

Les Terrasses

DU GOLF

Menu Terrasses

32€

*Le Brie gratiné **

ou

L'Oeuf Parfait Bio

ou

*La Courgette, chèvre, arômes de truffe ***

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 Brie Gratiné aux herbes :

Oignons rouges et vin blanc * 9€

L'Oeuf parfait Bio :

Lentilles vertes du Berry (IGP), tomates confites et espuma au Hareng fumé,
Sablé au parmesan 11€

Les Chipirons :

Sautés dans une fine persillade et piquillos 14€

La Courgette au Chèvre :

Bavaroise de courgettes au chèvre aux arômes de truffe, serrano 24 mois,
graines de courges **11€

Le Velouté de Butternut :

Noisettes et Cecina de Leon (IGP)** 10€

Plats

Les Gambas :

Nouilles sautées coco / citronnelle ** 18 €

Le Saumon :

Mariné au Soja, Risotto au citron, croûte Nori et Wasabi 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€

Le Veau (Fr) :

Jarret croustillant, Houmous maison et tombée d'épinards 19€

La Salade César :

Poulet, oeuf, tomates confites, chips de lard, parmesan, anchois 17€

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 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
MINUTY PRESTIGE 75 cl Côtes de Provence		39.00
MINUTY PRESTIGE 150 cl Côtes de Provence		75.00

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

CHAMPAGNES		
CATTIER Premier cru Brut	10.00	60.00
CATTIER Blanc de Blanc		80.00

Prix en euros TTC service compris



GOLF DE
SEIGNOSSE