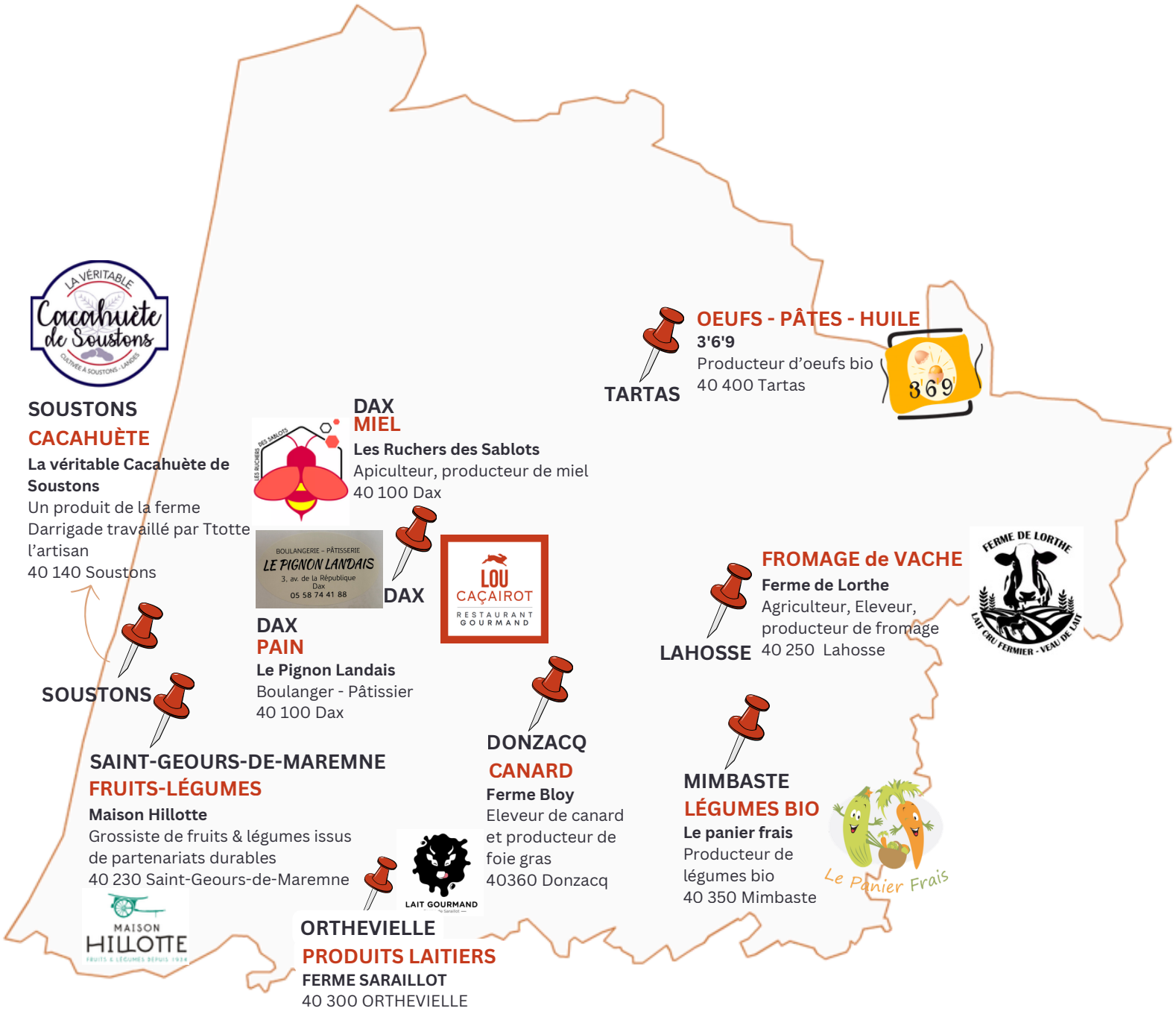
DES PRODUITS LOCAUX DANS MON RESTO

Notre chef a à cœur, de vous garantir une qualité et de travailler le terroir. Nous sommes fiers d'être partenaire avec des producteurs locaux, en circuit court, au sein même des Landes !



SOUSTONS
CACAHUÈTE
La véritable Cacahuète de Soustons
Un produit de la ferme Darrigade travaillé par Ttotte l'artisan
40 140 Soustons

DAX
MIEL
Les Ruchers des Sablots
Apiculteur, producteur de miel
40 100 Dax

DAX
PAIN
Le Pignon Landais
Boulanger - Pâtissier
40 100 Dax

TARTAS
OEUFS - PÂTES - HUILE
3'6'9
Producteur d'oeufs bio
40 400 Tartas

LAHOSSE
FROMAGE de VACHE
Ferme de Lorthe
Agriculteur, Eleveur, producteur de fromage
40 250 Lahosse

SOUSTONS

SAINT-GEOURS-DE-MAREMNE
FRUITS-LÉGUMES
Maison Hillotte
Grossiste de fruits & légumes issus de partenariats durables
40 230 Saint-Geours-de-Maremne

DONZACQ
CANARD
Ferme Bloy
Eleveur de canard et producteur de foie gras
40360 Donzacq

MIMBASTE
LÉGUMES BIO
Le panier frais
Producteur de légumes bio
40 350 Mimbaste

ORTHEVIELLE
PRODUITS LAITIERS
FERME SARAILLOT
40 300 ORTHEVIELLE

MENU DU JOUR

Lundi 16 au Dimanche 22 Novembre

Entrée + Plat + Dessert : 18.50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14.50€

Lundi

Céleri Rémoulade
*
Palette de porc, pommes grenailles
*
Crumble aux pommes

Mardi

Pâté basque
*
Manchon de canard, courgettes
*
Banana Bread

Mercredi

Assiette de charcuterie
*
Paupiette, pâtes
*
Mousse à la praliné

Jeudi

Pêche au thon
*
Chipirons au chorizo, riz
*
Muffin

Vendredi

Wrap de légumes
*
Brandade de poissons
*
Poire pochée

Samedi

Camembert au four
*
Blanquette de veau, pâtes
*
Coupe de glaces

LOU CAÇAIROT
RESTAURANT GOURMAND

05 58 56 36 37

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.

LOU CAÇAIROT
RESTAURANT GOURMAND

05 58 56 36 37

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit au sel et Armagnac
Crème muscat, chutney de saison

-

Œuf poché façon forestière
Crème de morilles et foie gras frais

-

Tartare de truite, saveur asiatique
Sauce soja salée, œufs de poisson, gingembre, graines germées

PLATS

Pluma de porc noir gascon marinée
Mousseline de courges de saison

-

Tournedos de canard Rossini
Crème de châtaigne

-

Saint-Jacques, crème de panais
Pickles d'oignon rouges

DESSERTS

Mille-feuilles tatin

-

Baba landais
Au sirop d'Armagnac, fruits de saison

-

Pavlova
Sous les tropiques

LOU CAÇAIROT
RESTAURANT GOURMAND

MENU ENFANT

12 ANS

ENTRÉES

Crudités

-

Serrano

PLATS

Fish and chips

-

Blanc de volaille à la crème*

-

Steak haché*

*accompagné de frites maison
ou pâtes

DESSERTS

Muffin

-

Brownie

-

2 boules de glace

LOU CAÇAIROT
RESTAURANT GOURMAND