

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

PORK

**CHIPOLATA ET SA COMPOTE D'OIGNONS
SERVIE AVEC UNE POMME PURÉE ET DES LÉGUMES AU BEURRE**
Italian Sausage, Onion Confit, Mashed Potatoes and Buttered Vegetables

KIP 220.000

**CÔTE DE PORC GRILLÉE SUR UN LIT D'OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE
SAUCE AU ROQUEFORT, SERVIE AVEC UNE POMME PURÉE**
*Grilled Pork Chop in a Roquefort Cheese Sauce, Confit Onions in Red Wine
served with mashed Potatoes*

KIP 285.000

**FILET MIGNON DE PORC RÔTI AU THYM
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AILLÉE**
*Roast Pork Filet Mignon with Fresh Thyme with Pan Fried Local Mushrooms
and Garlic Mashed Potatoes*

KIP 300.000

CHOUROUTE
Sauerkraut, pork shank, pork belly, sausage and potatoes

KIP 390.000

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

POULTRY

COQ AU VIN AUX PETITS LARDONS

SERVI AVEC DES TAGLIATELLES FRAÎCHES ET DES LÉGUMES AU BEURRE

*Coq au Vin, chicken in red wine sauce with dice bacon
served with Home Made Tagliatelle and Buttered Vegetables*

KIP 380.000

MAGRET DE CANARD RÔTI AU "MAK TOUM" ET AU GRAND MARNIER ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS ET DE LÉGUMES AU BEURRE

Roast Duck Breast with Mak Toum Sauce with Dauphinois Gratin and Buttered Vegetables

KIP 380.000

LAMB

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA CARDAMOME D'INDOCHINE & TAGLIATELLES MAISON, SAUTÉ DE CHAMPIGNONS ET DE LÉGUMES AU BEURRE

*Braised Lamb Shank with Indochina Cardmome & Home Made Tagliatelle,
Pan fried Mixed Mushrooms and Buttered Vegetables*

KIP 650.000

CÔTES D'AGNEAUX GRILLÉES DE NOUVELLE ZÉLANDE AUX HERBES DE PROVENCE ACCOMPAGNÉES DE POMMES FRITES ET DE LÉGUMES AU BEURRE

Grilled New Zealand lamb chops with provençale herbs served with french fries and buttered vegetables

KIP 590.000

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

LOCAL BEEF AND BUFFALO

CARPACCIO DE BŒUF CRÛ AU BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN

ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ET D'UNE SALADE VERTE

Beef Carpaccio (raw meat) with Basil and Parmesan Slices, French Fries and a Green Salad

KIP 300.000

**MÉDAILLONS DE BOEUF DU LAOS AU POIVRE NOIR (200GR) ACCOMPAGNÉS DE POMMES
FRITES ET DE LÉGUMES AU BEURRE**

Lao beef medallions in black pepper sauce served with French fries and buttered vegetables (200 gr)

KIP 300.000

STEAK DE BUFFLE DU LAOS GRILLÉ AU "BEURRE CAFÉ DE PARIS" (200 GR)

ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ET DE LÉGUMES AU BEURRE

*Lao buffalo steak Basted with herbs and "café de Paris butter"
served with French fries and buttered vegetables (200 gr)*

KIP 300.000

STEAK TARTARE DE BUFFLE, ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES

Raw tartare of buffalo served with french fries

KIP 300.000

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

BEEF

**FAUX FILET DE BOEUF DE NOUVELLE ZÉLANDE POÊLÉ AU ROQUEFORT (200GR)
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DARPHIN ET DE LÉGUMES AU BEURRE**

Pan Fried New Zealand beef rib-eye with roquefort cheese sauce Hashbrown potatoes and buttered vegetables

KIP 680.000

**FILET DE BOEUF DE NOUVELLE ZÉLANDE AU POIVRE NOIR (200GR)
ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ET DE LÉGUMES AU BEURRE**

New Zealand fillet of beef in black pepper sauce (200 gr) served with french fries and buttered vegetables

KIP 680.000

**CONTRE FILET DE BOEUF D'AUSTRALIE AU POIVRE NOIR (250GR)
ACCOMPAGNÉ D'UNE POMME PUREE ET DE LÉGUMES AU BEURRE**

Australian Beef Strip Loin in black pepper sauce (250 gr) served with mashed potatoes and buttered vegetables

KIP 650.000

**T-BONE DE BOEUF D'AUSTRALIE AU POIVRE NOIR (400GR)
ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ET DE LÉGUMES AU BEURRE**

Australian Beef T-Bone in black pepper sauce (400 gr) served with french fries and buttered vegetables

KIP 1020.000

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

FISH

FILET DE PERCHE DU MÉKONG POÊLÉ AU BEURRE DE BASILIC THAI

*Lightly pan-fried of Fillet of Mekong Perch in Holy Basil Sauce, Hashbrown potatoes
and buttered vegetables*

KIP 315.000

NAVARIN DE POISSON DU MÉKONG À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Mekong Fish Stew with Old Style Mustard Sauce, Brown Rice and Buttered Vegetables

KIP 380.000

STEAK DE SAUMON POÊLÉ, SAUCE À LA DIEPPOISE ACCOMPAGNÉ DE RIZ BRUN ET DE LÉGUMES AU BEURRE

*Salmon Steak with "Dieppoise Sauce"(shrimps, seafood, tomatoes) Steamed Rice
and Buttered Vegetables*

KIP 395.000

PAN FRYED SNOW FISH

*With "Dieppoise Sauce"(shrimps, seafood, tomatoes) served with Buttered Vegetables
and mashed potatoes*

KIP 995.000

PLAT PRINCIPAL

MAIN COURSE

*Nos plats sont accompagnés d'une petite salade verte
Main courses are served with a green salad*

RABBIT

**LAPIN A LA MOUTARDE DE DIJON,
ACCOMPAGNE DE TAGLIATELLES MAISON AU BEURRE ET D'UNE POETEE DE CARROTES**

*Braised Rabbit in Dijon mustard sauce
Served with home made tagliatelle in butter and sauteed carrots*

KIP 320.000

VEGETARIAN

GRATIN D'AUBERGINES À LA PROVENÇALE ET AU FETA

Baked Eggplants in Tomato Sauce with Feta Cheese

KIP 165.000

LASAGNES DE PLEUROTTE AU CUMIN ET AUX LÉGUMES

Cumin Flavoured Oyster Mushroom and Vegetable Lasagna

KIP 165.000
