





Entrée + Plat +  
Dessert

**18.50€**

Entrée + Plat  
**ou**

Plat + Dessert

**14.50€**

## Menu du jour

Semaine du

Lundi 29 Juin au Dimanche 5 Juillet 2026

<b>Lundi</b>	<p><i>Œufs mimosa</i> * <i>Jambon braisé sauce porto, haricots verts</i> * <i>Cœur coulant au chocolat</i></p>
<b>Mardi</b>	<p><i>Terrine de poissons</i> * <i>Paëlla maison poulet et fruits de mer</i> * <i>Glace</i></p>
<b>Mercredi</b>	<p><i>Gaspacho melon/pastèque</i> * <i>Paupiette de porc sauce sakai, écrasé de pommes de terre</i> * <i>Tatin aux pêches</i></p>
<b>Jeudi</b>	<p><i>Salade de pâtes "pépinette" façon basque</i> * <i>Aiguillettes de canard à l'estragon, carottes vapeur</i> * <i>Mousse framboise</i></p>
<b>Vendredi</b>	<p><i>Salade grecque</i> * <i>Pêche du jour, carottes vapeur</i> * <i>Gâteau à la cerise</i></p>
<b>Samedi</b>	<p><i>Rillettes de saumon</i> * <i>Bavette à l'échalotte confite, frites maison</i> * <i>Fromage</i></p>

# MENU

## NOS FORMULES

**Menu Gourmand : 37€**  
*Entrée + Plat + Dessert*

**Menu Friand : 31€**  
*Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert*

**Plat unique : 25€**

**Menu enfant : 12€**

**Retrouvez nos planches du terroir à  
partager au Bar**

Merci de nous spécifier toute allergie  
alimentaire, le tableau des allergènes  
est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison en  
privilégiant des produits issus de  
producteurs locaux en circuit court.



**05 58 56 36 37**

# ENTRÉES

## **Carpaccio de bœuf aux épices**

*pétales de brebis, mesclun et glace basilic*

## **Tomates burrata**

*au fruit du dragon et truffe d'été*

## **Foie gras poêlé**

champignons poêlés, œuf poché au  
vinaigre de Miel



**LOU  
ÇAÇAIROT**

RESTAURANT  
GOURMAND

# PLATS

## **Pavé de thon rouge**

*crumble de parmesan, jus d'oignon,  
légumes du soleil*

## **Côte de cochon**

*cuite basse température, jus réduit,  
mille-feuille de légumes*

## **Demi magret, sauce à la pêche**

*frites*

## **Burger au choix**

*steak **ou** tenders poulet **ou** poisson pané,  
mesclun, tomate, serrano, brebis, sauce  
ketchup, frites*

  
**LOU  
CAÇAIROT**

RESTAURANT  
GOURMAND

# DESSERTS

## **Cœur coulant cuit minute :**

▪ *au toblerone*

**ou**

- *chocolat dulcey (lait caramélisé), de la maison Valrhona avec 1 boule de glace à la cacahuète (8 minutes d'attente)*

## **Tarte à la framboise**

*revisitée*

## **Baba à l'Armagnac**

*crème fouettée*

## **Assiette de fromages fermiers**

*Brebis, vache, chèvre*

  
**LOU  
CAÇAIROT**

RESTAURANT  
GOURMAND

# MENU ENFANT

12 ANS

## **Entrées**

*Œufs mayonnaise*

**ou**

*Assiette de saucisson*

**ou**

*Quesadillas au fromage*

## **Plats**

*Petit burger\**

**ou**

*Escalope de poulet\**

**ou**

*Poisson pané\**

*\*accompagné de frites  
**ou** pâtes **ou** légumes du moment*

## **Desserts**

*2 boules de glace*

**ou**

*Fraises chantilly*

