NÓNG

Gan Béo Rán Chảo – 720
gan béo rán chảo, cherry, củ cải

Ốc Burgundy Nướng Bơ Mùi Tây
– 290 (6 con) – 580 (12 con)
ốc Burgundy nướng bơ mùi tây

 Bạch Tuộc Nướng – 540
bạch tuộc nướng, xa lát khoai tây,
ớt ngọt, xốt củ cải

Sò Điệp Bò Lò – 720
sò điệp nửa vỏ, nấm xào, phô mai Gruyère

CÁC LOẠI BÁNH KẸP

Dùng kèm: khoai tây chiên hoặc xa lát

Hamburger – 560
burger bò Wagyu, cà chua, hành caramen, dưa
chuột muối, rau diếp

- kèm phô mai Comté, phô mai xanh Fourme
d’Ambert hoặc Brie – 590

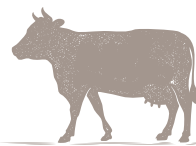
- kèm gan béo và nấm truffles – 730

 Hamburger Chay – 330
burger chay nhân đậu nành và củ cải đỏ,
xốt bơ đậu phộng

Club Sandwich Cổ Điển – 390
bánh mì kẹp, bánh mì ngũ cốc nướng, giấm bông
gà tây, thịt hun khói giòn, trứng, cà chua, rau diếp,
xốt mayonnaise phạt thủ và tiêu đen Phú Quốc

Croque-Monsieur – đơn 290 / dúp 520
giấm bông, phô mai Emmental, Gruyère, xốt trắng
béchamel

Bánh Mì Kẹp Thịt Bò – 750
thăn vai bò Angus đen, quả bơ, rau arugula, hành
tím, cà chua cay, xốt phô mai Parmesan



Thăn Bò Wagyu 200g – 1,400
thăn nỡn bò Wagyu +6

Thăn Ngoại Bò 250g – 1,500
Thăn ngoại bò Wagyu MB+5

Sườn Cừu – 1100
sườn cừu

CÁC MÓN ĂN KÈM – 120

-  Xa lát trộn
- Đậu cove
-  Rau hấp
- Nấm xào
-  Đậu hạt nấu
- Cải bó xôi
-  Cơm trắng
- Khoai tây bỏ lò với kem
-  Khoai tây chiên
- Khoai tây nghiền

MÓN THỊT

Gòì Bò Băm Tay – 890
gòì thịt bò Campbell băm tay, nụ bạch hoa, xa lát,
khoai tây chiên

Thăn Bò Rossini – 1,600
bò rán chảo, gan béo, xốt nấm truffle, khoai
tây bỏ lò phô mai

Thịt Heo Secreto Iberico – 790
thịt heo secreto nướng, đậu cove, rau chân vịt non,
cà chua khô se, mặn khô, hoa lơ trắng

 Vịt Lầm Chín Chậm – 520
vịt lầm chín chậm, khoai tây om kiểu
sarladaises

 Gà Cốt Lết Chiên – 440
gà không xương chiên với rau gia vị, khoai tây
nướng bỏ lò, xốt lá xạ hương

CÁ

 Thăn Cá Chẽm – 1,100
cá chẽm áp chảo, rau xếp lớp, xốt cà chua,
xốt bông dầu ô liu

 Riso Hải Sản – 810
risotto hải sản xốt kem nghệ tây, cá vược biển áp
chảo, tôm nướng, bạch tuộc nướng, sò điệp

 Cá Tuyệt Đen Nướng – 1,100
thăn cá tuyệt rán chảo, rau xào, xốt kem cá

 Cá Hồi Tasmania – 790
cá hồi Tasmania nướng, đậu cove, cà chua bì, nấm,
khoai tây, hành tím, xốt chimichuri

 Cá Mòi Nướng – 730
cá mòi nướng, bơ Maître d'Hôtel, xa lát trộn

Tôm Hùm Nướng – 1,800
tôm hùm Canada nướng, bơ Maître d'Hôtel, măng
tây nướng

CÁC MÓN VIỆT NAM ĐẶC BIỆT

Nộm Xoài Nha Trang – 290
tôm, lá bạc hà, vùng

Nem Hà Nội – 290
cuốn tôm, thịt heo chiên giòn, nem chay hoặc cả
hai loại

 Cà Tím và Nấm Om Niêu Đắt – 290
tôi, sữa dừa

 Đậu Phụ Non Hấp – 290
xì dầu, gừng và rau gia vị

Bánh Mì – 290
thịt ba chỉ, pate, cà rốt, rau mùi, tương ớt

Gà Nướng Lá Chanh – 440
tầm nghệ, sả, lá chanh

Bún Tôm – 310
nước dùng tôm, rau gia vị

 Phở Metropole
bò hoặc gà – 290
bò Wagyu – 1,400

 Bún Chả – 490
ba chỉ nướng, chả băm, bún tươi, hành khô, mắm
chấm, rau thơm

Bò Xào Lức Lắc – 900
hành, khoai lang, cà chua, ớt đỏ

Chả Cá – 490
cá Lăng, bún tươi, hành khô, lạc, rau thơm

Bún Bò Nam Bộ – 290
bún, bò xào, rau thơm, lạc

 Mì Xào Rau – 290
rau thơm, xì dầu

Mì Hải Sản – 290
hành, ớt chuông, rau mùi

Cơm Rang Cua Bấy – 290
cơm rang với cua bấy

 CÁC MÓN CHAY

Hoa Lơ Nướng – 330
hoa lơ nướng, hành giòn, ớt thái lát, lạc rang

Gnocchi Bò Lò Phô Mai – 330
cải bó xôi, ricotta, cà chua khô, phô mai Parmigiano
Reggiano

Tart Củ Dền – 330
tart củ dền và quả bơ, phô mai feta, vùng, rau gia vị