



LAO MENU

CALAO RESTAURANT

A Culinary Journey

Welcome to Le Calao Restaurant and Embark on a Culinary Journey through the Traditional Savors and Emblematic Recipes of Laos.

Le Calao Restaurant features a large number of recipes to keep track on the emblematic recipes and tastes of Laos. With lush hills, the mighty Mekong and the presence of the Royal Court, Luang Prabang cuisine was considered as more refined and complex from the other regions.

Give a try to our Royal, regional or ethnic dishes!

Seasonal Dishes - upon availability

Degustation or Set Menus and A la Carte multiple options

Beer Lao, Lao Whisky, Spirits and Wine to pair

Relax, Indulge and Sun Sep (bon appétit in lao)

TIPS ABOUT EATING IN LAOS

From simple grills to complicated dishes, nothing is cooked or eaten without rice, fresh herbs and a multitude of seasonings and sauces.

We share all our dishes. All the plates arrive in the same time on the table and are shared between the guests. If you like to have them one by one, as in western countries, please feel free to ask! It is also possible! Only the soups are served individually.

If you are one or two, you could opt for a set menu but if you like to discover the dishes of your choice: we recommend you to order 1 or 2 dishes per person plus one (for example: 2 dishes for 1 person, 3 dishes for 2 persons), the unavoidable rice (sticky or steam) and soup, a jeaw to dip and why not a dessert according your appetite.

Have a look to our CULINARY JOURNEY INDEX, select the type of dishes you like to taste and find their variants featured in the menu.



Lao Food contains lots of herbs (mint, coriander, lemongrass and for sure ginger) chilies, and spices and **can be very spicy!** The little Chilies displayed on the menu will give an indicative value of the seasoning according the local taste. It is always possible to add chili, so don't be shy to tell your waiter if your taste buds are not used to it.



"V" Means Vegetarian option. As you will see it may sometimes contain Fish Sauce, for most of the dishes we can replace it with some Soy sauce and freshly squeezed lemon. Just ask for it to your waiter!


Fish sauce and "Padek", fermented fish sauce, are highly used in Luang Prabang cuisine. Source of proteins, we have it in almost all our dishes. As their tastes are not appreciated by everyone, feel free to precise if you don't feel like it! We can adapt the recipe!

Sticky Rice vs Steam Rice, if you never tried the sticky rice, you should definitively opt for it! Sticky rice and chili are emblematic components of Lao cuisine. in Lao, "Khao" means rice and eating, something you should know to understand the lao cuisine.





This little sign means **Luang Prabang Specialty**.

APERITIF

-  100 SET APERITIF FOR TWO - ឆ្កែតសំរាប់ 2 ពិរ 40,000
Kai Phen - តែពេង
Algues de Rivière de Luang Prabang séchées aux graines de Sésame
Luang Prabang River Weeds
- Sai Oua Moo - តែអ៊ីវ
Petite Saucisse de porc, spécialité Luang Prabang
(porc, échalote, poivre noir et cibette)
Small Luang Prabang pork Sausage (pork, shallot, black pepper and spring onion)
- Sin Dot - ឆ្កែតពេង
Buffle Séché à la Citronnelle et aux graines de Sésame
Sun Dried Buffalo meat with Lemongrass et Sesame seeds

SUN DRIED FOOD

-  200 Kai Phen - តែពេង 25,000
Algues de Rivière de Luang Prabang séchées aux graines de Sésame
Luang Prabang River Weeds
-  201 Sin Dot - ឆ្កែតពេង 35,000
Buffle séché à la Citronnelle et aux graines de Sésame
Sun dried Buffalo Meat with Lemongrass et Sesame seeds

CONDIMENTS/Sauces - ປະເພດແຈ້ວ - JAEW

	101 Jaew Bong - ແຈ້ວບອງ	25,000
	Condiment local à base de Piment séché et de Couenne de Buffle Sundry Chili and Buffalo Skin paste	
	102 Jaew Het - ແຈ້ວເຫັດ	20,000
	Concassée de Champignons, échalote et ail grillés au jus de poisson relevé au piment Concassée of Mushroom with grilled chili, shallot, garlic and fermented fish sauce	
	103 Jaew Mac Pet Dip - ແຈ້ວໝາກເຜັດດິບ	18,000
	Condiment local à base de Piment Vert, d'ail, échalotes grillées et ciboule fraîche Grilled Green Chili paste with garlic, shallot and spring onion	
	104 Jaew Mac Kreua - ແຈ້ວໝາກເຂືອ	20,000
	Aubergine grillée avec ail et échalote aux herbes aromatiques Grilled eggplant paste made with grilled garlic, shallot and herbs	
	105 Jaew Mac Lenn - ແຈ້ວໝາກເລັ່ນ	20,000
	Concassée de Tomate au jus de poisson macéré légèrement relevé au piment, avec de l'échalote et ail grillé Concassée of Tomato with grilled chili, shallot, garlic and fermented fish sauce	
	106 Jaew Khing - ແຈ້ວຂີງ	25,000
	Condiment local à base de Gingembre frais et Poudre de Couenne de Porc Séché, Cacahuètes et ail frits Spicy lightly fresh Ginger paste with Dry Pork Skin Powder, peanut and grilled garlic	

RICE/Riz - ປະເພດເຂົ້າ - KHAO

- | | | | |
|---|-----|---|--------|
| ✓ | 202 | Khao Chao - ເຂົ້າຈ້າວ
Riz Blanc / Steamed Rice | 15,000 |
| ✓ | 203 | Khao Niao - ເຂົ້າໜຽວ
Riz Gluant cuit à la Vapeur / Steamed Sticky Rice | 15,000 |

FRIED RICE - ປະເພດເຂົ້າຜັດ - KHAO PHAT

Sauté de Riz aux Légumes avec son Oeuf frit agrémenté de. au choix :
Fried Rice with diced Vegetables, fried Egg and a choice of:

- | | | | |
|--|-----|--|--------|
| | 204 | Khao Phat Kai - ເຂົ້າຜັດໄກ່
Poulet - Chicken | 42,000 |
| | 205 | Khao Phat Moo - ເຂົ້າຜັດໝູ
Porc - Pork | 45,000 |
| | 206 | Khao Phat Kheuang Tha Le - ເຂົ້າຜັດເຄື່ອງທະເລ
Fruits de Mer - Seafood | 45,000 |

NIAM - ປະເພດຍໍາ - FOOD MIX

-  300 Niam Salad Luang Prabang - ຍໍາສະລັດຫຼວງພະບາງ 38,000
Salade de Luang Prabang, contient des œufs
 Luang Prabang salad, - contains eggs
- 301 Niam Nor Maille Sai Pak Nung - ຍໍາໝໍໄມ້ໃສ່ຜັກໜຶ່ງ 38,000
Légumes et Bambous braisés au jus de poisson fermenté légèrement relevé au piment, ail, Gingembre, échalote, sésames grillés et herbes
 Braised vegetables and Bamboo with grilled chili, garlic, ginger, shallot, sesame seeds, herbs and fermented fish dressing
- 302 Niam Mac Kheua - ຍໍາໝາກເຂືອ 38,000
Aubergine, Fleur de Bananier fraîche, jus de poisson légèrement fermenté, Citronnelle, relevé au piment, ail, échalote, sésames grillés et herbes
 Slices of fresh Eggplant and Banana Flower with grilled chili, garlic, shallot, sesame seeds, herbs and fermented fish dressing
- 304 Niam Sen Lone - ຍໍາເສັ້ນລອນ 45,000
Vermicelles de verre et émincé de porc, crevettes, cuits au jus de citron et carottes, Citronnelle, tomate, oignon, céleri frais et aux herbes
 Glass Noodles and minced cooked Pork, Shrimps with fresh carrot, lemongrass, chili, Tomato, onion, celery, herbs and lime juice

SALAD - ປະເພດຕຳ - TAM



Salade assaisonnée de piment, ail, tomate cerise, jus de citron et jus de poisson fermenté

à base de, au choix :

Salad seasoned with chili, garlic, cherry tomato, lemon juice and fermented fish sauce with your choice of vegetable:

- | | | |
|-----|--|--------|
| 350 | Tam Mac Hung - ຕຳສົ້ມໝາກຮຸ່ງ
Papaye Verte - Green Papaya | 38,000 |
| 351 | Tam Mac Toua Gnao - ຕຳໝາກຖົ່ວຍາວ
Haricots Verts - Long Green Bean | 38,000 |
| 352 | Tam Mac Teng - ຕຳໝາກແຕງ
Concombre - Cucumber | 35,000 |

TARTARS - ປະເພດລາບ - LAAP

Tartare aux fines herbes et Poudre de Riz Gluant, à base de, au choix :

Raw Tartar with Herbs and roasted Sticky Rice Powder, with:

- | | | |
|-----|--|--------|
| 400 | Laap Seua Sine Krouaille - ລາບເສືອຊີ້ນຄວາຍ
Buffle et Soja frais - Buffalo Tartar and Bean Sprouts | 55,000 |
| 401 | Laap Pa Sai Mac Kheua Phao - ລາບປາໃສ່ໝາກເຂືອເຜົາ
Purée de Poisson et Aubergine Grillée - Fish, and Grilled Eggplant puree | 55,000 |

COOKED TARTARS - ປະເພດກ້ອຍ - KOILLE

450 Koille Pa - ກ້ອຍປາ 45,000

Émincé de Poisson et Haricots Crûs au jus de poisson fermenté, citronnelle, échalote, poudre de riz gluant, piment, herbes et jus de citron.

 Minced Fish and String Bean Salad with lemongrass, shallot, galangal, garlic, chili, sticky rice powder, herbs, galangal, oil, lemon juice and fermented fish.

Salade de Fleur de Banane au jus de poisson fermenté, citronnelle, échalote, galangal, ail, piment, poudre de riz gluant et aux herbes. **avec un émincé de votre choix :**

 Banana Flower Salad with lemongrass, shallot, galangal, garlic, chili, sticky rice powder, herbs and fermented fish and a minced meat of **your choice**:

451 Koille Pet - ກ້ອຍເປັດ 50,000

Émincé de Canard - Minced Duck

452 Saa Moo - ສ້າໝູ 45,000

Émincé de Porc - Minced Pork

STUFFED VEGETABLES - ປະເພດອົ່ວ - OUA

Aromatisés à l'échalote, poivre noir et ciboule. **au choix :**
Seasoned with Shallot, black pepper and spring onion. **make your choice:**

- | | | |
|--|---|--------|
|  | 500 Sai Oua Moo - ໄສ້ອົ່ວໝູ
Saucisse de Porc - Pork Sausage | 45,000 |
| | 501 Oua Nor Maille - ອົ່ວໜໍ່ໄມ້
Bambous Farcis au Porc - Stuffed Bamboo Shoots with Pork | 39,000 |
| | 502 Oua Si Khaille - ອົ່ວສີໄຄ
Boulettes de Porc à la Citronnelle - Stuffed Pork with Lemongrass | 39,000 |
|  | 503 Oua Mac Pet - ອົ່ວໝາກເຜັດ
Petits Poivrons Verts Farcis au Porc - Stuffed Green middle chilli with Pork | 38,000 |
|  | 504 Say Oua Krouaille - ໄສ້ອົ່ວຄວາຍ
Black Spicy Buffalo Sausage - Saucisse noire de Buffle | 56,000 |

DEEP FRIED/Fritures - ປະເພດທອດ - TOD

- | | | |
|-----|--|--------|
| 505 | Tod Kadouk Kang Moo - ທອດກະດູກຂ້າງໝູ
Côte de Porc mariné et en friture à l'ail - Deep fried Pork Chop marinated with garlic | 45,000 |
| 506 | Tod Pa Nam Kong Sai Katiem - ທອດປານ້ຳຂອງໃສ່ກະທຽມ
Poisson du Mékong en friture à l'ail - Deep fried Mekong fish with garlic | 72,000 |

BBQ - ປະເພດປັງ - PING

Mariné et grillé à l'ail, citronnelle et gingembre. faites votre choix :

Marinated and grilled with garlic, lemongrass and ginger. make your choice:

600	Ping Sine Krouaille Nam Tok - ປັງຊິ້ນຄວາຍນ້ຳຕົກ Buffle Local - Buffalo	60,000
601	Ping Kop - ປັງກົບ Grenouille - Frog	50,000
602	Ping Kai - ປັງໄກ່ Cuisse de Poulet - Chicken Leg	45,000
603	Ping Euk Pet - ປັງເອິກເປັດ Magret de Canard - Duck Breast	55,000
604	Ping Sine Moo Som - ປັງຊິ້ນໝູສົ້ມ Poitrine de Porc au goût acidulé - Sour Pork Belly	40,000

Mariné et grillé à l'ail :

Marinated and grilled with garlic:

605	Ping Pa Nam Katiem - ປັງປານຳກະທຽມ Filet de Perche - Fillet of Perch	45,000
-----	--	--------

STEW/RAGOUT - ປະເພດເອາະຫຼາມ - OR LAM



Ragoût avec de la couenne de buffle cuit, bois épicé, citronnelle, champignons, légumes et herbes, à base de, au choix :

Stew with buffalo skin, chili, spicy with pepper wood, lemongrass, mushroom, vegetables and herbs, with your choice of:

- | | | |
|-----|--|--------|
| 650 | Or Larm Sine Fane - ເອາະຫຼາມຊີ້ນຟານ
Chevreuil (<i>Ferme de Thaïlande</i>) - Venison (<i>from a Thai farm</i>) | 65,000 |
| 651 | Or Larm Kai - ເອາະຫຼາມໄກ່
Poulet - Chicken | 55,000 |



Mijotée cuit au lait de Coco, avec au choix :

"Mijotée" in coconut milk, with a choice of:

- | | | |
|-----------|---|--------|
| 652 | Or Mac Pea Nam Sin Moo - ເອາະໝາກປີນໍາຊີ້ນໝູ
Travers de Porc aux fleurs de Bananier avec des gratons, bois épicé, citronnelle, champignons, aubergines et basilic poivré
Braised Pork Spare Rib with young Banana Flowers with pork crackers, lemongrass, black mushroom, eggplants and holy basil | 45,000 |
| (LPB) 653 | Leun Som Moo - ເຫຼິນສົ້ມໝູ
Poirine de Porc, de couenne buffle et divers légumes et pâte de poisson fermentée rose.
Diced Pork Belly, with buffalo skin, vegetables and pink fermented fish roe | 48,000 |
| (LPB) 654 | Leun Som Paa - ເຫຼິນສົ້ມປາ
Poisson du Mékong, divers légumes et pâte de poisson fermentée rose.
Mekong Fish, with vegetables and pink fermented fish roe | 55,000 |



PANFRIED SAUTEED - ປະເພດຂົ້ວ - KROUA



Sauté de Légumes, **de votre choix**, à l'ail et à la sauce d'huitres :
Sautéed with garlic and oyster sauce, **make your choice** of vegetables:

700	Kroua Phak Lom Mid - ຂົ້ວຜັກລວມມິດ Légumes variés - Vegetable Mix	35,000
701	Kroua Hed Tarm La Dou - ຂົ້ວເຫັດຕາມລະດູ Champignons de saison - Seasonal Mushrooms	40,000
703	Kroua Phak Bong - ຂົ້ວຜັກບັ້ງ Liserons d' Eau et piment - Morning Glory and chili	35,000

Sauté au Gingembre et au jus de Coco :
Sautéed with Ginger and Coconut milk:

704	Kroua Moo Saille Kring - ຂົ້ວໝູ່ໃສ່ຂີງ Emincé de Porc - Pork	48,000
-----	---	--------

BANANA LEAVE WRAP - ປະເພດມົກ - MOK

Papillote aux herbes dans une feuille de bananier cuite à la vapeur. **avec au choix :**

Steamed with herbs cooked in banana leaf. **make your choice:**

750	Mok Pa - ມົກປາ Poisson - Fish	45,000
751	Mok Kob - ມົກກົບ Grenouille - Frog	48,000
752	Mok Nor Maille - ມົກໜໍ່ໄມ້ Bambou et Oeuf - Bamboo and Egg	35,000

WRAPPED FOOD - ປະເພດຂະນາບ - KRANAP

753	Kranap Bon - ຂະນາບປອນ Papillote de feuille de Colocasia au Porc aux herbes grillées dans une feuille de banane Grilled Colocasia Leaf with Pork and herbs wrapped in a banana leaf	30,000
-----	--	--------

SOUP/Consommés - ປະເພດແກງ - KENG

- 800 Keng Nor Maille Sai Bai Yanang - ແກງໜໍ່ໄມ້ໃສ່ໃບຍານາງ 35,000
Velouté épais de Feuilles vertes grimpantes comestibles (*Tiliacora Triandra*) aux bambous, aubergines, champignons, jeune potiron et de diverses plantes aromatiques.
Thick Green Leaves Soup (*Tiliacora Triandra Leaves*) bamboo, eggplant, mushroom, young pumpkin and a plenty of aromatic plants.
- 801 Keng Pa Sai Pak Kra Gneng - ແກງປາໃສ່ຜັກຂະແຍງ 40,000
Consommé de Poisson à la Feuille de Riz, piment, citronnelle, galangal, herbes et jus de poisson fermenté
Fish Soup with Rice paddy Herbs, chili, lemongrass, galangal, herbs and fermented fish
- 802 Keng Kai Sai Pak Kra Gneng - ແກງໄກ່ໃສ່ຜັກຂະແຍງ 35,000
Consommé de Poulet à la Feuille de Riz, piment, citronnelle, galangal, herbes et jus de poisson fermenté
Chicken Soup with Rice paddy Herbs, chili, lemongrass, galangal, herbs and fermented fish
- 803 Keng Pak Nam Sai Sine Moo - ແກງຜັກນ້ຳໃສ່ຊີ້ນໝູ 35,000
Soupe de Cresson à la Boulette de Porc
Watercress Soup with Pork Dumpling.
- 804 Keng Pak Nang Leud - ແກງຜັກນາງເລິດ 35,000
Consommé de Boeuf aux feuilles de Betel
Betel Leave Soup with diced of Beef

Acid/Sour SOUP - ປະເພດແກງສົ້ມ - KENG



Consommé acidulé au tamarin, piment, tomate cerise, citronnelle et aux herbes. **au choix :**
Sour Soup with tamarind, chili, cherry tomato, lemongrass and herbs. **with your choice of:**

850	Keng Som Kai - ແກງສົ້ມໄກ່ Poulet - Chicken	40,000
851	Keng Som Pa - ແກງສົ້ມປາ Poisson - Fish	45,000
852	Keng Som Kalam Pi - ແກງສົ້ມກະລໍາປີ Chou - Cabbage	38,000
853	Keng Som Kalam Pi Sai Moo - ແກງສົ້ມກະລໍາປີໃສ່ຊີ້ນໝູ Chou et Porc - Cabbage and Pork	38,000
854	Keng Som Kalam Pi Sai Pa - ແກງສົ້ມກະລໍາປີໃສ່ປາ Chou et Poisson - Cabbage and Fish	38,000
855	Keng Som Kalam Pi Sai Kai - ແກງສົ້ມກະລໍາປີໃສ່ໄກ່ Chou et Poulet - Cabbage and Chicken	38,000

BOILED MEAT/Pot au feu - ປະເພດຊຸບ - SUPP



Pot au Feu au jus de citron, piment, ail, gingembre, échalotes et herbes. **avec au choix :**
Boiled Meat with grilled chili, garlic, ginger, shallot, herbs and lime juice. **with a choice of:**

900	Supp Kai - ຊຸບໄກ່ Poulet - Chicken	45,000
901	Supp Moo - ຊຸບໝູ Porc - Pork	48,000
902	Supp Pet - ຊຸບເປັດ Canard - Duck	50,000

MARMITE - ປະເພດປິ່ນ - PON



Bouillabaisse de Poisson du Mékong au jus de poisson fermenté, aubergine, piment, échalote, ail et herbes. **a base de, au choix :**
Marmite with eggplant, chili, shallot, garlic, herbs and fermented fish sauce. **with a choice of:**

903	Pon Pa Nam Kong - ປິ່ນປານ້ຳຂອງ Poisson du Mékong - Mekong Fish	40,000
904	Pon Kra Kob - ປິ່ນຂາກົບ Cuisse de Grenouilles - Frog Leg	40,000

CIVET - ປະເພດຕົ້ມແຈ້ວ - TOM JEAW



Civet épicé aux champignons, piment, ail, échalote, aubergine grillés, herbes et au jus de poisson fermenté. **avec au choix:**

Stew with mushrooms, grilled eggplant, chili, garlic, shallot, herbs and fermented fish, with your choice of:

905	Tom Jeaw Sine Krouaille - ຕົ້ມແຈ້ວຊີ້ນຄວາຍ Buffle - Buffalo	55,000
906	Tom Jeaw Sine Moo - ຕົ້ມແຈ້ວຊີ້ນໝູ Porc - Pork	50,000



ASIAN TOUCH



- | | | |
|-----|---|---------|
| 950 | Koy Pa Salmon - ກ້ອຍປາແຊ່ວມ່ອນ | 75,000 |
| | Salade de Saumon crû à la mode Lao avec du poisson fermenté et des herbes | |
| | Raw Scottish Salmon salad made in Lao way with little fermented fish and a lot of herbs | |
| 951 | Sashimi Pa Salmon - ປາແຊ່ວມ່ອນສິດຈ້າແຈ່ວວາສະບິ | 105,000 |
| | Sashimi au saumon écossais et wasabi | |
| | Scottish Salmon Sashimi and Wasabi | |
| 952 | Pa Neung Mac Now - ປາໜຶ່ງໝາກນາວ | 70,000 |
| | Poisson cuit à la vapeur au jus de citron et herbes | |
| | Steamed Boneless Mekong Perch in Lime juice, chili and herbs | |