

Les Terrasses

DU GOLF

Menu Terrasses

32€

La Truite des Pyrénées

ou

l'Oeuf Fermier

ou

La Tomate / Mozzarella di Bufala

La Gambas

ou

L'entrecôte Angus

ou

Le Plat du jour

La Cacahuète de Soustons

ou

Le Dessert du Jour

ou

La Coupe de Glace



**GOLF DE
SEIGNOSSE**

Les Terrasses

DU GOLF

Entrées

La Truite des Pyrénées :

Truite de torrents marinée en Gravlax, chantilly douce wasabi et raifort 12€

L'Oeuf parfait fermier :

Petits pois en salade, tomates confites et espuma au Hareng fumé 11€

Les Chipirons :

sautés dans une fine persillade et piquillos 13€

La Tomate / Mozzarella di Bufala :

*Panna Cotta mozzarella et tomates confites, salade de tomates au basilic ** 10€*

La Salade César :

poulet, oeuf, tomates confites, chips de lard, parmesan, anchois 14€

Plats

Les Gambas :

*Nouilles sautées coco / citronnelle ** 18 €*

Le Bar :

Haricots beurre d'Aquitaine, Pleurotes et Houmous et jus de viande 20 €

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, sauce tartare 17 €

L'Entrecôte Angus :

La Noix de l'entrecôte (Ur), Beurre Maître d'Hôtel 24 €

La Selle d'Agneau IGP Ecosse

Artichauts, tomates confites, tapenade, Parmesan et jus corsé 23 €

Le Tartare de Bœuf Charolais (Fr) :

Tomates confites, parmesan basilic et noisettes 18€

Plat du jour :

Selon le marché 16,5 €



Les Terrasses

DU GOLF

Desserts

La Cacahuète de Soustons :

*" Terriblement Bon " * 8 €*

Le Dessert du moment :

*Au gré des envies du Chef * 7 €*

Le Café Gourmand :

*Assortiment de mini desserts * 9 €*

Le plateau de Fromages affinés 9 €*

(3 fromages au choix dans notre sélection, 2€/ fromage supplémentaire)

La Glace Coupe deux ou trois boules au choix 5 € / 6.5 €*

Nos Oeufs Proviennent de la *Ferme de Rey* à Buros

Nos Cacahuètes proviennent de la *Ferme Darrigade* à Soustons

Nos Fromages proviennent de Chez « *Fromages et Horizon* » à Seignosse

Nos fruits et légumes proviennent des *Fruitiers de Chalosse* à Habas

*: végétarien

** : déclinable en végétarien



Les Terrasses

DU GOLF

Carte des Vins

ROUGES

	Verre	Bouteille
MONASTERIO Crianza Espagne	3.50	20.00
VERQUIERE Côtes du Rhône BIO	5.00	26.00
DAME BLANCHE Haut-Médoc	5.50	28.00
COMBIER Crozes Hermitage	6.00	32.00
GRAND-MAISON Pessac Léognan	7.00	38.00
L'ABEILLE DE FIEUZAL Pessac Léognan		42.00
MAUCAILLOU Moulis		54.00

ROSES

	Verre	Bouteille
OCEANIDE Pays d'OC AOP	3.50	19.00
LA ROSE DU TAILLAN Bordeaux rosé AOC Vegan	4.00	22.00
GRIS BLANC Pays d'OC IGP	5.00	26.00
PUECH-HAUT Languedoc	6.00	34.00
ELOGE Provence Cru Classé		39.00

BLANCS

	Verre	Bouteille
COLOMBELLE sec Côtes de Gascogne	3.50	19.00
COLOMBELLE Charmes Côtes de Gascogne	4.00	21.00
UBY N°3 Côtes de Gascogne IGP	4.00	22.00
CHARDONNAY DES LANDES Côtes de Gascogne IGP	5.00	28.00
POUILLY FUISSE Bourgogne AOP		35.00

