

les Terrasses du Golf

les Entrées

L'oeuf *
cuit en basse température, Ratatouille glacée au basilic, Crumble parmesan 8€

Le Thon
Mariné en Tataki et snacké 9€

Le Carpaccio
Boeuf Charolais (VBF) mariné Gin et miel 8/12€

Les Chipirons
Sautés en persillade 11€

Le Saumon
En gravellax au basilic, chantilly douce au wasabi 9€

Le Coin Fraicheur

La Salade des Terrasses 11€
Mozzarella, tomates confites, mélange de graines, saumon gravellax, olives

La Tomate Mozzarella * 10€
Mélange de tomate, mozzarella assaisonnées au basilic

Melon Jambon Serrano 9€

les Plats

Les Gambas ** 17€
Nouilles sautées coco/ citronnelle

Le Bar 17€
En Filet, poêlée de courgettes au chorizo et menthe

Le Fish & Chips 16€
Cuit dans un Beer Batter, sauce tartare maison

Le Canard 17€
1/2 magret rôti (IGP Sud-Ouest), mousseline de carotte, jus aux épices

Le Tartare 17€
Boeuf français coupé au couteau, assaisonné par le chef aux saveurs de l' Italie

L' Entrecôte 19€
La Noix de l' entrecôte (Arg), Beurre Maître d' Hôtel



GOLF DE
SEIGNOSSE

* Plat Végétarien

** Déclinable en plat Végétarien

les Terrasses du Golf

les Desserts

La Cacahuète de Soustons 7,5€
" Terriblement Bon "

Le Dessert du moment 6€
Au gré des envies du Chef

Le Café Gourmand 8€
Assortiment de mini desserts maison

Le Fromage 5€
Tome de Brebis, confiture de cerises noires

La Glace 4€/ 5,50€
Coupe deux ou trois boules au choix

les Vins

Les Rouges

Abeille de Fieuzal, Pessac-Leognan, 2016 34€

Grand Maison, Pessac-Leognan, 2015 34€

Haut Beychevelle, Saint Julien, 2016 36€

Monasterio de las viñas, Crianza 22€

Maucaillou, Moulis 2015, 36€

Domaine de Fontenille 50 cl 8,5€

Les Blancs

Colombelle, L' Original, Sec 20€

Colombelle, Charmes, Doux 20€

Egiategia Blanc Sec 22€

Uby Blanc Sec 22€

Domaine de Fontenille , Luberon 22€

Les Rosés

Océanide 20€

Gris Blanc 24€

Egiategia 22€

Domaine de Fontenille 22€

Domaine de Fontenille Jéroboam (3 litres) 49€

