





CHEF'S CORNER - SUGGESTIONS DU CHEF

		Appetizer	Main Course
•	Shrimp ravioli in a cream sauce, with Parmesan Ravioles aux crevettes, sauce à la crème, Parmesan ຮາວີໂອວີໃສ່ກຸ້ງ	LAK 55'000	105'000
•	Frogs' legs in lemongrass sauce, with steamed rice Cuisses de grenouille à la sauce citronnelle, riz vapeur ຂາກົບໃສ່ຊອດສີໃຄ ແລະ ເສັບກັບເຂົ້າຈ້າວ	LAK	115'000
	• Lemongrass stuffed with fried minced pork Farcis de porc à la citronnelle ອິວສີໃຄໜຸ່ງ	LAK 30'000	
•	Filet of Beef (250 gr.) with maître d'hôtel butter potatoes gratin and roasted vegetables Filet de bœuf (250 gr.) beurre maître d'hôtel gratin dauphinois et légumes rôtis ສະເຕັກກົງ (250 gr.)	LAK	175'000
	• Vegan steak made with quinoa, tofu and mushrooms homemade French fries Steak Vegan au quinoa, tofu et champignons frites maison ສະເຕັກກເຈ	LAK	90'000
	• Chicken laap, finely minced chicken and local herbs served with sticky rice Laap de poulet, finement haché aux herbes locales servi avec du riz gluant ລາບໄກ່ (ເສັບກັບເຂົ້າໜຽວ)	LAK	65'000
	• Grilled tofu stuffed with mushrooms, carrots Tofu grillé aux champignons, carottes ປັ້ງເຕົ້າໜູໃສ່ເຫັດ ແລະ ກາລົດ	LAK 45'000	

SALADS - SALADES

		Appetizer	Main Course
✓	• Mix salad * Salade du marché ສະຫຼັດປະສົມ	LAK 30'000	45'000
	• 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> ສະລັດໄກ	LAK 40'000	70'000
	• Farmer salad* <i>bacon bits, sauteed onion, diced potatoes, egg</i> Salade fermière <i>lardons, oignons sautés, dés de pommes de terre, œuf</i> ຟາມເມີສະລັດ	LAK	75'000
✓	• Papaya salad Salade de papaye ດຳລື້ມໝາກຫຼົງ	LAK 30'000	

* served with homemade bread/ servi avec du pain maison

SOUPS - SOUPES

		Appetizer	Main Course
✓	• Pumpkin soup served with homemade garlic bread Velouté de courge servi avec du pain maison à l'ail ແກ່ງຮອ້ນໝາກອຶ	LAK 40'000	
🇇🇵	• Green curry soup of tofu and vegetables * Curry vert au tofu et légumes ແກ່ງກາລືຂຽວໃສ່ເຕົາຫູ ແລະ ຜັກ	LAK	65'000
🇇🇵	• Lao soup <i>chicken and vegetables cooked in coconut milk *</i> Soupe lao <i>poulet et légumes cuit au lait de coco</i> ຕົ້ມຊີ້ນໄກໃສ່ຜັກ ແລະ ກະທິ	LAK	75'000

* served with steamed rice or sticky rice/ servi avec riz vapeur ou riz gluant
ເສີບກັບເຂົ້າຈ້າວ ຫຼື ເຂົ້າໜຽວ

FISH - POISSON

	Appetizer	Main Course
<ul style="list-style-type: none">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> ສະເຕັກບາໃສ່ຊອດໝາກນາວ ເສີບມັນພຣັງບົດ ແລະ ຜັກ	LAK	95'000
<ul style="list-style-type: none">Fish Tartare made with local herbs and French fries Tartare de poisson aux herbes locales et frites maison ກອ້ຍປາ ເສີບກັບຈີນມັນພຣັງ	LAK 55'000	105'000

MEAT - VIANDE

		Main Course
<ul style="list-style-type: none">Duck breast with tamarind sauce <i>steamed rice and roasted vegetables</i> Magret de canard sauce tamarin <i>riz vapeur et légumes rôtis</i> ສະເຕັກເປັດໃສ່ຊອດໝາກຂາມ ເສີບກັບເຂົ້າຈ້າວ ແລະ ຜັກ	LAK	120'000
<ul style="list-style-type: none">Pork filet mignon with watercress sauce <i>French fries and roasted vegetables</i> Filet mignon de porc sauce au cresson <i>frites maison et légumes rôtis</i> ສະເຕັກໝູ່ໃສ່ຊອດຜັກນ້ຳເສີບກັບຈີນມັນພຣັງ ແລະ ຜັກ	LAK	130'000
<ul style="list-style-type: none">Boeuf bourguignon, mashed potatoes * Boeuf bourguignon, écrasé de pommes de terre ຊີ້ນງົວໃສ່ມັນພຣັງບົດ ເສີບກັບເຂົ້າຈີ	LAK	140'000

* served with homemade bread / servi avec du pain maison



KIDS CORNER - PETITS GOURMETS

Main Course

- | | | |
|---|-----|--------|
| • Minced beef fillet, <i>French fries and roasted vegetables</i>
Steak haché de bœuf, <i>frites et légumes rôtis</i>
ເປີເກີຊີ້ນງົວເສີບກັບຈີນມັນຟລັງ ແລະ ຜັກ | LAK | 50'000 |
| • Tilapia fillet, <i>mashed potatoes and roasted vegetables</i>
Filet de tilapia, <i>écrasé de pommes de terre et légumes rôtis</i>
ສະເຕັກປາໃສ່ມັນຟຣັງບິດ ແລະ ຜັກ | LAK | 45'000 |
| • Homemade French fries
Frites maison
ຈີນມັນຟຣັງ | LAK | 35'000 |

 • Vegetarian, végétarien, ສັນຍາລັກອາຫານເຈ

 • Lao specialty, spécialité lao, ສັນຍາລັກອາຫານລາວ

All our dishes are cooked glutamate free and our prices include the 10 % government tax and the service.

Tous nos plats sont cuisinés sans glutamate et nos prix comprennent la taxe gouvernementale de 10 % ainsi que le service.

ອາຫານຂອງພວກເຮົາທັງໝົດແມ່ນຖືກປຸງແຕ່ງໂດຍບໍ່ມີທາດກລູຕາເມດ,ລາຄາຂອງພວກເຮົາປະກອບມີ 10% ຄ່າອາກອນ ແລະ ການບໍລິການ.



DESSERTS

- Lime pie, whipped cream topping and coconut ice cream LAK 50'000
Tarte citron, crème fouettée et glace noix de coco
ເຄັກໝາກນາວ ແລະ ກະແລັມໝາກຜ້າວ
- Carpe Diem pie LAK 55'000
with apples flambéed in Calvados and vanilla ice cream
Tarte Carpe Diem
pommes flambées au Calvados et glace vanille
ເຂົ້າໜົມກາຣເປດຽມ
- Chocolate coconut mousse LAK 45'000
Mousse chocolat noix de coco
ມູດສຊອ່ກໂກແລັດໝາກຜ້າວ
- Ice cream duo LAK 50'000
coconut and vanilla ice cream, fresh mango, crumble
Duo glacé
glace noix de coco et vanille, mangue fraîche, crumble
ກະແລັມ: ໝາກຜ້າວ, ວານິລາ ແລະ ໝາກມວງສິດ

SWEET ENDING - DOUCEURS

- Café gourmand, Italian espresso, LAK 65'000
lime pie, chocolate cookie, vanilla ice cream
Café gourmand, espresso italien,
tarte au citron, cookie au chocolat, glace vanille
ກາເຟ ກູມອ່ງ ເຄັກໝາກນາວ ຄຸກກີຊອ່ກໂກແລັດ ແລະ ກະແລັມວານິລາ
- Tea gourmand, green tea, LAK 65'000
lime pie, chocolate cookie, vanilla ice cream
Thé gourmand, thé vert,
tarte au citron, cookie au chocolat, glace vanille
ຊາ ກູມອ່ງ ເຄັກໝາກນາວ ຄຸກກີຊອ່ກໂກແລັດ ແລະ ກະແລັມວານິລາ

