

DESSERTS MAISON★

Extra: 10 000 kips



CAFE GOURMAND

Espresso or Regular coffee et 3 mignardises (and 3 savoury sweets) * 50 000

Espresso double et 3 mignardises (and 3 savoury sweets) * 60 000

Mousse au Chocolat 70 000

Fondant au Chocolat 85 000

Tiramisu 70 000

Tatin aux Trois Fruits (Mangue, Ananas, et Pomme) et son petit pot de Crème

Warm upside down Tart (Apple Mango and Pineapple) and Cream 65 000

Suggestion — Boule de glace/ add a scoop of Ice Cream + 35 000

Crème Caramel à la Vanille de Bourbon 60 000

Crème Brûlée à la Noix de Coco (*served froide*)

Crème Brûlée with Coconut (*served cold*) 70 000

PÂTISSERIES

* MIGNARDISES

- ◆ Créole boat
- ◆ Ganache Orange
- ◆ Macaron Framboise
(Raspberry Macaron)
- ◆ Tarte aux Pommes
(Apple rose tartlet)
- ◆ Bonbon Chocolat
- ◆ Tarte au citron
(Lemon tartlet)



Salade de Fruits Frais du Pays au Sirop de Poivre de Szechouane et à la Citronnelle

Fresh Fruit Salad with Sichuan Pepper Syrup and Lemongrass 45 000

GLACES ARTISANALES★



Coupe Exotique, Exotic Bowl

70 000

(Sorbet à la Noix de Coco et à l'Ananas, Salade de Fruits, et Coulis de Fruits Rouges)

Poire Pochée au Vin Rouge et sa Rosace de Glace au Miel & Gingembre

Warm Poached Pear in Red Wine and Honey-Ginger Ice-Cream

70 000

35 000 kips par Boule / per scoop

Ananas - Pineapple

Citron Vert - Lime

Hibiscus - Rosella (Katiep)

Banane-Cannelle - Banana-Cinnamon

Fruit de la Passion - Passion Fruit

Mangue - , Mango

Orange

Sorbet

Vanille - Vanilla

Chocolat - Chocolate

Café - Coffee

Caramel

Noix de Coco - Coconut

Banane-Rhum-Raisins

Miel Gingembre - Honey Ginger

Noix de Cajou - Cashew Nut

Menthe-Chocolat - Mint-Chocolate

Crème Glacée

SUGGESTION

Coulis de Chocolat Chaud
Hot Chocolate Fudge Sauce

36 000

★ MADE IN LAOS ★

