



A Century Old Icon

Inspired by the iconic 100-year-old chimney at Pullman Hanoi, La Cheminée is where history meets the hearth. We invite you to gather in a space that celebrates a storied past through a modern fusion of global flavors and local soul. Welcome to our table.

Biểu Tượng Trăm Năm

Khởi nguồn cảm hứng từ biểu tượng ống khói hơn 100 năm tuổi tại Pullman Hanoi, La Cheminée là nơi di sản giao thoa cùng phong vị đương đại. Chúng tôi mời bạn dùng chân bên "mái hiên" ấm áp này để cảm nhận sự kết hợp tinh tế giữa tinh hoa quốc tế và tâm hồn Việt. Chào mừng bạn đến với sự sum vầy.



STARTERS AND APPETIZERS | KHAI VỊ

Vietnamese Corner

Các món khai vị truyền thống Việt Nam

Fresh rice rolls - S	180
Fresh Pho rolls with sautéed beef, fresh garden herbs served with dipping fish sauce Phở cuốn Ngũ Xã với thịt bò, rau thơm và nước mắm	
Fresh vegetarian spring rolls - V	160
Spring rolls with tofu, avocado, ripe mango and fresh herbs Nem tươi cuốn đậu phụ, bơ, xoài chín và rau thơm	
Chicken salad - N	180
Vietnamese free-range chicken salad with Vietnamese mint leaves Nộm gà xé phay	
Lotus salad with prawns - S	275
Grilled prawns with lotus stem Nộm ngó sen với tôm nướng	
Prawn and vegetable tempura - S	320
Crispy battered prawns and assorted seasonal vegetables tempura Tempura tôm và rau củ	
Sea crab spring rolls - S, P	275
Deep-fried sea crab spring rolls Nem cua bể chiên giòn	
Fried vegetable rolls - V	160
Deep-fried mushroom and vegetable spring rolls Nem nấm rau củ chiên giòn	

Around the World

Các món khai vị khác

Pullman salmon tataki - S	450
Seared salmon slices, served with apple sauce Thăn cá hồi áp chảo với vùng, phục vụ kèm rau củ thái lát mỏng, rong biển và sốt táo	
Pan-seared Japanese scallops - S	320
Pan seared scallops served with marinated seaweed Cối sò điệp Hokkaido áp chảo, phục vụ kèm rong biển và tỏi tây chiên giòn	
Classic Caprese salad - V, D	370
Fresh Mozzarella cheese with tomato basil, extra olive oil and balsamic Phô mai Mozzarella, cà chua, húng quế, dầu ô liu hảo hạng và giấm Balsamic	
Caesar salad - S, D, P	
Romaine lettuce, shaved Parmesan, croutons, Caesar dressing, bacon Xà lách Romaine, phô mai Parmesan bào, bánh mì nướng, sốt Caesar, thịt xông khói	
Choice of topping Lựa chọn thêm:	
Grilled prawns 300 Tôm nướng	Grilled chicken 275 Gà nướng
Smoked salmon 370 Cá hồi xông khói	

SOUP | SÚP

Tom yum soup - S	285
Spicy soup with shrimp, lemongrass, galangal, straw mushrooms, tomato, chili, lime juice, fish sauce, coriander Súp tôm chua cay kiểu Thái	
Sea crab and asparagus soup - S	200
Sea crab meat, tender asparagus, egg white, chicken broth Súp thịt cua măng tây	
Miso soup - V	160
Japanese miso paste, tofu, wakame seaweed, spring onion, dashi broth Súp Miso chay với rau củ	
French onion soup - D	250
Caramelized onions, chicken broth, butter, herbs, topped with toasted baguette and melted Gruyère cheese Súp hành kiểu Pháp với bánh mì và phô mai Gruyère	
Wild mushroom soup - D, V	300
Assorted wild mushrooms with truffle oil and brown butter garlic bread Súp nấm rừng với dầu nấm truffle và bánh mì bơ tỏi nâu	

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng			
P - Pork/ Thịt lợn	D - Dairy/ Sản phẩm từ sữa	V - Vegetarian/ Món chay	A - Alcohol/ Đồ có cồn
S - Seafood/ Hải sản	N - Nuts/ Các loại hạt		

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



SANDWICHES AND BURGERS | BÁNH MÌ KẸP VÀ BƠ GỖ

Classic club sandwich - P, D	300
Sandwich with roasted chicken, crispy bacon, fresh lettuce, tomato, and mayonnaise, served with French fries	
Bánh kẹp sandwich với trứng, thịt ba chỉ xông khói, pho mai và lườn gà	
Banh Mi - P	180
Banh Mi with pork pâté, pork char siu, pickles, lettuce and herbs	
Bánh mì Việt Nam với paté, thịt xá xíu và rau củ	
Pullman Wagyu beef burger - P, D	400
Wagyu beef patty topped with Cheddar cheese, crispy bacon, fried egg, caramelized onion, and gherkin, served with French fries	
Bánh mì kẹp thịt bò Wagyu với pho mai Cheddar, ba chỉ xông khói, trứng chiên, hành tây và dưa chuột muối	
Chicken burger - D	270
Grilled chicken breast topped with capsicum relish, caramelized onion, and Cheddar cheese, served with French fries	
Bánh mì kẹp thịt gà, rau củ và pho mai Cheddar	
Panini ham and cheese - P, D	350
Grilled panini filled with smoked ham, melted cheese	
Bánh mì kẹp nguyên cám với pho mai, thịt nguội, phục vụ khoai tây chiên	
Vegetation burger - V	400
Grilled plant-based patty with fresh lettuce, tomato, caramelized onion, Cheddar cheese, served with French fries	
Bánh mì kẹp bơ gơ chay	

PIZZA

(*) For the best quality, pizza is available only at:
Để đảm bảo chất lượng pizza tốt nhất, pizza sẽ được phục vụ trong khung giờ sau:
Lunch: 12:00PM - 2:00PM | Dinner: 6:00PM - 8:30PM

Caprese - V, D	400
Topped with Burrata cheese, fresh cherry tomatoes, basil leaves and balsamic reduction	
Bánh pizza phô mai Burrata tươi, cà chua bi, lá húng và giấm đen Ý cô đặc	
Four Cheese - V, D	375
Topped with blue cheese, Mozzarella, Emmental, Cheddar & chili oil	
Bánh pizza bốn loại phô mai: phô mai xanh, phô mai Mozzarella, phô mai Emmental, phô mai Cheddar cùng dầu ớt	
Salmone Affumicato - S, D	400
Topped with smoked salmon, arugula and cherry tomatoes	
Bánh pizza với cá hồi xông khói, rau rocket và cà chua bi tươi	
Milano Salami & Chorizo - D	325
Topped with Milano salami, spicy chorizo and tomato sauce	
Bánh pizza với xúc xích Milano, xúc xích chorizo cay và sốt cà chua	

(*) All sandwiches and burgers are served with French fries and side salad
Tất cả bánh kẹp, bánh bơ gơ và bánh mì Việt Nam được phục vụ kèm khoai tây chiên và xà lách

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng

P - Pork/ Thịt lợn **D** - Dairy/ Sản phẩm từ sữa **V** - Vegetarian/ Món chay **A** - Alcohol/ Đồ có cồn
S - Seafood/ Hải sản **N** - Nuts/ Các loại hạt

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.
Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



SELECTION OF PASTA | LỰA CHỌN MỠ Ý

Spaghetti, Penne, Fettuccine, Fusilli
Mì sợi dài, mì ống, mì dẹt, mì xoắn

Bolognaise sauce Pasta served with rich Bolognaise sauce made from minced beef, tomato, onion, garlic Xốt bò băm	300
Tomato and crab meat - S Pasta tossed in a rich tomato sauce with succulent crab meat, garlic, olive oil, and fresh herbs Xốt cà chua với thịt cua	320
Pesto - D Pasta tossed in a fragrant basil pesto sauce with Parmesan cheese Xốt húng quế	275
Tomato or arrabbiata - V Choice of classic tomato sauce or spicy Arrabbiata sauce, served with pasta and finished with Parmesan cheese Xốt cà chua hoặc xốt Arrabbiata cay	275
Carbonara - D, P Classic Italian pasta tossed with bacon, egg yolk, Parmesan cheese, and a touch of cream for a rich Xốt kem với thịt xông khói	280

Chef's Recommendation | Gợi ý từ Bếp trưởng:

Combine pasta of your choice with
Kết hợp loại mì Ý yêu thích của bạn cùng với:

Irish black mussels - S, A Irish black mussels sautéed with white wine, garlic, and fresh cherry tomatoes Vẹm đen Ireland tươi ngon cùng với rượu vang trắng và cà chua bi tươi	325
Irish black mussels Aglio e Olio - S Irish black mussels sautéed with white wine, garlic, and cherry tomatoes Vẹm đen Ireland tươi ngon cùng với dầu ô liu, tỏi, ớt và hương vị đặc trưng	325

Gnocchi - V Gnocchi tossed with sun-dried tomatoes, tender artichoke hearts, and Parmesan cheese Mì Ý Gnocchi với cà chua khô, hoa atisô, và phô mai bào trong xốt cà chua	350
---	-----

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng

P - Pork/ Thịt lợn **D** - Dairy/ Sản phẩm từ sữa **V** - Vegetarian/ Món chay **A** - Alcohol/ Đồ có cồn
S - Seafood/ Hải sản **N** - Nuts/ Các loại hạt

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.
Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Vietnamese taste Âm thực Việt Nam

Beef Pho noodles Traditional Vietnamese rice noodles served in beef broth, beef and fresh herbs Phở bò truyền thống	275
Chicken Pho noodles Traditional Vietnamese rice noodles served in chicken broth, shredded chicken and fresh herbs Phở gà truyền thống	275
Bun Cha Hanoi - P Grilled marinated pork patties and pork belly served with fresh rice vermicelli, herbs, and dipping sauce Bún chả Hà Nội	275
Fried rice with beef Fried rice with beef, tangy pickled cabbage, and fried shallot Cơm rang dưa bò	275
Fried rice with prawns - S Fried rice with prawns, crisp seasonal vegetables Cơm rang tôm và rau củ	225
Fried rice with egg Fried rice with farm-fresh vegetables and egg Cơm rang trứng và rau	
Egg fried noodles with a choice of: Mì xào trứng với:	
Beef/ Thịt bò	275
Mixed seafood/ Hải sản - S	275
Vegetables and fried tofu/ Rau và đậu phụ chiên - V	225

Chef's recommendation:

Crispy or non-crispy rice noodles with

Phở xào giòn hoặc mềm với:

Mixed seafood and vegetable/ Hải sản và rau củ - S	335
Seasonal mixed vegetables/ Rau tổng hợp theo mùa - V	275
Wok-fried vermicelli with crab meat and vegetables/ Miến xào cua và rau củ - S	335

Hoi An chicken rice Rice served with shredded chicken, fresh herbs dipping sauce, a signature dish from the ancient town of Hoi An Cơm gà Hội An	295
Local catfish - S Grilled local catfish marinated in traditional Vietnamese spices Chả cá lăng Lã Vọng	335
Fried tiger prawns - S Crispy fried tiger prawns coated in a rich salted egg yolk, served with steamed rice and seasonal steamed vegetables Tôm chiên trứng muối phục vụ kèm cơm tằm và rau củ luộc theo mùa	400
Slow-cooked beef - A Beef braised in red wine sauce infused with aromatic spices, served with a warm mini baguette Bò sốt vang phục vụ cùng bánh mì chuột	335
Pan-seared duck breast Pan seared duck breast served with tamarind sauce and rice Lườn vịt áp chảo phục vụ cùng sốt me và cơm nghệ	350
Vegetable curry - V A hearty and aromatic vegetable curry featuring tender potatoes, fresh broccoli, chickpeas, and onions, served with fragrant Jasmine rice Món cà ri rau củ đậm đà với khoai tây mềm, bông cải xanh, đậu hũ và hành tây, phục vụ cùng cơm Jasmine thơm ngon	185

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng

P - Pork/ Thịt lợn

D - Dairy/ Sản phẩm từ sữa

V - Vegetarian/ Món chay

A - Alcohol/ Đồ có cồn

S - Seafood/ Hải sản

N - Nuts/ Các loại hạt

If you have any food allergies or a special dietary requirement,
please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại
thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Price(s) is in VND, x 1,000,
and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.

Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000
và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



MAIN COURSE | MÓN CHÍNH

Western Flavour Hương vị Châu Âu

Steamed salmon - S

Steamed salmon paired with vanilla citrus sauce, served alongside a crisp fennel-arugula salad and creamy pumpkin mash

Thăn cá hồi hấp phục vụ kèm sốt vani chanh và salad củ thì là, rau xà lách Arugula phục vụ kèm bí ngô nghiền

650

Pan-seared Cod fish - S

Pan-seared Cod fish with mild spice, wild honey sauce. Served alongside baby potatoes, sweet cherry tomatoes and asparagus

Thăn cá tuyết áp chảo vị cay nhẹ, phục vụ cùng sốt mật ong tự nhiên, khoai tây nhỏ, cà chua bi, và măng tây

885

Wagyu beef tenderloin - A, D

Grilled Wagyu beef tenderloin served with crispy potato wedges, baby vegetables.

Choose from a selection of signature sauces: pink pepper sauce, porcini mushroom sauce, butter garlic sauce, or classic red wine sauce

Thăn nội bò Wagyu nướng, phục vụ kèm khoai tây bẻ cau, rau củ nhỏ và lựa chọn sốt: tiêu hồng, sốt nấm mỡ, sốt bơ tỏi, hoặc sốt rượu vang đỏ

1450

Char-grilled Australian beef rib-eye MS2+ - A, D

Char grilled Australian rib-eye MS2+ char served with baby potatoes, asparagus and seasonal vegetables. Choose from our signature sauces: pink pepper sauce, porcini mushroom sauce, butter garlic sauce, or classic red wine sauce

Nạc lưng bò Úc nướng, phục vụ kèm măng tây, rau củ nhỏ và lựa chọn sốt: tiêu hồng, sốt nấm mỡ, sốt bơ tỏi, hoặc sốt rượu vang đỏ

1200

Oven-baked French lamb chops

Baked French lamb chops served with sautéed radish and artichoke hearts, and rosemary sauce

Sườn cừu kiểu Pháp bỏ lò, phục vụ cùng củ cải xào, nụ hoa atisô, và sốt hương thảo

1450

Pan-seared chicken breast - D

Seared chicken breast served with creamy risotto and morel mushroom sauce

Luôn gà áp chảo, phục vụ cùng cơm Ý và sốt nấm Morel

400

Risotto with asparagus and Morel mushrooms - V, D

Creamy Italian risotto with asparagus, morel mushrooms, and Parmesan cheese

Cơm gạo Ý nấu với nấm Morel, măng tây và phô mai giòn

325

SIDE DISH | MÓN PHỤ

Steamed rice - V

Cơm trắng

80

Sautéed mixed vegetables with butter and garlic - V

Rau củ quả xào bơ tỏi

80

Steamed broccoli - V

Bông cải xanh luộc

80

French fries

Khoai tây chiên

80

Mashed potatoes - D

Khoai tây nghiền

80

Sautéed seasonal mixed vegetables with garlic

Rau theo mùa xào tỏi

80

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng

P - Pork/ Thịt lợn

D - Dairy/ Sản phẩm từ sữa

V - Vegetarian/ Món chay

A - Alcohol/ Đồ có cồn

S - Seafood/ Hải sản

N - Nuts/ Các loại hạt

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.
Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Lychee & aloe vera cake - D, N Layered cake with delicate lychee flavor and aloe vera jelly Bánh hương vị quả vải và nha đam	250
Matcha Tiramisu - D, A Classic Italian dessert featuring matcha Bánh phô mai kiểu Ý vị trà xanh	250
Singapore soy pudding Creamy soy pudding paired with chewy black sago Tàu hũ Singapore với hạt trần châu	170
Red velvet cheese cake - D Red sponge with creamy cheesecake Bánh phô mai nhung đỏ	250
Caramelize entremet - D, N French dessert mousse and delicate sponge with a glossy caramel glaze Bánh caramen	250
Mango cheesecake - D Cheesecake with tropical mango Bánh phô mai xoài	250
Fruit platter - V Selection of freshly sliced tropical fruits Đĩa hoa quả nhiệt đới theo mùa	250
Ice cream Your choice of flavors: Lựa chọn hương vị yêu thích:	85/Scoop
Matcha Trà xanh Chocolate Coffee Sô-cô-la cà phê Rum Raisin Rum nho Salt Muối biển Avocado Bơ Sorbet Ollibella Kem trái cây Ollibella	

Note: Dishes contain / Ghi chú: Ăn kiêng

P - Pork/ Thịt lợn **D** - Dairy/ Sản phẩm từ sữa **V** - Vegetarian/ Món chay **A** - Alcohol/ Đồ có cồn
S - Seafood/ Hải sản **N** - Nuts/ Các loại hạt

If you have any food allergies or a special dietary requirement, please inform our staff

Nếu quý khách có chế độ ăn đặc biệt hoặc bị dị ứng với một loại thực phẩm nào, vui lòng thông báo cho nhân viên của chúng tôi

Price(s) is in VND, x 1,000, and exclusive of 8% VAT and 5% service charge.
Giá trên được tính theo VND, nhân với 1.000 và chưa bao gồm 8% thuế GTGT và 5% phí dịch vụ.



A culinary journey at La Cheminée may come to an end, yet new moments and connections are just beginning. We warmly welcome you back to savor familiar flavors or discover fresh inspiration in our cozy space, where every dish tells its own story.

Mỗi hành trình ẩm thực tại La Cheminée có thể khép lại, nhưng những khoảnh khắc và kết nối mới chỉ vừa mở ra. Chúng tôi luôn chào đón bạn trở lại, để thưởng thức những hương vị quen thuộc hay khám phá cảm hứng mới giữa không gian ấm cúng, nơi mỗi món ăn là một câu chuyện riêng.