★ Homemade Desserts

DESSERTS MAISON ★

PATISSERIES

Mousse au Chocolat 155.000 kip

Crème Caramel à la Vanille de Bourbon 120.000 kip

Tatin aux Trois Fruits (Mangue, Ananas, et Pomme) et son petit pot de Crème
Warm upside down Tart (Apple Mango and Pineapple) and Cream 135.000 kip

Suggestion Boule de glace/ add a scoop of Ice Cream + 50.000 kip

Crème Brûlée à la Noix de Coco, Coconut Crème Brûlée (warm or cold) 120 000 kip

Tiramisu 155 000 kip

Fondant au Chocolat 160 000 kip



Salade de Fruits Frais du Pays au Sirop de Poivre de Sechouane et à la Citronnelle
Fresh Fruit Salad with Sichuan Pepper Syrup and Lemongrass 90.000 kip



service charge 10% not included

★ Artisanal Ice Creams

GLACES ARTISANALES★



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

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

125.000 kip

★ MADE IN LAOS

Sorbet

45.000 kip per Scoop

Citron Vert – Lime

Fruit de la Passion – PassionFruit

Mangue-Mango

Crème Glacée

65.000 kip per Scoop

Vanille – Vanilla

Chocolat – Chocolate

Café – Coffee

Noix de Coco – Coconut

Miel Gingembre – Honey Ginger

SUGGESTION

Coulis de Chocolat Chaud

Hot Chocolate Fudge Sauce

55.000 kip

l'Elephant
RESTAURANT FRANÇAIS

+10% service charge