



WESTERN MENU

CALAO RESTAURANT

A fine-dining selection

Traditional Western dishes to indulge a moment in this charming atmosphere.

Imported products and Wines options to pair with.

We hope you will enjoy your time with us!

Bon Appétit

Sun Sep



SPECIALS

SI0	Assiette de Saumon Écossais Fumé et son Toast au levain grillé Smoked Scottish Salmon served with a leavened Toast		150,000
SI1	Crevettes, Calamar et Cuisses de Grenouilles à la Provençale Shrimps, Squids and Frog Legs, Provençale Style		140,000
SI2	Escargots de Bourgogne, Persillés en Pots (importés de France) Burgundy Snails (from France), baked in Garlic and Parsley Butter		
		SI6 6 pieces	145,000
		SI12 12 pieces	245,000
SI3	Jambon de Parme, Saucisson Sec et Batônnets de Gruyère Suisse Parma Ham, Dry Sausage and Swiss Gruyère Sticks		
		SI22 For 2 persons	180,000
		SI21 For 1 person	100,000
SI4	Foie Gras de France Mi-cuit Maison et son Croustillant au Pain d'Épices Homemade French Foie Gras, Half-cooked and its Gingerbread		240,000

SALADS AND SOUPS

SO2 Salade de Poulet Sauté au Miel et aux Pommes Rôties 95,000
Sautéed Chicken Salad in honey dressing with roasted apples

SO3 Salade César
Oignons, anchois, olives noires, tomates, concombres, lardons, copeaux de parmesan
Caesar Salad - onions, anchovy, black olives, tomatoes, cucumbers, diced bacon, slices of parmesan

SO3M Medium 80,000
SO3L Large 100,000

SO4 Salade de Fruits de Mer à l'Italienne 160,000
Vinaigrette au Balsamique et huile d'olive
Seafood Salad, Italian Style, Balsamic and olive oil dressing

SO5 Tomates et Mozzarella de Buffle (de Luang Prabang) SO5M Medium 80,000
a l'huile d'olive et au basilic frais SO5L Large 100,000
Tomato and Buffalo Mozzarella in olive oil with fresh basil

SO6 Soupe Crémeuse de Potiron et ses Croustillants au Bacon 65,000
Creamy Pumpkin Soup and its bacon sticks

SO7 Gratinée à l'Oignon au Gruyère Suisse 95,000
Baked Onion Soup with Swiss cheese on top



MEAT – VIANDES

- | | | |
|-----|--|---------|
| MO1 | T-Bone Steak (500/600 grammes) | 350,000 |
| | Accompagné de Frites et d'une Ratatouille et ses 3 Sauces
(Poivre Noir, Moutarde de Dijon et Beurre de Ciboule au Wasabi) | |
| | T-Bone Steak (500/600 grams) and French Fries and Ratatouille
served with 3 sauces (black pepper, Dijon mustard and spring onion butter with wasabi) | |
| MO2 | Filet de Charolais Croisé au Bœuf Angus | 290,000 |
| | Pièce Poêlée à la Sauce aux Morilles accompagnée d'une galette de pomme de terre à notre façon, d'une ballotine de tomate aux oignons confits, et de son petit fagot de haricots | |
| | Fillet of Charolais Angus Cross, Panfried in French Morel Gravy
served with hash brown potato, a roasted tomato stuffed with confit onion
and its little bundle of green beans | |
| MO3 | Magret de Canard Poêlé au Poivre Vert | 190,000 |
| | Accompagné de Pommes Fruits Rôties, d'une galette de pomme de terre et de son petit fagot de haricots | |
| | Panfried Duck Breast in Green Pepper sauce served with roasted apple, hash brown potato and its little bundle of green beans | |
| MO4 | Lapin Braisé à la Moutarde de Dijon | 150,000 |
| | Accompagné de Tagliatelles Maison au Beurre et d'une poêlée de carottes | |
| | Braised Rabbit in Dijon Mustard Sauce
Served with Homemade Tagliatelle in butter and sauteed carrots | |

MO5 Côtés d'Agneau de la Nouvelle-Zélande Grillées, et son Beurre Menthe 290,000
 accompagnées de pommes de terre sautées, d'une tomate grillée avec ail confit
 Grilled New Zealand Lamb Chops, and Mint Butter
 served with sauteed potatoes, grilled tomato with confit garlic

MO6 Jambonneau Croustillant aux Deux Sauces
 (sauce Moutarde et sauce Piment et Citron Vert)
 servi avec des pommes de terre sautées et un coleslaw au wasabi
 Crusty Knuckle of Ham with two Sauces (Mustard sauce, Piment and Lime sauce)
 served with sauteed potatoes and a wasabi coleslaw

MO62 For 2 persons 220,000

MO61 For 1 person 120,000

FISH - POISSONS

FO1 Filet de Loup de Mer Poêlé sur une Réduction d'Oignons au Vin Blanc 220,000
 à la sauce Bourguignonne, servi avec un riz brun aux légumes
 Filet of Mediterranean Seabass, Panfried on bed of a Confit Onion in White Wine
 In Burgundy sauce, served with mix brown rice and vegetables

FO2 Dos de Cabillaud Hawaïen Poêlé au Beurre Blanc 220,000
 sur un lit de légumes rôtis au beurre d'anchois et une pomme vapeur
 Panfried Hawaiian Cod Loin in White Butter Sauce
 served with vegetables roasted in anchovy butter sauce and boiled potato



PASTA



✓	PO1	Raviolis Maison Forcis aux Champignons Parfumés et aux Tomates Confites sauce crémeuse au basilic Thai Homemade Ravioli Stuffed with shitake mushrooms, confits tomatoes and holy basil creamy sauce	100,000
✓	PO2	Tagliatelles Maison au Beurre Homemade Tagliatelle in Butter	70,000



SIDE ORDERS



✓	SIO1	Pommes Frites French Fries	50,000
✓	SIO2	Salade Verte Green Salad	25,000