











## SALADS - SALADES

		<b>Appetizer</b>	<b>Main Course</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luang Prabang salad Salade Luang Prabang ສະຫຼັດຫຼວງພະບາງ</li> </ul>	30-000	45-000
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chicken salad * <i>chicken glazed with soy sauce, honey and sesame</i> Salade de poulet <i>poulet glacé à la sauce soja, miel et sésame</i> ສະລັດໄກ່</li> </ul>	40-000	65-000
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Farmer salad * <i>duck breast, mushrooms, diced potatoes, poached duck egg</i> Salade fermière <i>magret de canard, champignons, dés de pommes de terre, œuf de canard poché</i> ຟາມເມີສະລັດ</li> </ul>		75-000
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Papaya salad Salade de papaye ຕຳສົ້ມໝາກຫຸ່ງ</li> </ul>	30-000	
			
	* served with homemade bread/ servi avec du pain maison, ເສີບກັບເຂົ້າຈີ		

## SOUPS - SOUPES

		<b>Appetizer</b>	<b>Main Course</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lao soup <i>chicken and vegetables cooked in coconut milk *</i> Soupe lao <i>poulet et légumes cuits au lait de coco</i> ແກ່ງຊີ້ນໄກ່ໃສ່ຜັກ ແລະ ກະທົ</li> </ul>		60-000
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pumpkin soup served with homemade garlic bread Velouté de courge servi avec du pain à l'ail maison ແກ່ງໝາກອຶ</li> </ul>	40-000	
			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Green curry tofu soup and vegetables * Curry vert au tofu et légumes ແກ່ງກາລືຂຽວໃສ່ເຕົາຫູ ແລະ ຜັກ</li> </ul>		65-000
			
	* served with steamed rice or sticky rice/ servi avec riz vapeur ou riz collant ເສີບກັບເຂົ້າຈົ່ວ ຫຼື ເຂົ້າໜຽວ		

## MEAT - VIANDE



	<b>Appetizer</b>	<b>Main Course</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="display: inline-block; width: 1em; height: 1em; background-color: #000080; border: 1px solid #000080; margin-right: 0.5em;"></span> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken laap, minced chicken and local herbs <i>served with sticky rice</i> Laap de poulet, haché aux herbes locales <i>servi avec du riz collant</i> ລາບໄກ່ ( ເສີບກັບເຂົ້າໜຽວ )</li> </ul> </li> </ul>		65.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 2em; font-family: serif; margin-right: 0.5em;">S</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Duck breast with homemade tamarind sauce <i>steamed rice and roasted vegetables</i> Magret de canard sauce tamarin maison <i>riz vapeur et légumes poêlés</i> ສະເຕັກເບັດໃສ່ຊອດໝາກຂາມ ເສີບກັບເຂົ້າຈ້າວ ແລະ ຜັກ</li> </ul> </li> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pork filet mignon with watercress sauce <i>sautéed potatoes and roasted vegetables</i> Filet mignon de porc sauce cresson <i>potatoes sautées et légumes poêlés</i> ສະເຕັກໝູ່ໃສ່ຊອດຜັກນ້ຳເສີບກັບຈີນມັນຟຣັງ ແລະ ຜັກ</li> </ul> </li> </ul>		105.000  130.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="display: inline-block; width: 1em; height: 1em; background-color: #000080; border: 1px solid #000080; margin-right: 0.5em;"></span> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lemongrass stuffed with fried minced pork <i>Farci de porc à la citronnelle</i> ອົວສີໃຄໝູ່</li> </ul> </li> </ul>	30.000	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 2em; font-family: serif; margin-right: 0.5em;">S</span> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beef tenderloin maître d'hôtel butter <i>potatoes au gratin and roasted vegetables</i> Filet de bœuf maître d'hôtel <i>gratin dauphinois et légumes poêlés</i> ສະເຕັກງົວເສີບກັບມັນຟຣັງອົບໃສ່ຊີດ</li> </ul> </li> </ul>		175.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="display: inline-block; width: 1em; height: 1em; background-color: #000080; border: 1px solid #000080; margin-right: 0.5em;"></span> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken Or Lam <i>chicken stew with eggplants, pepper wood and local herbs</i> Or Lam au poulet <i>poulet mijoté avec aubergines, bois de sakhane et herbes locales</i> ເອາະລາມຂາໄກ່</li> </ul> </li> </ul>		85.000



## FISH - POISSON

	<b>Appetizer</b>	<b>Main Course</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">S</span> • Fish ceviche served with homemade bread            Ceviche de poisson servi avec du pain maison            ກອ້ຍປາ ເສີບກັບເຂົ້າຈີ         </li> </ul>	60.000	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilapia filet with lemon sauce  <i>mashed potatoes and seasonal vegetables</i>                Filet de tilapia sauce citronnée  <i>écrasé de pommes de terre et légumes de saison</i>                ສະເຕັກປາໃສ່ຊອດໝາກນາວ ເສີບມັນຟຣັງບິດ ແລະ ຜັກ</li> </ul> </li> </ul>		95.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 1.5em; vertical-align: middle;"></span> • Salmon laap, minced fish with local herbs            Laap de saumon, poisson haché aux herbes locales            ລາບປາແຊມອ່ນ         </li> </ul>		115.000

## OTHER DESIRES - AUTRES ENVIES

	<b>Appetizer</b>	<b>Main Course</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">S</span> • Shrimps ravioli, lemongrass sauce with Parmesan            Raviolles aux crevettes, sauce citronnelle, Parmesan            ຮາວີໂອລີໃສ່ກຸ້ງ         </li> </ul>	55.000	105.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frogs legs on ratatouille, with mashed potatoes                Cuisses de grenouilles sur ratatouille, écrasé de pommes de terre                ຂາກົບໃສ່ຊອດໝາກເຜັດໃຫຍ່ ແລະ ມັນຟຣັງບິດ</li> </ul> </li> </ul>		115.000
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 1.5em; vertical-align: middle;"></span> • Grilled tofu stuffed with mushrooms, carrots            Tofu grillé aux champignons, carottes  <span style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">S</span> ປຶ້ງເຕົ້າຫຼືໃສ່ເຫັດ ແລະ ກາລົດ         </li> </ul>	45.000	
<ul style="list-style-type: none"> <li> <span style="font-size: 1.5em; vertical-align: middle;"></span> • Vegan steak made with quinoa, tofu and mushrooms            homemade French fries            Steak vegan au quinoa, tofu et champignons frites maison            ສະເຕັກເວຈ ກັບຄືນິວ,ເຕົ້າຫຼື ແລະ ເຫັດຫອມ         </li> </ul>		90.000

## KIDS CORNER - PETITS GOURMETS

	<b>Main Course</b>
§ • Minced beef fillet, <i>French fries and roasted vegetables</i> Filet de bœuf haché, <i>frites et légumes poêlés</i> ເປີເກີຊີ້ນງົວເສີບກັບຈີນມັນຟັງ ແລະ ຜັກ	50'000
• Tilapia fillet, <i>mashed potatoes and roasted vegetables</i> Filet de tilapia, <i>écrasé de pommes de terre et légumes poêlés</i> ສະເຕັກປາໃສ່ມັນຟັງປິດ ແລະ ຜັກ	45'000
• Homemade French fries Frites maison ຈີນມັນຟັງ	35'000

## DESSERTS

§ • Lemon tart, <i>whipped cream</i> Tarte citron, <i>crème fouettée</i> ເຄັກໝາກນາວ	50'000
• Chocolate coconut mousse Mousse chocolat noix de coco ມຸດສຊອ່ກໂກແລັດໝາກຟ້າວ	45'000
§ • Carpe Diem pie <i>with apple flambéed in Calvados, custard cream</i> Tarte Carpe Diem <i>avec pomme flambée au Calvados, crème pâtissière</i> ເຂົ້າຫິນມາກຣເປດງຸມ	55'000
• Coffee or Tea gourmand <i>lemon pie, chocolate mousse, choice of ice cream scoop</i> Café ou Thé gourmand <i>tarte au citron, mousse au chocolat, boule de glace au choix</i> ຊາ ຫຼື ກາເຟງຸມອ່ງ ເຄັກໝາກນາວ ມຸດສຊອ່ກໂກແລັດ ແລະ ກະແລັມ	60'000
• Ice cream scoop : vanilla, chocolate or coconut Boule de glace : vanille, chocolat ou noix de coco ກະແລັມ: ໝາກຟ້າວ, ວານິລາ ແລະ ຊອ່ກໂກແລັດ	10'000/scoop



## WELCOME

Located in a green garden setting, you will enjoy the delights of our cooking or simply sip a cocktail while relaxing in the middle of the magnificent Kuang Si waterfalls.

The laying out of our restaurant was thought in relation with nature, using as much as possible noble materials in order to respect the beauty of the area.




We make a point on working with small local producers in order to promote local trade and quality.

When you come at Carpe Diem you also make a good deed as 5% of the benefits are given to ASAS association ( [www.lasas.ch](http://www.lasas.ch)), which is working through Laos to support people in need.

All our dishes are cooked glutamate free (MSG); our prices are in Lao kip and do include the 10 % government tax.

Tous nos plats sont cuisinés sans glutamate (MSG); nos prix sont en kip laotien et comprennent la taxe gouvernementale de 10 %.

ທຸກໆອາຫານຂອງພວກເຮົາຈະບໍ່ມີທາດແບັງນິວ ແລະ ວາຄ່າໄດ້ລວມຄ່າອາກອນ 10 % ພ້ອມກັບຄ່າບໍລິການ

-  • Vegetarian, végétarien, ສັນຍາລັກອາຫານເຈ
-  • Lao specialty, spécialité lao, ສັນຍາລັກອາຫານລາວ
-  • Signature dish, plat signature, ສັນຍາລັກອາຫານຂອງຮ້ານ



**WE DO NOT ACCEPT LIABILITY FOR ACCIDENTS**  
**Thanks for looking after your children**