



LA VÉRITABLE
Cacaohuete
de Soustons
CULTIVER À SOUSTONS - LANDAIS

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

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

Foie gras maison Paris
Producteur
40 360 Pomarez





Entrée + Plat +
Dessert
18.50€

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
14.50€

Menu du jour

Semaine du
Lundi 03 au Dimanche 09 Août 2026

Lundi	<i>Salade de chèvre chaud</i> * <i>Mix grill de saucisses, légumes</i> * <i>Salade de fruits</i>
Mardi	<i>Gaspacho</i> * <i>Sauté de dinde, quinoa</i> * <i>Crème caramel</i>
Mercredi	<i>Salade parisienne</i> * <i>Brochette de poulet, légumes</i> * <i>Tarte tatin pêche</i>
Jeudi Menu spécial : LANDAIS 26€ <i>réserveation</i> <i>souhaitée</i>	<i>Salade Landaise (salade, tomates, gésiers, magret séché, asperges, toast de foie gras)</i> * <i>Demi magret de canard sauce bleu des Basque, pommes sarladaise</i> * <i>Pastis landais façon pain perdu</i>
Vendredi	<i>Tataki de saumon</i> * <i>Pêche du jour, riz pilaf</i> * <i>Coupe glaces</i>
Samedi	<i>Tempuras de crevettes</i> * <i>Pièce du boucher, gratin de courgettes</i> * <i>Crème brûlée</i>

MENU FERIA



ENTRÉES

Carpaccio de canard

jus réduit, foie gras, pétales de brebis

Tartare de Truite des Pyrénées

à la grenade et huile d'olive aux agrumes

Tomates arc-en-ciel et sa Burrata

gouttelettes de poivrons, fraises, tomates cerise,
vinaigrette framboise et glace basilic

35€

Entrée
Plat
Dessert

PLATS

Burger Landais

pain noir, émietté de canard, tomate, mesclun,
mayonnaise, brebis, frites

Dorade grillée à l'espagnole

légumes du moment

Filet mignon de porc aux champignons

cuit basse température, pâtes fraîches

DESSERTS

Salade melon/fraises basilic

glace vanille

Assiette de fromages fermiers

mixte, brebis, vache

Gâteau chocolat au piment d'Espelette

crème anglaise, glace cacahuète



LOU
ÇAÇAIROT
RESTAURANT
GOURMAND

 **05 58 56 36 37**



MENU PETIT FESTAYRE



12€

ENTRÉES

Oeufs mimosa

▼
Serrano

PLATS

Burger

steak, cheddar, frites

▼
Filet de Saumon

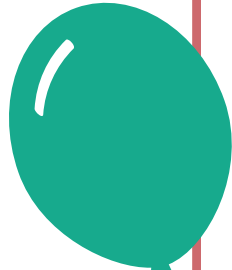
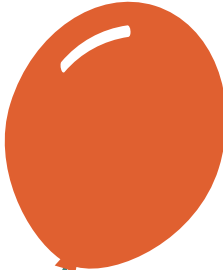
frites ou légumes



DESSERTS

2 boules de glace au choix

▼
Gâteau chocolat



LOU
CAÇAIIROT

RESTAURANT
GOURMAND

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