

Le Club

Where Le Club Bar now stands used to be the former Metropole Hall. The first movie ever shown in Indochina played here on June 3, 1916.

Boasting an elegant and tranquil 1920's colonial ambiance, Le Club Bar offers a relaxed setting perfectly suited to French brasserie-style food. Brasseries became popular in the 1800's as theatres and concert venues in Paris started introducing late-evening performances. They usually closed later to serve the after-show crowd and have traditionally been associated with a more casual type of menu offering. Blending French art de vivre with gracious Vietnamese traditions, the menu also includes a selection of fine Vietnamese cuisine.

The Afternoon Indulgence (a choice of chocolate library or afternoon tea) at Le Club Bar, reminiscent of a famous Salon de Thé in Paris. Le Club Bar offers original cocktails named after famous visitors of the Metropole – Charlie Chaplin and Noel Coward. The historical venue is home to live jazz performances from 8 pm till late from Tuesday to Sunday.



Vegetarian



Gluten Free



Fargreen



Le Club Bar Classics

Fargreen is the leader in Vietnam's green food movement, their sustainable premium products are 100% natural, without any chemical fertilizers and pesticides.

Tại Việt Nam, Fargreen là đơn vị tiên phong, hướng tới thực phẩm xanh, sạch, với sản phẩm hảo hạng hoàn toàn tự nhiên, không chất tăng trưởng hay thuốc bảo vệ thực vật

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

METROPOLE CLUB SANDWICH - 300

Smoked bacon, chicken breast, egg, tomato, lettuce, mayonnaise

Bánh mì kẹp Club

Ba chỉ hun khói, thăn gà, trứng, cà chua, rau xà lách, sốt mayonnaise

SCANDINAVIAN CLUB - 300

Smoked salmon, rye toast bread, cucumber, sour cream, dill

Bánh mì kẹp club Xcăng đi na vơ

Cá hồi hun khói, bánh mì bột mạch nướng, dưa chuột, kem chua, thì là

VEGETABLE FOCACCIA - 220 

Mediterranean grilled vegetables, pesto

Bánh mì focaccia kẹp chay

Rau nướng kiểu Địa trung hải, sốt húng tòi

PROSCIUTTO PANINI - 250

Parma ham, tomato, mozzarella, pesto

Bánh Panini

Giăm bông Pác mơ, cà chua, phô mai Mozzarella, sốt húng tòi

CROQUE-MONSIEUR - 230 

White ham, Emmental

Bánh mì kẹp nướng truyền thống

Giăm bông, phô mai Emmental

Single - Xuất đơn

BLACK ANGUS BEEF BURGERS

Thịt bò angus băm nướng

PARISIAN - 420 

Parisian style burger with mushroom & comté

Bánh mì kẹp Pa-ri

Pa-ri với nấm và phô mai Pháp

METROPOLE - 630

Pan fried foie gras, truffle, tomato, onion

Bò băm nướng Rossini

Gan béo rán chảo, nấm củ nghiền, cà chua om như, hành tây, xa lát

CLASSIC - 370

Tomato, caramelised onion, gherkin, lettuce

Cổ điển

Cà chua, hành tây caramen, dưa chuột muối, xa lát

CHEESE - 390

Cheddar or Emmental or Blue cheese

Phô mai

Phô mai cheddar hoặc Emmental cheese hoặc phô mai xanh

ALL SANDWICHES AND BURGERS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

Tất cả các món bánh mì kẹp thịt được phục vụ với khoai tây chiên

MAIN COURSES

Món chính

DALAT ARTICHOKE - 280  
Vegetables stuffed, herbs, truffle dressing

Ác ti sô Đà Lạt
Rau nhồi, rau gia vị, sốt nấm củ

STEAK TARTAR - 800  
Knife cut, capers, salad, French fries (200g)

Gỏi thịt bò Úc băm
Thịt băm tay, nụ bạch hoa, xa lát, khoai tây chiên

BEEF BOURGUIGNON - 620 
Beef cooked in red wine, served with mashed potatoes, baby onion, crispy bacon

Bò Bourguignon
Thịt bò hầm rượu vang đỏ, ăn kèm khoai tây nghiền, hành ngọc, thịt xông khói chiên giòn

BŒUF STROGANOFF - 590
Flambé beef filet and beef kidney with cognac, paprika, mushroom sauce

Bò Stroganoff
Phi lê và bầu dục bò sốt rượu Cognac, ớt Paprika, sốt nấm.

ROASTED CHICKEN BREAST - 390
Carrot puree, pea ragout, onion marmalade, jus

Lườn gà quay
Cà rốt nghiền, đậu hạt nấu ragu, mứt hành tây, sốt

VEAL “MILANESE” - 650 
Mesclun salad, cherry tomatoes, lemon

Thịt bê Úc “Milanese”
Xa lát, cà chua bi, chanh

PAN-SEARED BEEF ROSSINI - 1,300
Pan-seared Foie gras, truffle sauce, potato gratin

Thăn bò Úc Rossini
Gan béo áp chảo, sốt nấm củ, khoai tây bỏ lò với kem

SEARED SALMON - 650 
Seared salmon, confit shallot crushed potato and rosemary, basil pesto, sauce vierge

Cá hồi
Cá hồi áp chảo, khoai tây nghiền với hành củ khô confit, sốt pesto húng quế, sốt vierge

PAN ROASTED BLACK COD - 1,100 
Pan roasted filet, winter vegetables, fish veloute sauce

Cá tuyết
Thăn cá tuyết rán chảo, rau mùa đông, sốt veloute cá

SEAFOOD RISO - 800  
Pan seared sea bass, saffron creamy seafood riso, grilled octopus

Cá vược biển
Cá vược biển áp chảo, risotto hải sản sốt kem nghệ tây, bạch tuộc nướng

VIETNAMESE FAVORITES

Các món Việt Nam

“BUN BO” SALAD - 280 

Beef, lemongrass, lettuce, herbs, soy bean, noodles, fish sauce

Xa lát Bún bò

Thịt bò, sả, xà lách, rau gia vị, giá đỗ, bún, nước mắm

VEGETARIAN SPRING ROLLS - 260 

Fresh, deep fried or mixed

Nem chay

Cuốn tươi, rán hoặc cả hai loại

HANOI SPRING ROLLS - 290 

Fresh (prawn), deep fried (pork) or mixed

Nem Hà nội

Cuốn tươi (tôm), rán (thịt lợn) hoặc cả hai loại

SEAFOOD NOODLES - 290

Onion, bell pepper, spring onion, coriander

Mì xào hải sản

Hành tây, ớt chuông, hành xanh, rau mùi

VEGETABLE NOODLES - 250 

Mixed vegetables, herbs, soy sauce

Mì chay

Rau thập cẩm, rau gia vị, xì dầu

PHO TRADITIONAL NOODLE SOUP - 275 

Beef or chicken

Phở truyền thống

Bò hoặc gà

BUN BO “NAM BO” - 260 

Noodles, sautéed beef, herbs, peanuts

Bún bò Nam bộ

Bún, bò xào, rau gia vị, lạc

“BANH MI” - 250

Smoked pork belly, paté, coriander, carrot, chilli sauce

Bánh mì

Thịt ba chỉ, pate, rau mùi, cà rốt, tương ớt

BLACK PIG FROM SAPA MOUNTAIN - 450

Grilled with “mac mat” leaves, dry sausage

Thịt lợn đen Sa Pa

Nướng với lá mắc mật, lạp xường

CHEESE AND DESSERTS

Món tráng miệng trong lọ thủy tinh

LE MÉTROPOLE HANOI - 250 

Hanoi young rice, lotus tea, caramelized banana, ginger candied

Metropole Hà nội

Cốm, trà sen, chuối caramen, mứt gừng

CRÈME BRULÉE - 230 

Bourbon vanilla

Kem đốt

Và-ni Bourbon

CRÈME CAMEL - 220 

Bourbon vanilla

Kem caramen

Va ni bourbon

BLANC MANGER - 230  

Coconut blanc-manger, mango pomegranate

Bánh Blancmange

Bánh blancmange dừa, xoài, lựu

REVERSE LEMON TART - 250

Lemon curd, crumble, meringue

Bánh tác chanh

Kem chanh, bánh nướng mảnh, kem sấy

FRAISIER - 250

Dalat strawberry, vanilla mousseline, genoise biscuit

Bánh dâu tây

Dâu tây Đà Lạt, kem và ni, bột bích quy

CHARLIE CHAPLIN - 280  

Bitter chocolate, vanilla ice cream, chocolates brownie, Chantilly, chocolate sauce

Charlie Chaplin

Sô-cô-la đắng, kem vani, bánh nướng sô cô la, kem bông Chantilly, xốt sô-cô-la

TIRAMISÙ IN A JAR - 280

Mascarpone, lady fingers, cocoa, coffee

Tiramisu

Phô mai mascarpone, bánh sấm pa, ca cao, cà phê

MANGO LOVER - 250 

Mango, juice, sorbet, fresh tapioca

Xoài

Xoài tươi, nước xoài, kem thanh vị xoài, trân châu

SELECTION OF AGED FRENCH CHEESE - 390 

Dalat mesclun, onion jam

Các loại phô mai Pháp

Xa lát Đà Lạt, mứt hành

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

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

Metropole honey - Mật ong Metropole 

Lotus tea - Trà sen

Hazelnut - Hạt dẻ phi

Pistachio - Hạt hồ trăn

Dalat 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

APPETIZERS

Khai vị

FOIE GRAS IN A JAR - 650 

Fig and port wine marmalade, toasted brioche

Gan béo trong hũ thủy tinh

Mứt quả vả và rượu porto, bánh brioche nướng

ESCARGOT (6 PIECES - 290 / 12 PIECES - 550) 

Burgundy "escargot" roasted in the shell, Persillade Butter

Ốc sên Burgundy

Ốc sên Burgundy bỏ lò kèm bơ và mùi tây

HOME SMOKED SALMON - 420

Traditional condiments - sour cream, red onion, salmon eggs, lemon, capers and chives

Cá hồi hun khói

Các gia vị ăn kèm truyền thống - kem chua, hành tím, trứng cá hồi, chanh, nụ bạch hoa ngâm và lá hẹ

SARDINES - 420 

Sardine escabeche, pickles vegetables & tabbouleh

Cá mòi

Cá mòi nấu kiểu Escabeche, rau củ muối & xa lát tabbouleh

CHARCUTERIE - 350

Paté, rillettes, dry sausage, ham, cornichons

Đĩa thịt nguội các loại

Pa-tê, ri-lét, xúc xích khô, giăm bông, quả muối

BEEF CARPACCIO - 420

Campbell beef tenderloin carpaccio, pesto dressing, shaved parmesan cheese

Gỏi thịt bò thái lát

Gỏi thăn nôn bò Campbell, sốt húng tỏi, phô mai, pác mơn san bào

SOUPE À L'OIGNON - 290  

Beef stock, emmental cheese, crouton

Súp hành truyền thống

Nước dùng bò, phô mai Emmental, bánh mì giòn

MUSHROOM SOUP - 260

Smoked duck, grilled hazelnuts, parsley oil

Xúp kem nấm

Vịt hun khói, hạt dẻ phi nướng, dầu mùi tây

PEA SOUP - 290

Braised peas, lettuce and bacon ragout

Xúp đậu Hà Lan

Xúp đậu Hà Lan, thịt xông khói ra-gu, xà lách, đậu Hà Lan

PRESIDENT TRUMP & CHAIRMAN KIM SHRIMP COCKTAIL - 690

Chilled shrimp, romaine leaves, Thousand Island dressing, diced avocado, fresh lemon and herbs
(Signature dish at the USA - DPRK Summit February 2019)

Tôm trộn cocktail

Tôm lạnh, lá xà lách romaine, sốt ngàn hòn đảo, quả bơ thái hạt lựu, chanh và rau gia vị
(Món phục vụ Hội nghị thượng đỉnh Mỹ Triều tháng 2 năm 2019)

SALADS

Xa lát

CLASSIC CAESAR - 230

Anchovy, croutons, parmesan, bacon

Xa lát Caesar

Cá cơm, bánh mì giòn, phô mai Pác-mơ-san

Add grilled chicken breast - 250

Với gà nướng

Add steamed prawn - 280

Với tôm hấp

Add Gravelax (Salmon) - 280

Với cá hồi ướp gia vị

CRISPY EGGPLANT - 220 

Eggplant, tomato, melted mozzarella cheese salad

Xa lát cà tím

Cà tím chiên giòn, cà chua, phô mai mozzarella tan chảy

TOMATO & BURRATA - 440

Beef tomato, burrata cheese, reduced apple balsamic vinegar

Xa lát cà chua và phô mai Burrata

Cà chua to, phô mai burrata, giấm táo balsamic

NIÇOISE - 300 

Confit tuna, green bean, olive, tomato, baby corn, potato

Xa lát Ni xoa

Cá ngừ om dầu, đậu xanh, ô liu, cà chua, ngô non, khoai tây

SALADE NORDIQUE - 300 

Smoked salmon, hard boiled quail egg, red onion, cucumbers, potatoes, lemon dressing

Xa lát Nordique

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

CHÈVRE CROUSTILLANT - 390 

Warm goat cheese in brick pastry, salad, raspberry chutney

Phô mai Dê

Bánh Brick nhân phô mai dê tan chảy, xa lát, sốt mâm xôi

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

FROM THE GRILL

Món nướng

CAMPBELL TENDERLOIN - 750

Thăn nôn bò Campbell

200g

BLACK ANGUS RIB-EYE - 990

Thăn vai bò Angus

250g

WAGYU FLANK STEAK +6 - 1,250

Nạm bò Wagyu hiệu +6

200g

WAGYU TENDERLOIN +6 - 1,400

Thăn nôn bò Wagyu hiệu +6

200g

T-BONE STEAK - 1,100

Sườn chữ T nướng

600 g

LAMB CHOPS - 720

Sườn cừu Úc

3 cutlets

DUCK BREAST - 420

Lườn vịt

200g

SAUCES - Món ăn kèm

Pepper - *Xốt hạt tiêu*

Mushroom - *Xốt nấm*

Red wine - *Xốt rượu vang đỏ*

Thyme - *Xốt xạ hương*

Veal jus - *Xốt bê*

Blue cheese - *Xốt phô mai xanh*

Béarnaise - *Xốt bơ trứng*

ALL GRILLED ITEMS ARE SERVED WITH ROASTED POTATOES
AND PROVENCAL TOMATOES

Tất cả các món nướng phục vụ kèm với khoai tây rán và cà chua Provencal

SIDE DISHES - VND 90

Green beans - *Đậu xanh*

Mushroom fricassée - *Nấm xào* ⑤

Pea cassoulet - *Đậu hạt nấu cassoulette*

Mix salad - *Xa lát trộn*

Steamed vegetables - *Rau hấp*

Spinach - *Cải bó xôi*

Steamed rice - *Cơm trắng*

Potato gratin - *Khoai tây bỏ lò với kem*

Mashed potatoes - *Khoai tây nghiền* ⑤

French fries - *Khoai tây chiên*



AFTERNOON INDULGENCE

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

CHOCOLATE LIBRARY

Thư viện Sô-cô-la - 650

For chocolate addicts only!

The best way to spend your afternoon in Hanoi with more than twenty variety of fine chocolates, finger sandwiches and home-made pastries.

Dành cho những ai yêu thích sô-cô-la!

Tận hưởng một chiều Hà Nội và thưởng thức tiệc 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 - 590

Pastry stand:

Metropole signature scones with cream chantilly and a selection of fine jams
Assorted finger sandwiches - smoked salmon, cucumber and cream cheese, ham and cheese, egg and truffle
Chocolate royal with gold
Fruit tart
Lemon tart
Classic madeleine
Mixed berry macaroon
Seasonal fruits

Khay bánh với:

*Bánh nướng Metropole với kem chantilly và các loại mứt hảo hạng
Bánh finger sandwich truyền thống tổng hợp - á hời hun khói, dưa chuột và kem phô mai, giấm bông và phô mai, trứng và nấm củ ghiền
Bánh sô cô la hoàng gia rắc bột vàng
Bánh tart hoa quả
Bánh tart chanh
Bánh con sò madeleine
Bánh ma-ca-rôn nhân quả mọng hỗn hợp
Trái cây theo mùa*