

## Menu "La Signature"

**Kip 340,000 Net per Person**

### Starter

Foie gras poêlé sur toast brioché  
et son chutney à la mangue

*Pan fried Foie gras on toast  
with mango chutney*

Or

Toast de brie à la truffe servis avec  
sa salade et des lamelles de pomme

*Brie cheese and truffle on toast with  
green salad and apple slices*

### Main Course

Magret de canard au poivre, pomme  
caramélisée et pomme de terre

*écrasées à la provençale  
Duck breast with pepper sauce,  
caramelized apple and Provencal crushed  
potatoes*

Or

Saint jacques poêlées  
et ses gnocchis au pesto

*Pan fried scallops with pesto gnocchis*

### Dessert

Assiette de fromage  
*Cheese platter*

Or

Assortiment de  
desserts du chef  
*Chef's dessert assortment*

## Lao Courses Menu

**Kip 140,000 Net per Person**

### Starter

Laap de poisson et son riz collant

*Fish laap served with sticky rice*

Or

Légumes enroulés de bacon

*Bacon-wrapped vegetables*

### Main Course

Poulet au curry vert servis avec son riz

*Green curry chicken with rice*

Or

Soupe de nouilles au boeuf

*Beef noodle soup*

### Dessert

Salade de fruits au lait de coco

*Fruit salad with coconut milk*

Or

Pancake à la banane et sauce chocolat

*Banana pancake with chocolate sauce*

## Special Set Menu

**Kip 190,000 Net per Person**

### Starter

Soupe de choux fleur avec ses croustons  
à l'ail et huile de truffe

*Cauliflower soup with garlic croutons and truffle oil*

Or

Tartare de saumon et pomme

*Salmon tartar and apple*

### Main Course

Sauté de bœuf accompagné de sa purée  
de pomme de terre et de son jus au thym

*Beef slices with mashed potato and thyme juice*

Or

Pavé de saumon sur tagliatelles de carottes et  
courgettes, vinaigrette aux herbes et à l'ail  
*Salmon steak with carrots and zucchinis tagliatelle  
with herb and garlic vinaigrette*

### Dessert

Duo de cheese cake à la framboise et citron

*Raspberry and lemon cheese cake*

Or

Crème anglaise sur pain perdu et glace chocolat

*French toast with English cream  
and chocolate ice cream*

**Extra Espresso Coffee 10,000 kip;**

**Extra Tea 12,000 kip;**

**Extra Cappuccino or Latte 15,000 kip**

Please note: Payments with Visa or Master Card levy a bank charge of 2.5%,  
American Express bank charge 4%

# Three Courses Set Lunch Menu

**Kip 95,000 Net per Person**

## Starter/Entrées

Œuf mimosa au thon et concombre

*Tuna and cucumber mimosa eggs*

Or

Gaspacho de tomates

*Tomato Gazpacho*

## Main Course/Plats

Quiche jambon fromage

*Ham and cheese quiche*

Or

Bouché à la reine au poulet et champignons

*Chicken and mushroom Puff*

## Dessert

Crème caramel

*Caramel Cream*

Or

Assiette de fruits frais et ses mignardises

*Fresh fruit plate with sweet cakes*

Please note: Payments with Visa or Master Card levy a bank charge of 2.5%,  
American Express bank charge 4%