

Les Entrées	
Tartare de thon <i>Guacamole</i> .....	14
Crostini <i>Tartine grillée, chipirons &amp; tomates séchées</i> .....	9
Fritto misto <i>Crevettes, chipirons, courgettes et aubergines frits, sauce aigre douce avec une panure Panko &amp; petites noisettes toastées</i> .....	11
Mozzarella di buratta & ses tomates de couleur <i>Fleur de sel, huile d'olive, balsamique framboise</i> .....	13

Les Salades	
Salade Landaise <i>Salade, asperges, gésiers, magret de canard, crudités, croûtons, vinaigrette</i> .....	19
Paysanne <i>Thym &amp; miel d'acacia des Landes, crudités de saison, cerneaux de noix, vinaigrette du chef, pain de campagne grillé, lard (en option), chèvre chaud</i> .....	18
La Caesar <i>Volaille, bacon crispy, crudités, œufs, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan &amp; sauce Caesar maison</i> .....	18

Planches : seul ou à partager	
Fromage & Charcuterie	
Planche de charcuteries du pays.....	18
Planche de fromages du terroir.....	18
Planche mixte.....	22

Poke bowls	
Sur une base de riz vinaigré	
Poké Atlantique <i>Mesclun, tomates, carottes, oignons crispy et caramélisés, mi-cuit de thon frais, tzatiki, chou rouge, courgettes grillées, avocat, mangue, graines de sésame &amp; de lin</i> .....	19
Le Chicken basque <i>Mesclun, tomates, carottes, oignons rouges caramélisés, courgettes grillées, graines de sésame &amp; de lin, filet de poulet mariné au piment d'Espelette AOP, copeaux d'Ossau Iraty &amp; sauce Caesar maison</i> .....	18
Le Buddha bowl <i>Mesclun, tomates, carottes, oignons rouges caramélisés, chou rouge, courgettes grillées, avocat, mangue, Bufala, pesto &amp; tomates confites, graines de courges, baies de Goji et cranberries</i> .....	18

Pâtes fraîches	
Boccoconcino à la Truffe <i>Pâte garnie à la truffe &amp; ricotta, sauce crémeuse aux champignons et truffes, brisure de truffes, Burrata à la truffe &amp; Grana Padano</i> .....	19
Fettuce & Axoa de canard de la ferme <i>L'Axa est une délicieuse recette basque ici revisitée avec du canard venu spécialement d'une ferme locale. Très parfumé, ce plat s'accompagnera de Fettuce (tagliatelles moyennes) &amp; Grana Padano</i> .....	19
Lasagne à la Bolognaise <i>Recette du chef Ragoût à la Bolognaise et Grana Padano</i> .....	16,5

Suppléments	
Bol de frites ou salade verte & crudités.....	4
Bol XXL de frites.....	8
Supplément cheddar.....	1,5
Supplément cheddar oignons crispy.....	2

# Lou Restaurant

FOOD *and* PLEASURE.



Service de 11h30 à 14h30 & de 18h30 à 22h30  
(horaires sous réserve de modification en basse saison)

Entre Terre & Mer	
Démarche éthique Circuits courts & respectueux	
ORIGINE CANARD : FERMES LANDAISES ORIGINE BOEUF : FRANCE ORIGINE POISSON : NOUVELLE-AQUITAINE	
CÔTÉ MER :	
Brochette de Gambas <i>Chorizo &amp; poivrons</i> .....	25
Pêche du jour & Frites rustiques.....	Selon arrivage, voir l'ardoise
Fish and Chips maison <i>Fleur de sel, ciboulette &amp; sauce tartare</i> .....	19
Poêlée de Chipirons <i>Frites rustiques &amp; salade</i> .....	22
CÔTÉ TERRE :	
Magret de canard du Sud-Ouest <i>Frites rustiques</i> .....	21
Escalope milanaise maison <i>Pâtes fettuce &amp; salade maison</i> .....	22
Parmentier de Confit de canard maison <i>Accompagné d'une salade de saison</i> .....	19
Pièce de viande du boucher <i>Sauce au choix : Poivre, Gorgonzola AOP ou Beurre maître d'Hôtel &amp; pommes de terre sarladaises</i> .....	23

Les Burgers	
Classiques & Déclinaisons	
Tous nos burgers sont accompagnés de frites rustiques & d'une salade de saison	
Le classique Cheese <i>Buns, laitue romaine, tomates, oignons rouges, cornichons, double Cheddar fumé, steak haché 180 gr, sauce du chef</i> .....	18
Hegaluze <i>Buns, tzatziiki, thon, avocat, crudités, chou rouge</i> .....	22
Le classique Chicken <i>Buns, laitue romaine, tomates, tenders de poulet croustillants, lard, sauce Cheddar</i> .....	18
Le Landais <i>Effiloché de canard, Ossau Iraty, sauce moutarde au miel, crudités</i> .....	22



Lou Seurrots  
Hôtel de plein air 5\*



Menu enfant	
Jusqu'à 10 ans	
Au choix : .....	9
Boisson au choix : sirop, cola, limonade, diabololo, jus de fruit + Tenders maison & frites ou pêche du jour & frites ou Pâtes bolognaise + Une boule de glace & chantilly	

Desserts maison	
Coulant au chocolat <i>Sauce au Chocolat maison &amp; glace Vanille de Madagascar</i> .....	9
Brownie <i>Au chocolat blanc, cranberry &amp; chantilly</i> .....	8
Tarte citron.....	8
Salade de fruits <i>Fruits de saison</i> .....	7

Fromages	
Assiette de fromages de la Région <i>&amp; confiture artisanale de cerise noire</i> .....	8
Les Coupes glacées	9,5 €

Dame blanche <i>Crème glacée Vanille de Madagascar accompagnée de chantilly, chocolat chaud maison &amp; biscuit cigarette</i>
L' Everest <i>Glace Caramel beurre salé, crème de marron, meringues maison, chantilly, brisure de cookie &amp; amandes effilées</i>
Brownie mania <i>Crème glacée Vanille de Madagascar, morceaux de brownie maison, Nutella, chantilly &amp; amandes effilées</i>
Jardin d'Été <i>Crème glacée Fruit de la passion &amp; framboise, crumble maison, coulis passion, fraise fraîche, chantilly &amp; biscuit cigarette</i>
Café liégeois <i>Crème glacée Café et Vanille de Madagascar arrosées d'un expresso, chantilly &amp; biscuit cigarette. Existe aussi en version Chocolat liégeois ou Caramel liégeois</i>
Baileys <i>Crème glacée Vanille de Madagascar arrosée de Baileys, accompagnée de chantilly, sauce Caramel &amp; noisettes concassées</i>

Crèmes glacées & Sorbets plein fruit	
1 Boule.....	3
2 Boules.....	5,5
3 Boules.....	7,5

CRÈMES GLACÉES	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vanille de Madagascar.... Avec des gousses entières</li> <li>Chocolat..... Onctueux</li> <li>Caramel..... Beurre salé</li> <li>Café..... Intense</li> <li>Cacahuète..... De Soustons</li> <li>Menthe Chocolat..... Menthe fraîche des landes infusée et pépites de chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stracciatella..... Copeaux de chocolat</li> <li>Vanille-pécan caramélisée..... Éclat de pécan et gousses de vanille entières</li> <li>Amarena..... Morceaux de cerises confites</li> <li>Yaourt de la ferme..... Onctueux</li> </ul>

SORBETS PLEIN FRUIT	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fraises des Landes</li> <li>Framboises des Landes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruit de la passion</li> <li>Citron jaune</li> </ul>

