

# *Les Terrasses*

**DU GOLF**

## **Menu Terrasses**

**32€**

*Le Poulpe Mariné*

*ou*

*L'Oeuf Parfait Fermier*

*ou*

*La Figue et la Burrata di Bufala*

*Les 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

#### **Le Poulpe Mariné :**

*Poulpe cuit, mariné comme un tataki, salade Wakamé 13€*

#### **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 14€*

#### **La Figue et la burrata di Bufala :**

*Tartine Burrata et Figs rôties au basilic\* 11€*

#### **La Salade César :**

*Poulet, oeuf, tomates confites, chips de lard, parmesan, anchois 14€*

### Plats

#### **Les Gambas :**

*Nouilles sautées coco / citronnelle \*\* 18 €*

#### **La Daurade Royale :**

*Grillée sur peau, artichauts barigoule, sauce vierge tomates confites et olives 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 Pluma de cochon Ibérique**

*Terrine de légumes de saison, Pommes Dauphines à l'estragon, jus corsé 24€*

#### **Le Tartare de Boeuf Charolais (Fr) :**

*Tomates confites, parmesan basilic et noisettes 18€  
2€ supp. poêlé*

#### **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€**

**La Mousse Légère au Chocolat 6€**

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

ROSES	Verre	Bouteille
<b>OCEANIDE</b> Pays d'OC AOP	3.50	19.00
<b>LA ROSE DU TAILLAN</b> Bordeaux rosé AOC Vegan	4.00	22.00
<b>GRIS BLANC</b> Pays d'OC IGP	5.00	26.00
<b>PUECH-HAUT</b> Languedoc	6.00	34.00
<b>MINUTY PRESTIGE 75 cl</b> Côtes de Provence		39.00
<b>MINUTY PRESTIGE 150 cl</b> Côtes de Provence		75.00

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

CHAMPAGNES		
<b>CATTIER</b> Premier cru Brut	10.00	60.00
<b>CATTIER</b> Blanc de Blanc		80.00

Prix en euros TTC service compris



GOLF DE  
SEIGNOSSE