

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

37€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

AU CHOIX DANS NOTRE CARTE

Menu Fairway

21€

PLAT DU JOUR

MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE 2 BOULES
(Hors Week-End et jours fériés. Dans la limite des stocks)

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans

13€

SIROP A L'EAU

PLAT AU CHOIX A LA CARTE EN PETITE PORTION
BOULE DE GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

**: végétarien*

*** : déclinable en végétarien*

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Entrées

Le Saumon Gravlax

Avocado Toast au Riz croustillant,

Mousse douce au Wasabi

poisson, moutarde, lactose, soja, sésame, gluten, oeufs

15€

La Crème brûlée aux champignons*

Morilles, Trompettes et Champignons de Paris en royale

Gratinée au Parmesan IGP, Cecina de Boeuf fumé IGP

lactose, oeufs, moutarde

14€

Les Chipirons

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos

15€

poisson, mollusque, crustacés, moutarde

(Supp. 3€ au menu)

La Figue *

Rôtie au basilic, Espuma chèvre et miel,

Magret fumé IGP Sud Ouest

lactose, gluten, moutarde,

14€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Les Gambas **

Nouilles sautées Coco / Citronnelle

lactose, crustacés, poisson, soja, œufs, sésame, gluten, moutarde, mollusques

18€

Le Poisson du Marché

En Mosaïque de nori, Brocoli au Raifort,

Espuma Wasabi

lactose, crustacé, soja, sésame, poisson, moutarde

23€

Le Cochon Ibérique

A la Braise, Champignons en Pastilla, Mousseline de Légumes

Jus corsé

lactose, œufs, moutarde,

23€

Le Plat du jour

18€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, Sauce tartare maison

18€

L'Entrecôte (Fr) :

Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade

26€

(Supp. 4€ au menu)

La Salade César :

*Poulet, Oeuf, Tomates confites, Chips de lard,
Parmesan, Anchois*

19€

Le "Croque" du moment

Pain Artisanal des "Idées Gourmandes"

Composition variable selon l'envie

19€

(Supp. Oeuf 3€)



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

9,5€

Le Parfait Glacé Mojito *

9,5€

Le Dessert du moment

Au gré des envies du Chef

8€

Le plateau de Fromages affinés *

11,5€

(Supp. 3€ au menu)

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



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Desserts

La Glace Coupe deux ou trois boules au choix *

5€ / 7€

La Mousse Légère au Chocolat *

7€

Le Café Gourmand *:

Assortiment de mini desserts

11.5€

(Supp. 3€ au menu)



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

NOS PRODUCTEURS

Les cacahuètes de la “ Ferme Darrigade” à
Soustons(40)

Les Fromages de “ Fromages et Horizon” à
Seignosse(40)

Les fruits et légumes de “Maison Hilliotte” à
Saint-Geours-de-Maremne(40)

Le Pain de “Des Idées Gourmandes” à Capbreton
et
St Vincent de Tyrosse (40)



Carte des Vins

ROUGES	Verre	Bouteille
<i>MONASTERIO</i> <i>Crianza Espagne 2019</i>	4.00	22.50
<i>DOMAINE DES VALETTES</i> <i>St Nicolas de Bourgueil 2022</i>	4.50	25.00
<i>FAMILLE PERRIN</i> <i>Côtes du Rhône Réserve 2021</i>	5.00	27.00
<i>KOELENBOSCH</i> <i>Pinotage 2018</i>		29.00
<i>PETIT DETOUR</i> <i>AOP Terrasses du Larzac 2023</i>	6.00	30.00
<i>BODEGA SANTALBA</i> <i>Rioja 2017</i>		33.00
<i>CHATEAU FOURNEY</i> <i>St Emilion grand cru 2019</i>		39.00
<i>CROZES HERMITAGE</i> <i>Les Alexandrins 2022</i>		45.00
<i>LES CREISSES</i> <i>IGP Pays de l'Hérault 2023</i>		45.00

Carte des Vins

ROSÉS	Verre	Bouteille
PAYRASSOL <i>IGP Méditerranée</i>	4.00	22.50
<i>PREIGNES LE VIEUX</i> <i>PARADIS Pays d'Oc IGP 2021</i>	4.00	24.00
<i>GRIS BLANC</i> <i>Pays d'OC IGP 2023</i>	5.00	26.00
<i>CHATEAU PEYRASSOL</i> <i>Côte de Provence BIO 2024</i>	6.50	35.00
<i>MINUTY PRESTIGE 75 cl</i> <i>Côtes de Provence 2021</i>		40.00
<i>MINUTY PRESTIGE 150 cl</i> <i>Côtes de Provence 2021</i>		75.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl



Carte des Vins

BLANCS	Verre	Bouteille
<i>FRUIT DEFENDU</i> <i>Val de Loire Sauvignon 2021</i>	4.00	22.50
<i>UBY N°3</i> <i>Côtes de Gascogne IGP 2021</i>	4.50	24.00
<i>FAMILLE PERRIN</i> <i>Côtes du Rhône Réserve 2023</i>	4.50	25.00
<i>CHARDONNAY DES LANDES</i> <i>Côtes de Gascogne IGP</i>	5.00	28.00
<i>TARIQUET - Premières Grives</i> <i>Moelleux 2021</i>	6.00	32.00
<i>KABINETT HIT</i> <i>Riesling Mosel 2021</i>	7.00	33.00
<i>POUILLY FUME</i> <i>Tabordet Les Petites Aubues 2023</i>		47.00

Carte des Vins

CHAMPAGNE	Flûte	Bouteille
<i>CHAMPAGNE</i> <i>Brut Sélection</i>	12.00	60.00
<i>BILLECART-SALMON</i> <i>Brut</i>		80.00
<i>BILLECART-SALMON</i> <i>Rosé</i>		100.00
<i>BILLECART-SALMON</i> <i>Cuvée "Sous Bois"</i>		100.00
<i>BILLECART-SALMON</i> <i>Blanc de Blanc</i>		120.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Tarifs en Euros TTC service compris

Tarifs en Euros TTC service compris