



BOULANGERIE - PÂTISSERIE
LE PIGNON LANDAIS
3, av. de la République
Dax
05 58 74 41 88

DAX



BOULANGERIE - PÂTISSERIE
LE PIGNON LANDAIS
3, av. de la République
Dax
05 58 74 41 88

EARL LOUMÉ
= =
Veaux de lait nourris
sous la mère
RACE BAZADAISE



Entrée + Plat +
Dessert
18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
14.50€

Menu du jour

Semaine du
Lundi 20 au Dimanche 26 Juillet 2026

Lundi	<i>Œufs mimosa</i> * <i>Jambon braisé sauce porto, haricots verts</i> * <i>Cœur coulant au chocolat</i>
Mardi	<i>Chipiron en persillade</i> * <i>Escalope de veau, sauce champignons, blé</i> * <i>Cannelés façon profiteroles</i>
Mercredi	<i>Œuf cocotte</i> * <i>Paupiette de porc sauce sakai, spaghettis</i> * <i>Tarte tatin abricots</i>
Jeudi	<i>Gaspacho melon/pastèque</i> * <i>Thieb au poulet (plat malien non épicé)</i> * <i>Mousse fraise</i>
Vendredi	<i>Salade grecque</i> * <i>Pavé de merlu à l'espagnol, carottes vapeur</i> * <i>Gâteau cerises</i>
Samedi	<i>Rillettes de saumon</i> * <i>Bavette à l'échalotte confite, frites maison, salade</i> * <i>Glaces</i>

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*

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

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