

Les Entrées Froides – Cold Starters

Tarte fine à la tomate confite, tapenade, huile de basilic <i>Tart of Tomato confit, tapenade and basil oil</i>	60,000,-
Salade de fromage bleu, salade verte, noix rôties, pommes et échalotes marinées <i>Blue cheese salad, green salad, roasted nuts, apple and fried shallots</i>	80,000,-
Soupe froide d'asperges, crostini salade de crevettes et canard fumé, yaourt local <i>Chilled asparagus soup, a toast of shrimp and smoked duck salad, local yogurt</i>	80,000,-
Tataki de thon rouge, mayonnaise au gingembre, radis, échalotes marinées et riz soufflé <i>Red tuna tataki, ginger mayonnaise, radish, marinated shallots and puffed rice</i>	100,000,-
Salade de saison aux crevettes, laitue, mangue, pomélo, concombre et tomates cerises <i>Seasonal salad with shrimps, mango, pomelo, cucumber and cherry tomato</i>	100,000,-
Saumon fumé, yaourt du Laos à la moutarde, pomme, algue de rivière et câpre <i>Smoked salmon, Lao yogurt with mustard, apple, riverweed and caper</i>	120,000,-

Les Entrées Chaudes – Hot Starters

Tartelette aux champignons et bacon gratiné au gouda, œuf frit et purée d'herbes <i>Mushrooms tart, gratinated bacon with gouda cheese, fried egg and mashed herbs</i>	70,000,-
Soupe à l'oignon et son dôme (25 minutes de préparation) <i>French Onion Soup with its dome (25 minutes preparation)</i>	80,000,-
Escargots au beurre à l'ail et persil <i>Snails in garlic and parsley butter</i>	90,000,-
Tom yam surf'n turf, crevettes et foie gras <i>Tom yam surf'n turf, shrimps and foie gras</i>	100,000,-

Les Pâtes – Pasta

Ravioli à la courge, beurre noisette aux amandes, épinard du Laos, tomates cerise <i>Squash ravioli, almond peanut butter, Laotian spinach, cherry tomato</i>	70,000,-
Penne aux légumes de saison, pesto d'herbes, huile d'olive, copeaux de parmesan <i>Penne with seasonal vegetables, pesto herbs, olive oil and parmesan flakes</i>	90,000,-

Le Burger – Burger

Settha Palace burger, bacon, fromage, frites et salade <i>Settha Palace burger, bacon, cheese, French fries and salad</i>	90,000,-
--	----------

Les Pizzas Maison – Homemade Pizzas

(20 minutes préparation / 20 minutes preparation)

Légumes - <i>Vegetables</i>	90,000,-
Thon et tomates - <i>Tuna and tomatoes</i>	110,000,-
Salami et olives - <i>Salami and olives</i>	120,000,-
Jambon et champignons - <i>Ham and mushrooms</i>	120,000,-
Fruits de Mer - <i>Seafood</i>	130,000,-

Les Poissons et Crustacés – Fish & Crustaceans

Tilapia poêlé sauce aux moules et curry, champignons, haricots longs, noix de cajou <i>Pan-fried Tilapia with mussel and curry sauce, mushrooms, long bean, cashew nuts</i>	110,000,-
Filet de Saint Pierre poêlé, sauce Bois Boudran, purée de pommes de terre et légumes sautés <i>Pan-fried Dory fish, Bois Boudran sauce, mashed potatoes and sautéed vegetables</i>	120,000,-
Risotto aux fruits de mer, crevettes, calamars, moules, petits pois, lime confit et basilic <i>Seafood risotto, shrimps, squids, mussels, peas, lime confit and basil</i>	130,000,-
Saint jacques poêlées, sauce vierge, asperges vertes et purée de petit pois <i>Pan-fried Scallops, vierge sauce, green asparagus and mashed green pea</i>	140,000,-
Pavé de Saumon poêlé, sauce au beurre citronné et épinards <i>Pan-fried Salmon, lemon butter sauce and spinach</i>	180,000,-

Les Viandes – Meats

Vol-au-vent aux blancs de poulet et champignons <i>Chicken and mushroom Vol au Vents</i>	120,000,-
Magret de canard sauce à l'orange et pak choï sauté <i>Roasted breast of duck with orange sauce and wok-seared bok choy</i>	150,000,-
Steak frites au beurre maitre d'hôtel <i>Steak and chips with butter maitre d'hôtel</i>	210,000,-
Côtelettes d'agneau roti et caviar d'aubergines <i>Roasted lamb chops with charred Eggplant</i>	220,000,-
Filet de bœuf grillé, sauce Porto, purée de pommes de terre, échalote confite et haricot long <i>Grilled beef filet, Porto sauce, mashed potatoes, shallot confit and long beans</i>	280,000,-

Les Desserts – Sweets

Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla Crème brûlée</i>	80,000,-
Tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille (20 minutes préparation) <i>Apple Tart with vanilla ice cream (20 minutes preparation)</i>	80,000,-
Fondant au chocolat et sa glace vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	80,000,-
Ile flottante et son sorbet à la framboise <i>Ile flottante and raspberry sorbet</i>	80,000,-
Tarte citron meringué <i>Lemon meringue pie</i>	80,000,-
Mak Mai Lot <i>Sliced seasonal fruits</i>	55,000,-
Khao Niaw Mark Muang <i>Sticky rice and Mango with Coconut Ice cream</i>	80,000,-
Nos Sélections de Glaces et Sorbets par boule : Vanille, Chocolat, Café, Thé Matcha, Mangue et fruit de la passion, Fraise, Noix Coco, Framboise, Citron vert <i>Selection of Ice creams and Sherbets per scoop: Vanilla, Chocolate, Coffee, Matcha Tea, Mango & Passion fruit, Strawberry, Coconut, Raspberry, Lime</i>	14,000,-