

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

Les Salades	
Salade Landaise Salade, asperges, gésiers, magret de canard, crudités, croûtons, vinaigrette	19
Paysanne Thym & miel d'acacia des Landes, crudités de saison, cerneaux de noix, vinaigrette du chef, pain de campagne grillé, lard (en option), chèvre chaud	18
La Caesar Volaille, bacon crispy, crudités, œufs, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan & sauce Caesar maison	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 Mesclun, tomates, carottes, oignons crispy et caramélisés, mi-cuit de thon frais, tzatiki, chou rouge, courgettes grillées, avocat, mangue, graines de sésame & de lin	19
Le Chicken basque Mesclun, tomates, carottes, oignons rouges caramélisés, courgettes grillées, graines de sésame & de lin, filet de poulet mariné au piment d'Espelette AOP, copeaux d'Ossau Iraty & sauce Caesar maison	18
Le Buddha bowl Mesclun, tomates, carottes, oignons rouges caramélisés, chou rouge, courgettes grillées, avocat, mangue, Bufala, pesto & tomates confites, graines de courges, baies de Goji et cranberries.....	18

Pâtes fraîches	
Bocconcino à la Truffe Pâte garnie à la truffe & ricotta, sauce crémeuse aux champignons et truffes, brisure de truffes, Burrata à la truffe & Grana Padano.....	19
Fettuce & Axoa de canard de la ferme L'Axoa 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) & Grana Padano	19
Lasagne à la Bolognaise Recette du chef Ragoût à la Bolognaise et Grana Padano	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.

CONTIS
PLAGE

LOUS
SEURROTS

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 Chorizo & poivrons	25
Pêche du jour & Frites rustiques	Selon arrivage, voir l'ardoise
Fish and Chips maison Fleur de sel, ciboulette & sauce tartare	19
Poêlée de Chipirons Frites rustiques & salade	22
CÔTÉ TERRE :	
Magret de canard du Sud-Ouest Frites rustiques	21
Escalope milanaise maison Pâtes fettuce & salade maison	22
Parmentier de Confit de canard maison Accompagné d'une salade de saison.....	19
Pièce de viande du boucher Sauce au choix : Poivre , Gorgonzola AOP ou Beurre maître d'Hôtel & pommes de terre sarladaises.....	23

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

English menu

Hôtel de plein air 5*

Menu enfant	
Jusqu'à 10 ans	
Au choix :	10
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 Sauce au Chocolat maison & glace Vanille de Madagascar	9
Brownie Au chocolat blanc, cranberry & chantilly	8
Tarte citron.....	8
Salade de fruits Fruits de saison.....	7

Fromages	
Assiette de fromages de la Région & confiture artisanale de cerise noire	8
Les Coupes glacées	9,5

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

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

CRÈMES GLACÉES	
• Vanille de Madagascar Avec des gousses entières	• StracciatellaCopeaux de chocolat
• Chocolat Onctueux	• Vanille-pécan caramélisée.....Éclat de pécan et gousses de vanille entières
• Caramel..... Beurre salé	• Amarena..... Morceaux de cerises confites
• Café..... Intense	• Yaourt de la ferme..... Onctueux
• Cacahuète..... De Soustons	
• Menthe Chocolat Menthe fraîche des landes infusée et pépites de chocolat	

SORBETS PLEIN FRUIT	
• Fraises des Landes	• Fruit de la passion
• Framboises des Landes	• Citron jaune

Prix en euros TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.