



Why La Cheminée?

La Cheminée is the French word for 'the Chimney', a vertical structure that can still be seen in front of the hotel. The chimney was a part of a brick factory originally built in 1920 under the French federation on the same premises as the Pullman Hanoi.

From the 1920s until the 1980s, the Cat Linh Chimney was considered by Hanoians as the city's highest landmark. When the hotel's construction started in 1990, the company decided to keep this chimney and restore it as part of the Capital City's history.

Welcome to La Cheminée restaurant!

May we take this opportunity to wish you an enjoyable dining experience with us.

Our restaurant is designed to offer a cuisine inspired by local culinary traditions and international classics, revisited with an eye to contemporary trends. Buffet service, A La Carte menu, dishes to share with family or friends; everything has been done to place the accent on freedom, flexibility and conviviality.

We are pleased to offer our guests the very best of local product and ingredients wherever possible in our recipes.

Should you have any special dietary requirements or want something you do not see on the menu we will be only too pleased to try and cater to your needs.

Some items on the menu may contain ingredients that can cause severe or adverse reactions in some individuals

– such as nuts, seafood, fish, milk, gluten, eggs and soybeans.

Please ask for further information if required.

Bon Appétit!

Tại sao nhà hàng có tên là La Cheminée?

La Cheminée là tên tiếng Pháp của từ 'ống khói', một công trình nằm trong khuôn viên của khách sạn. Ống khói là một phần của nhà máy gạch được xây dựng năm 1920 trên nền đất của Pullman Hanoi ngày nay.

Ống khói Cát Linh đã từng được người Hà Nội coi là một trong những công trình cao nhất thành phố những năm 1920-1980. Khi khách sạn khởi công năm 1990, Chủ Đầu Tư quyết định giữ lại và tu bổ di tích này như một chứng nhân của lịch sử.

Khám phá nhà hàng La Cheminée.

Chúng tôi hy vọng sẽ mang lại trải nghiệm ẩm thực thú vị cho quý khách tại nhà hàng La Cheminée.

Nhà hàng phục vụ các món ăn lấy cảm hứng từ ẩm thực địa phương truyền thống với món ăn quốc tế được chế biến theo xu hướng thời đại. Thực đơn Buffet tự chọn phong phú, thực đơn gọi món và các món ăn để chia sẻ với gia đình hoặc bạn bè; tất cả đều được thực hiện nhằm đem đến cho thực khách một không gian thoáng đạt, linh hoạt nhưng cũng rất ấm cúng.

La Cheminée sử dụng nguyên liệu tốt nhất của địa phương để chế biến các món ăn ngon dành cho thực khách













Nếu quý khách có bất kỳ yêu cầu đặc biệt ngoài menu, chúng tôi luôn sẵn sàng để làm vừa lòng quý khách. Một vài nguyên liệu trong thực đơn có thể chứa các thành phần gây ra phản ứng nghiêm trọng cho những người có cơ địa nhạy cảm - chẳng hạn như các loại hạt, hải sản, sữa, gluten, trứng và đậu nành.

Xin hãy liên hệ với chúng tôi để biết thêm thông tin chi tiết.

Chúc quý khách ngon miệng!

Vietnamese - Asian Delights


Appetizer & Salad

	Traditional Vietnamese fresh spring rolls with tiger prawns, pork meat, carrots, papaya and fresh herbs	220
	<i>Nem tươi cuốn tôm thịt</i>	
	Fresh rice noodle rolls with Australian beef, herb and “Nuoc Mam” dipping	180
	<i>Phở cuốn bò Úc</i>	
	Fried spring rolls with minced pork, glass noodles, onions and mushrooms	150
	<i>Nem chiên Hà Nội</i>	
	Fresh shrimp and lotus gems salad	280
	<i>Gỏi tôm tươi ngó sen</i>	
	“Mi-cuit” beef salad with lemongrass, shallots and mild spicy chili	320
	<i>Bò tái chanh</i>	
	Banana blossom salad with steamed chicken and Vietnamese herbs	220
	<i>Nộm gà hoa chuối</i>	
	Hanoian green papaya salad with lime dressing and herbs	120
	<i>Nộm đu đủ với rau thơm</i>	



Soup

	Traditional Northern Vietnamese noodle soup with beef - “Pho Bo” or with chicken - “Pho Ga”	180
	<i>Phở bò hoặc phở gà</i>	
	Alaskan sea scallops soup with white mushrooms	350
	<i>Súp sò điệp vùng Alaska với nấm tuyết</i>	
	Crab meat soup and tips of green asparagus	180
	<i>Súp cua với măng tây</i>	




Noodles

	Stir-fried egg noodles with seafood, bell peppers and vegetables	250
	<i>Mỳ trứng xào với hải sản</i>	
	Wok fried fresh rice noodles with Australian beef and vegetables	300
	<i>Phở xào bò Úc</i>	
	Wok fried glass noodles with crab meat and vegetables	250
	<i>Miến xào cua</i>	
	Wok fried egg noodles with vegetables	150
	<i>Mỳ trứng xào rau</i>	


Rice

	Hoi An chicken rice with lots of fresh herbs	180
	<i>Cơm gà Hội An</i>	
	Hanoian fried rice with shrimp and Alaskan scallops topped with a fried egg	250
	<i>Cơm rang tôm và sò điệp Alaska ăn kèm trứng</i>	
	Beef fried rice with pickled mustard leaves from Hanoi Old Quarter	250
	<i>Cơm rang dưa bò - món ăn đường phố của Phố Cổ Hà Nội</i>	
	Wok fried rice with eggs and vegetables	150
	<i>Cơm rang trứng và rau</i>	

Main course

	Steamed Alaskan black cod fish fillet with soya sauce and bok choy	750
	<i>Cá tuyết đen vùng Alaska hấp với xì dầu và cải chíp</i>	
	Grilled free range chicken “Mountain style” marinated with kaffir lime leaves, served with fragrant steam jasmine rice and house made chili sauce	420
	<i>Gà nuôi thả nướng lá chanh kiểu miền núi ăn kèm cơm gạo Tám thơm và tương ớt xay nhà làm</i>	
	“Bún chả Hà Nội” - Char grilled pork belly and patties served with fresh herbs and fresh rice noodles	200
	<i>Bún Chả</i>	
	Stir fried chicken with cashew nuts and vegetables	150
	<i>Gà xào hạt điều</i>	
	Wok fried Australian beef with celery and leek	890
	<i>Bò Úc xào cần tỏi tây</i>	
	Deep fried calamari with sweet and sour sauce	250
	<i>Mực chiên giòn với sốt chua ngọt</i>	
	Vietnamese style US beef brisket simmered in red wine sauce and served with “banh my”	690
	<i>Bò Mỹ sốt vang ăn kèm với bánh mì</i>	

Asian Specials

	Sashimi platter of Tuna, Salmon, Japanese Taco octopus, Saba mackerel fish served with wasabi, soya sauce and fresh ginger pickles	450
	<i>Gỏi cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc và cá sa ba kiểu Nhật với mù tạt xanh, xì dầu và gừng muối</i>	
	Chiuka Wakame salad	
	Marinated Japanese seaweed served with Crab stick and crispy leek tossed with roasted sesame seed and Japanese vinegar dressing	220
	<i>Sa lát rong biển và thanh thịt cua kiểu Nhật với tỏi tây, vừng và sốt dấm kiểu Nhật</i>	
	Deep fried then seasoned in a wok soft shell crab with chili sauce	300
	<i>Cua bầy chiên giòn với sốt ớt</i>	

 Vegetarian / Món ăn chay

 Healthy / Món ăn tốt cho sức khỏe

 Nut / Món ăn có lạc

 Spicy / Món ăn cay

 Executive Chef recommends / Bếp trưởng khuyên bạn nên thử

Price(s) is in VND, x 1.000, and exclusive of 10% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, **nhân với 1.000** và chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

Flavours of the World


Salad

-  **Greek Salad/ Sa lát Hy Lạp** 170
 **Crisp Romaine lettuce, capsicum, onion, Kalamata olives, tomatoes, cucumber and feta cheese dressed with lemon infused olive oil with herbs**
Xà lách hoàng đế, ớt chuông, hành tây, quả ô liu Kalamata, cà chua, dưa chuột và phô mai feta cùng sốt chanh dầu ô liu
-  **Fresh Tuna salad/ Sa lát cá ngừ tươi** 175
Fresh Tuna skewer, sesame seed, assorted salad leaf, French beans, cherry tomatoes, steamed potatoes, hard boiled quail eggs and Kalamata olives tossed with Dijon mustard vinegar dressing
Cá ngừ xiên với vừng, xà lách, đậu Pháp, cà chua bi, khoai tây hấp, trứng cút, quả ô liu Kalamata và sốt mù tạt vùng Dijon
-  **Caprese Salad/ Sa lát pho mai** 280
 **Imported from Italy fresh Buffalo mozzarella cheese served with fresh tomatoes, grilled zucchini and roasted peppers finished with fresh basil pesto oil**
Sa lát pho mai tươi Buffalo mozzarella với cà chua, bí ngòi và ớt chuông nướng với sốt lá húng
- Shrimp Caesar Salad/ Sa lát Hoàng Đế với tôm** 220
Romaine lettuce with crispy bacon bites, parmesan shavings, croutons and garlic fried shrimp with your choice of dressing Italian Style or American Style
Xà lách hoàng đế, thịt lợn hun khói, phô mai bào, bánh mì giòn và tôm chiên tỏi với lựa chọn sốt kiểu Ý hoặc kiểu Mỹ






Cold Appetizer

-  **Dill and beetroot House marinated Norwegian Gravlax Salmon served with a chopped egg, onion pearls and wasabi mayonnaise** 320
Cá hồi Na Uy tẩm ướp với thìa là và củ dền đỏ ăn kèm với lòng trắng trứng thái nhỏ, hành tây và sốt mù tạt xanh
-  **Thinly sliced Australian Black Angus beef carpaccio with rocket salad, Parmesan flakes and drizzled with a Balsamic reduction** 280
Gỏi bò Úc với sa lát xà lách rau đắng, pho mai và sốt dầu giấm đen
-  **Rustic antipasti platter of imported cold cuts and cheese served with a delicacy of homemade semi dried tomatoes, grilled marinated artichokes, olives and onion confiture** 380
Đĩa thịt nguội và pho mai tổng hợp ăn kèm với cà chua khô, a-ti-sô nướng, ô liu và hành ngâm
- Traditional platter of imported cheeses served with ancient mustard, walnuts, onion confiture and crackers** 290
Đĩa pho mai tổng hợp ăn kèm mù tạt, hạt óc chó, hành ngâm và bánh quy

Hot Appetizer

-  **Pan seared Duck liver Foie Gras on crispy brioche bread served with Rocket salad and drizzled with a Port wine reduction** 500
Gan vịt kiểu Pháp áp chảo với bánh mì, sa lát xà lách rau đắng và sốt rượu vang vùng Porto
- Pan seared US imported scallops served on butter squash puree topped with Tobiko egg and purple Greek Olive tapenade, tossed basil extra virgin olive oil** 590
Sò điệp Mỹ áp chảo ăn kèm bí đỏ nghiền, trứng cá chuồn, ô liu tím nghiền và sốt lá húng với dầu ô liu nguyên chất

Soup

-  **Seafood chowder with garlic crouton** 220
Súp hải sản với bánh mì tỏi sấy giòn
-  **Traditional French onion soup with cheese crouton** 150
Súp hành truyền thống kiểu Pháp với bánh mì pho mai sấy giòn
-  **Wild forest mushroom soup drizzled with truffle oil** 200
Súp nấm rừng
-  **Traditional vegetable Minestrone** 150
 **Chick peas, zucchini, onion, carrots, green peas, French beans, brown beans, white beans, potatoes and fresh tomatoes**
Súp rau truyền thống kiểu Ý


Pick pasta

Choose and combine your favorite pasta with sauce

Chọn loại mì và sốt yêu thích

Spaghetti – Penne – Tagliatelle

Mì sợi – Mì Ống – Mì sợi dẹt

- Beef Bolognese/ Sốt bò cà chua** 210
- Carbonara / Sốt kem với thịt ba chỉ xông khói** 230
-  **-Napolitana/ Sốt cà chua** 180
- Seafood/ Sốt hải sản** 250

 Vegetarian / Món ăn chay

 Healthy / Món ăn tốt cho sức khỏe





 Executive Chef recommends / Bếp trưởng khuyên bạn nên thử

Price(s) is in VND, x 1.000, and exclusive of 10% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, **nhân với 1.000** và chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

Flavours of the World


Main Courses

-  **200 Grams of grill flamed Australian Black Angus 90 days Grass fed Beef Tenderloin served on chanterelle and black trumpet mushroom compote with blue cheese golden polenta and gravy sauce** 850
200gr thăn bò Úc nướng (loại bò ăn cỏ 90 ngày trước khi lấy thịt) kèm với hai loại nấm đen nấu cùng rượu vang đỏ ăn kèm cơm ngô với pho mai xanh và sốt thịt
-  **300 Grams of char grilled 120 days Grain fed Australian Beef Rib-Eye accompanied with garlic baby potatoes and French beans served with a mushroom gravy reduction** 880
300gr nạc lưng bò Úc nướng (loại bò ăn ngũ cốc 120 ngày trước khi lấy thịt) ăn kèm khoai tây bi, đậu Pháp và sốt nấm
-  **Pan fried Tiger prawn tail served on sweet and sour vegetables finished with a cream saffron sauce** 690
Tôm áp chảo ăn kèm rau xào chua ngọt và sốt kem nghệ tây
- Grill flamed Australian Lamb chops “Scottadito” Tuscany style accompanied with crushed grain mustard potatoes and drizzled with gravy juice** 750
Sườn cừu Úc nướng phong cách vùng Tuscany ăn kèm khoai tây và mù tạt hạt
-  **Pan fried and oven roasted Alaskan Black Cod fish fillet set on Sicilian vegetable “Caponata” and grilled asparagus finished with a Saffron white wine sauce** 750
Cá tuyết vùng Alaska bỏ lò ăn kèm với rau củ xào kiểu Ý “Caponata” vùng Sicily, măng tây nướng cùng sốt nghệ tây và rượu vang trắng
- Pan fried and Oven roasted Norwegian Salmon fillet served with buttered spinach folded in parmesan cheese then drizzled with white wine dill cream sauce** 500
Cá hồi Na uy áp chảo ăn kèm rau chân vịt, pho mai và sốt kem thì là rượu vang trắng
- Char grilled Tarragon Oil marinated Corn-Fed and free range imported French Chicken supreme served with mashed potatoes and green peas** 490
Lườn gà (gà nuôi thả và ăn ngô) tẩm sốt rau đắng nướng ăn kèm với khoai tây nghiền và đậu Hà Lan


Burgers

-  **Italian job (Pork)**
Parmesan burger bun with pork, caramelized balsamic onion, Gorgonzola cheese, semidried tomato, crispy bacon, spicy tomato sauce served with shoestring fries. 210
Thịt nạc vai xay, hành ca-ra-men với dấm đen, phô mai xanh Gorgonzola, hành tây, thịt hun khói giòn, sốt cà chua cay cùng vỏ bánh pho mai ăn kèm khoai tây chiên
-  **South Western**
Sesame burger bun with Australian beef, Pepperoni, grilled pineapple, BBQ sauce, double cheddar cheese, double bacon, fried egg and bell pepper relish served with wedges potatoes 250
Thịt bò Úc xay, xúc xích Ý, dưa nướng, sốt BBQ, xà lách, cà chua, hành tây, thịt ba chỉ giòn, trứng ốp la, ớt chuông, hai lớp phô mai cheddar cùng vỏ bánh làm cùng hạt vừng ăn kèm khoai tây bở cau
-  **Mexico**
Oregano burger bun with deep fried Cajun chicken, avocado, caramelized onion, double Monterey Jack blue cheese, jalapeno peppers, gherkins, bell pepper and BBQ chili sauce served with shoestring fries. 230
Lườn gà tẩm gia vị chiên, quả bơ, hành ca-ra-men hai lớp phô mai xanh Monterey Jack, ớt jalapeno, xà lách, cà chua, dưa chuột muối, ớt chuông, sốt BBQ cay và vỏ bánh làm cùng lá oregano ăn kèm khoai tây chiên


Sandwiches

- Triple decker sandwich / Bánh mì kẹp 3 tầng**
Smoked chicken breast, fried egg, streaky bacon, lettuce and tomato 160
Lườn gà hun khói, trứng tráng, thịt ba chỉ xông khói, xà lách và cà chua
-  **Pesto veggie sandwich / Bánh mì kẹp rau củ**
Grilled zucchini, sundried tomatoes, grilled eggplant, roasted bell pepper, cheddar cheese and basil pesto sauce 120
Bí ngò nướng, cà chua khô, cà tím nướng, ớt chuông nướng, pho mai cheddar và sốt lá húng

Pizza Corner

-  **Margherita Pizza (Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano, basil and extra virgin olive oil)** 180
Pizza với sốt cà chua, pho mai, lá oregano, lá húng và dầu ô liu nguyên chất
- Calabrese (Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami from Calabria)** 220
Pizza với sốt cà chua, phô mai, xúc xích cay vùng Calabria
- Frutti di Mare (tomato sauce, Mozzarella cheese and assorted seafood)** 250
Pizza hải sản với sốt cà chua và pho mai

 Vegetarian / Món ăn chay

 Healthy / Món ăn tốt cho sức khỏe







 Spicy / Món ăn cay

 Executive Chef recommends / Bếp trưởng khuyên bạn nên thử



Price(s) is in VND, x 1.000, and exclusive of 10% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

Side Dishes

 French fries <i>Khoai tây chiên</i>	70
 Fragrant steam Jasmine rice <i>Cơm trắng</i>	70
 Parmesan cheese mashed potato <i>Khoai tây nghiền với pho mai</i>	70
 Stir fried mixed vegetables with garlic and butter <i>Rau tổng hợp xào bơ tỏi</i>	70
 Buttered spinach <i>Rau chân vịt xào bơ</i>	70
 Hot and sour broth with prawn <i>Canh tôm nấu chua</i>	170
Green mustard leaf broth with mince pork <i>Canh cải nấu thịt băm</i>	150

Dessert

Blueberry cheese cake White chocolate cream cheese cake topped with blueberry topping <i>Bánh pho mai việt quất</i>	115
Panna cotta Flavored with vanilla and topped with mix berries compote <i>Bánh kem mềm kiểu Ý vị va ni với mứt dâu rừng các loại</i>	95
Crème brûlée The all-time favorite French vanilla custard caramelized with brown sugar <i>Bánh kem đốt kiểu Pháp hương va ni</i>	95
 Chocolate brownie Topped with cashew nuts and served with extra chocolate fudge sauce <i>Bánh sô cô la rắc hạt điều ăn kèm sốt sô cô la</i>	65
 Traditional Tiramisu Lady fingers cookies soaked in an espresso coffee reduction with brandy, layered with fresh mascarpone cheese and finished with cocoa powder <i>Bánh Tiramisu truyền thống kiểu Ý</i>	75
Double chocolate mousse Spiked with Rum and served with pistachio praline <i>Bánh kem mềm vị sô cô la với hương rượu Rum và hạt dẻ cười</i>	115
Tropical fresh fruit platter <i>Đĩa hoa quả tươi tổng hợp</i>	120
Daily Selection of ice cream and sorbet <i>Kem và kem nhẹ phục vụ theo ngày</i>	
1 scoop / 1 viên	50
2 scoops / 2 viên	90
3 scoops / 3 viên	120

 Vegetarian / Món ăn chay

 Spicy / Món ăn cay

 Executive Chef recommends / Bếp trưởng khuyên bạn nên thử

Price(s) is in VND, x 1.000, and exclusive of 10% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, **nhân với 1.000** và chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.

Beverage List

BEER/ BIA

Hanoi, Halida, Tiger, 333	85
Heineken	100
Corona	130
Stella Artois	160
Leffe Blond	160
Leffe Brune	160
Hoegaarden	160
Budweiser draught	120

SPIRITS/ RƯỢU

by bottle/ shot

Whisky, Bourbons And Single Malt

Johnnie Walker Red	2.000	90
Jim Beam		90
Grants		90
Southern Comfort		90
Johnnie Walker Black	2.000	100
Jack Daniels	2.500	120
Chivas Regas 12 years	2.500	120
Ballantines		100
Canadian Club		100
Jameson Irish		100
J&B Rare		100
Chivas Regal		120
Glenfiddich		120
Johnnie Walker Gold		120
Ballantines 21 years		350
Johnnie Walker Blue		380

Vodka

Smirnoff Red	2.000	90
Absolut/ Absolut Flavour		100

Gin

Gordons Gin	2.000	90
Beefeater Gin	2.300	100

Rum

Bacardi Rum (White)		90
Captain Morgan		100
Havana Anejo Bianco		100
Havana Anejo Reserve		100
Havana Club (3 years)		110

Aperitifs

Campari		90
White Martini		90
Red Martini		90
Red Porto		
Ricard		90
Pernod		100

Brandy & Cognac

Courvoisier VSOP		130
Martell VSOP		130
Hennessy VSOP	3.500	170
Martell Cordon Blue		200
Remy Martin XO	7.500	350
Hennessy XO	13.000	630

Liquor

Baileys	2.000	100
Grand Marnier		100
Kahlúa		100

SOJU

Chamisul Soju		180
Chum Churum Soju		180

MINERAL WATER & SPARKLING WATER / NƯỚC KHOÁNG

Evian (Still Water - 500ml)	100
Alba (Sparkling Water - 450ml)	70
Alba (Still Water - 450ml)	70
Perrier (Sparkling Water - 330ml)	100
Badoit Big (Sparkling Water - 750ml)	150

FRESH FRUIT JUICE/ NƯỚC HOA QUẢ TƯƠI

Orange	100
Pineapple	100
Watermelon	100
Lime	100
Mango	100
Carrot	100
Passion Fruit	100
Mixed Juice (Make Your Own Selection)	130

SOFT DRINK / ĐỒ UỐNG NHẸ

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	70
Schweppes Soda, Schweppes Tonic	

COFFEE / CÀ PHÊ

Espresso	65
Macchiato	80
Cappuccino, Latte, Vietnamese Coffee	85
Double Espresso, Americano, Iced coffee	95

TEA / TRÀ

English Breakfast, Earl Grey, Ceylon, Strawberry, Peppermint, Mint, Camomile, Jasmine	80
---	----

Price(s) is in VND, x 1.000, and exclusive of 10% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.