



# VEGETARIAN SET MENU - 165.000 kips

ແກງຜັກນ້ຳໃສ່ເຕົາຮູ້ - **Keng Phok Nam Saille ThaoHu**

Consommé de cresson et tofu aux algues de riviere  
Watercress, tofu and river weeds clear soup

ຍຳໝາກເຂືອ - **Niam Mac Kruay**

Fines lamelles d' aubergine et fleurs de banane en salade  
Slices of fresh eggplant and banana flower salad

ຂົ້ວເຫັດຕາມລະຄູ - **Kroua Hed Tarm La Dou**

Sauté de champignons de saison à l'ail et à la sauce d'huitres  
Sauteed seasonal mushrooms with garlic and oyster sauce

ມົກໜໍ່ໄມ້ - **Mok Nor Maille**

Pousses de bambou aux herbes et à l' oeuf en papillote de feuille de banane cuits à la vapeur  
Steamed bamboo shoots with herbs and egg in banana leaf

ເຂົ້າຈຳວຫຼືເຂົ້າໜຽວ - **Khao Chao leu Khao Niao**

Riz blanc ou Riz gluant / Steamed rice or Sticky rice

ສະລັດໝາກໄມ້ລວມ - **Mac Maille Louam**

Salade de Fruits frais / Mixed fresh fruit salad

# LAO SET MENU - 180.000 kips

## ຕົ້ມສົ້ມໄກ່ - Tom Som Kai

Consommé de poulet acidulé aux feuilles d'acacia  
Sour chicken soup with acacia leaves

## ສ້າໝູ - Saa Moo

Salade de porc haché aux fleurs de banane et herbes  
cooked minced pork salad with banana flowers and herbs

## ຂົ້ວຜັກກາດໃສ່ນໍ້າມັນຫອຍ - Khoua Phak Kard Saille Nammanhoil

Sauté de chou Kale à l'ail et à la sauce d'huitres  
Sauteed of kale leaves with garlic and oyster sauce

## ແຈ່ວໝາກເຂືອ - Jaew Mac Kruay

Purée d' aubergines grillées avec ail et échalote aux herbes aromatiques  
Grilled eggplant dip made with also grilled garlic, shallot and herbs

## ເຂົ້າຈ້າວຫຼືເຂົ້າໜຽວ - Khao Chao leu Khao Niao

Riz blanc ou Riz gluant / Steamed rice or Sticky rice

## ນໍ້າຫວານເຊືອມກ້ວຍໃສ່ສະຄູ - Nam Van Seuam Kouay Sai Sakhou

Entremets tiède à la banane et aux perles de tapioca cuites dans un lait de noix de coco  
Warm sweet banana & tapioca pearls cooked in coconut milk

## ແກງຜັກນ້ຳໃສ່ຊີ້ນໝູ - Keng Pak Nam Sai Sine Moo

Soupe de cresson à la boulette de porc / Watercress soup with pork dumpling

## ແຈ່ວປ່ອງ - Jaew Bong

Condiment local à base de piment séché et de couenne de buffle  
Sundry chili and buffalo skin paste

## ໄຄແຜ່ນ - Kai Phen

Algues de rivière séchées aux graines de sésame /Sesame river weeds

## ໄສ້ອົ່ວໝູ - Sai Oua Moo

Saucisse de porc / Pork sausage

## ຍຳສະລັດຫຼວງພະບາງ - Niam Salad Luang Prabang

Salade de Luang Prabang / Luang Prabang salad

## ເອາະຫຼາມຊີ້ນຄວາຍ - Or Larm Sin Krouaille

Ragoût de buffle avec de la couenne de buffle cuit, bois épicé, citronnelle, champignons,  
légumes et herbes

Buffalo stew with buffalo skin, chili, pepper wood, lemongrass, mushroom,  
vegetables and herbs

## ເຫຼິນສີ່ມປາ - Leun Som Paa

Mijotée de poisson du Mékong, petites aubergines amères, haricots verts, cuit dans un lait de coco  
aromatisés de pâte de poisson fermentée rose.

"Mijotée" of Mekong fish, eggplants, french beans, bitter eggplants all cooked in coconut milk with some  
pink fermented fish roe

## ເຂົ້າຈ້າວຫຼືເຂົ້າໜຽວ - Khao Chao leu Khao Niao

Riz blanc ou Riz gluant / Steamed rice or Sticky rice

## ລອຍໝາກແຕງ - Loi Mac Teng Souk

Melon au lait de noix de coco  
Swimming Cantaloup in coconut milk

# LAO BBQ SET MENU - 95.000 kips

## Niam Salad Luang Prabang -

ຍໍາສະລັດຫຼວງພະບາງ

Salade de Luang Prabang / Luang Prabang salad

\*\*\*\*

## Mixed BBQ - ປິ່ງ - PING

Marinées et grillées à l'ail, citronnelle et gingembre.

Marinated and grilled with garlic, lemongrass and ginger.

Ping Sine Krouaille Nam Tok - ປິ່ງຊີ້ນຄວາຍນໍ້າຕົກ

Ping Kai - ປິ່ງໄກ່

Ping Sine Moo - ປິ່ງຊີ້ນໝູ

## Khao Chao leu Khao Niao

- ເຂົ້າຈໍາວຫຼືເຂົ້າໜຽວ

Riz blanc ou Riz gluant / Steamed rice or Sticky rice

\*\*\*

## Mac Maille Louam

ສະລັດໝາກໄມ້ລວມ

Salade de Fruits frais / Mixed Fresh fruits Salad