



Entrée + Plat +
Dessert

18.50€

Entrée + Plat
ou

Plat + Dessert

14.50€

Menu du jour

Semaine du

Lundi 06 au Dimanche 12 Juillet 2026

Lundi	<p><i>Carpaccio de canard</i> *</p> <p><i>Épaule d'agneau façon tajine, légumes</i> *</p> <p><i>Nougat glacé</i></p>
Mardi	<p><i>Croquetas au Serrano</i> *</p> <p><i>Côte de cochon, légumes</i> *</p> <p><i>Tartare d'ananas</i></p>
Mercredi	<p><i>Gravlax de truite</i> *</p> <p><i>Onglet de veau, petits pois à la française</i> *</p> <p><i>Riz au lait</i></p>
Jeudi	<p><i>Cœurs de canard persillade</i> *</p> <p><i>Assiette combinée (salade, crudités, oeuf dur, lomo froid, fromage de brebis)</i> *</p> <p><i>Coupe de glaces au choix</i></p>
Vendredi	<p><i>Crevettes mayonnaise</i> *</p> <p><i>Moules frites</i> (marinières ou chorizo ou curry) *</p> <p><i>Charlotte aux fruits du moments</i></p>
Samedi	<p><i>Croque-monsieur (sans béchamel)</i> *</p> <p><i>Confit de canard, haricots verts</i> *</p> <p><i>Fraises chantilly</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



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

