

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

33€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

AU CHOIX DANS NOTRE CARTE

Menu Fairway

20€

PLAT DU JOUR

DESSERT EXPRESS ou FROMAGE DE BREBIS ou COUPE DEUX BOULES

CAFÉ

(Dans la limite des stocks. Hors Week-end et jours fériés)



*: végétarien

** : déclinable en végétarien

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Entrées

*La Burrata légère * :*

Fumée par nos soins, Tomates confites, Olives et Basilic 11€

*L'Oeuf parfait Bio ** :*

*Pesto d'Epinards au Basilic, Parmesan, Chips de Cecina Fumée IGP
et Focaccia à l'ail des ours 12€*

Les Chipirons :

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos 14€ (Supp. 3€ au menu)

Le Thon :

Mariné et snacké façon Tataki, salade Wakamé 12€

*La Bruschetta Landaise ** :*

Pain au maïs bio, stracciatella de burrata et magret fumé 11€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Les Gambas** :

Nouilles sautées Coco / Citronnelle ** 18€

Le Saumon :

Riz à Sushi Croustillant, Crémeux Nori, Soja et Wasabi 20€

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, Sauce tartare maison 17€

L'Entrecôte :

La Noix de l'entrecôte (Arg), Beurre Maître d'Hôtel 24€
(Supp. 3€ au menu)

L'Agneau en Pastilla :

Épaule (UE) confite, Jus Corsé, Polenta Moelleuse aux Olives,
Basilic et Tomates confites 19€

La Salade César :

Poulet, Oeuf bio, Tomates confites, Chips de lard,
Parmesan, Anchois 17€

Le Tartare de Bœuf « Axuria »

Tomates confites, Parmesan, Basilic et Noisettes 18€

La Parillada de Poissons :

Assortiment de poissons frais, sauce vierge 26€

Le Plat du jour :

Selon le marché 16,5€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Desserts

*La Cacahuète de Soustons * :*

*Mousse légère au caramel fleur de sel, Chocolat,
glace Vanille de Madagascar, Sablé Breton Maison 9€*

Le Dessert du moment :

Au gré des envies du Chef 7€

*Le Café Gourmand *:*

Assortiment de mini desserts 10€ (Supp. 2€ au menu)

*Le plateau de Fromages affinés * 9€ (Supp. 2€ au menu)
(3 fromages au choix dans notre sélection, 2€/ fromage supplémentaire)*

*La Glace Coupe deux ou trois boules au choix * 5€ / 7€*

*La Mousse Légère au Chocolat *6,5€*

Provenances :

Les cacahuètes de la Ferme Darrigade à Soustons

Les Fromages de « Fromages et Horizon » à Seignosse

Les fruits et légumes des Fruitières de Chalosse à Habas

Le Pain de "Des Idées Gourmandes" à Cap-Breton et St Vincent de Tyrosse



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Carte des Vins

ROUGES

	Verre	Bouteille
<i>MONASTERIO Crianza Espagne 2019</i>	3.50	20.00
<i>DOMAINE DES VALETTES St Nicolas de Bourgueil 2019</i>	4.00	23.00
<i>VERQUIERE Côtes du Rhône BIO 2021</i>	5.00	26.00
<i>IL PALAZZO Chianti Réserve 2016</i>		30.00
<i>GRAND-MAISON Pessac Léognan 2019</i>	7.00	38.00
<i>CHATEAU FOURNEY St Emilion grand cru 2016</i>		39.00
<i>L'ABEILLE DE FIEUZAL Pessac Léognan 2019</i>		42.00
<i>CHATEAU DE BIRAZEL Auguste Bordeaux 2020</i>	9.00	54.00

ROSES

	Verre	Bouteille
<i>OCEANIDE Pays d'OC AOP 2021</i>	3.50	19.00
<i>PREIGNES LE VIEUX - PARADIS Pays d'Oc IGP 2021</i>	4.00	23.00
<i>CHATEAU PAS DU CERF Côte de Provence 2021</i>		24.00
<i>GRIS BLANC Pays d'OC IGP</i>	5.00	26.00
<i>MINUTY PRESTIGE 75 cl Côtes de Provence 2021</i>		39.00
<i>MINUTY PRESTIGE 150 cl Côtes de Provence 2021</i>		75.00

BLANCS

	Verre	Bouteille
<i>LA PETITE PERRIERE Val de Loire Sauvignon 2021</i>	3.50	20.00
<i>VILLA CHAMBRE D'AMOUR Moelleux 2021</i>	5.00	23.00
<i>UBY N°3 Côtes de Gascogne IGP 2021</i>	4.00	23.00
<i>CHARDONNAY DES LANDES Côtes de Gascogne IGP</i>	5.00	28.00
<i>CHATEAU DE BIRAZEL Romane Bordeaux 2021</i>	7.00	35.00

CHAMPAGNE

<i>HENRI DOSNON Brut sélection</i>	10.00	60.00
<i>CATTIER Blanc de Blanc</i>		80.00