



VEGETARIAN SET MENU - | 50.000 kips

ແກງຜັກນ້ຳໃສ່ເຕົ້າຮູ້ - **Keng Phak 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

ຂົ້ວເຫັດຕາມລະດູ - **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

CALAO SET MENU for 2 - 500.000 kips

*includes, per person, one soft drink, or one beer or one glass of wine
and coffee or tea*

ແກງປາໃສ່ຜັກຂະແຍງ - **Keng Pak Kra Gneng Sai Paa**

Consommé de poisson aux plantes aromatiques des rizières

Clear fish consommé flavored with rice paddy herbs

ກ້ອຍປາ - **Koy Paa**

Salade d'émincé de poisson et aux herbes aromatiques lao

Minced cooked fish salad with local herbs

ຂົ້ວໝາກເຂືອໃສ່ໝູ - **Khoua Mac Kheu Saille Moo**

Sauté d'aubergine au porc légèrement relevé et parfumé à la sauce huitre

Sauteed eggplants with pork lightly spicy with oyster sauce

ມົກກົບ - **Mok Kob**

Cuisses de grenouille et herbes en papillote de feuilles de banane à la vapeur

Steamed frog legs and herbs in banana leaf

ປັ້ງໄກ່ນໍາກະທຽມ - **Ping Sine Kai Nam Kathiem**

Cuisse de Poulet mariné et grillé à l'ail

Grilled marinated chicken leg with garlic

ຊຸບຜັກ - **Sup Phak**

Salade de Légumes cuits, assaisonnée au gingembre frais et légèrement épicée

Cold cooked mix vegetable salad spicy up with fresh ginger, galangal and sesame

ແຈ່ວໝາກເລັ່ນ - **Jaew Mac Lenn**

Concassée de tomate avec une garniture aromatique et de piments grillés

Concassée of tomato with grilled shallot, garlic, onion and chili

ເຂົ້າຈ້າວຫຼືເຂົ້າໜຽວ - **Khao Chao leu Khao Niao**

Riz blanc ou riz gluant / Steamed or sticky rice

ນໍ້າຫວານເຜືອກ - **Nam Van Pheuk**

Entremets tiède au taro cuit dans un lait de noix de coco

Warm sweet taro cooked in coconut milk



LAO SET MENU - 165.000 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

ຂົ້ວຜັກກາດໃສ່ນ້ຳມັນຫອຍ - 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

ນ້ຳຫວານເຊື່ອມກ້ວຍໃສ່ສະຄູ - 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



LUANG PRABANG SET for 2 - 290.000 kips

ແກງຜັກນ້ຳໃສ່ຊີ້ນໝູ - **Keng Pak Nam Sai Sine Moo**

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

ແຈ່ວບ່ອງ - **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

ເຫຼິນສົ້ມປາ - **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