

# Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

## Menu Terrasses

*Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€*

*Entrée, Plat, Dessert 30€*

La Salade Grecque

*ou*

Assiette de Jambon Serrano 24 mois

*ou*

L'entrée de la semaine

Le Plat du Jour

*ou*

Les Gambas

*ou*

Le Croissant au Jambon Truffé du Golf

Dessert du jour

*ou*

La Cacahuète de Soustons

*ou*

Le Cookie Chaud Glace Vanille

*ou*

Coupe 2 Boules

Si vous souhaitez choisir parmi notre carte un supplément de 5€ sera appliqué

# Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

## Menu Fairway

21€

Plat du jour

Mousse au Chocolat ou Coupe 2 Boules

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

## Menu Enfant

13€

Sirop à l'eau

*Plat au choix dans la Carte en petite portion*

*Boule de glace ou Mousse au chocolat*

*(Jusqu'à 10ans)*

# Les Terrasses

## GOLF DE SEIGNOSSE

### Entrées

#### Le Gravlax de Truite d'Aquitaine

*Sur une Galette aux Pommes de Terre*

*Crème à la Ciboulette*

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

14€

#### La Salade Grecque \*

*Féta, Olives, Concombre, Tomates confites, Grenade, Croutons,*

*Graines de Tournesol*

*lactose, oeufs, moutarde, Gluten*

12€

#### Les Chipirons

*Sautés dans une fine Persillade et Piquillos*

15€

*poisson, mollusque, crustacés, moutarde*

#### La Raviole ouverte de Canard (FR)

*Pâte maison, Cuisse de canard confite au jus*

*lactose, gluten, moutarde,*

14€



# Les Terrasses

## GOLF DE SEIGNOSSE

### Plats

#### La Pintade (FR)

*Le Suprême cuit en basse Température,  
Mousseline de Topinambours et Jus Corsé*

*lactose, œufs, moutarde, gluten, oeufs*

23€

#### Le Poisson du Marché

*Selon arrivage,  
Déclinaison de Carottes à la Badiane,*

*lactose, crustacé, poisson, moutarde, Gluten*

23€

#### Les Gambas \*\*

*Nouilles sautées Coco / Citronnelle*

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

18€



#### 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€

#### La Salade César :

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

19€

#### Le Croissant au Jambon Truffé :

*Evolue au fil des saisons*

*Croissant du Boulanger*

15€



# Les Terrasses

## GOLF DE SEIGNOSSE

### Desserts

#### La Cacahuète de Soustons \*

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

*lactose, fruits à coques, arachide, gluten,*

*9,5€*

#### Le Cookie du Golf \*

*Servi Chaud, Boule de Glace Vanille*

*Cuit minute, Prévoir 10 minutes de cuisson*

*lactose, fruits à coques, arachide, gluten,*

*9,5€*

#### Le Dessert du moment

*Au gré des envies du Chef*

*8€*

#### Le plateau de Fromages affinés \*

*11,5€*

*( 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€



# 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
MONASTERIO <i>Crianza Espagne 2022</i>	4.00	22.50
DOMAINE DES VALETTES <i>St Nicolas de Bourgueil 2022</i>	4.50	25.00
FAMILLE PERRIN <i>Côtes du Rhône Réserve 2021</i>	5.00	27.00
KOELENBOSCH <i>Pinotage 2018</i>		29.00
MAS DU DETOUR <i>AOP Terrasses du Larzac 2023</i>	6.00	30.00
BODEGA SANTALBA <i>Rioja 2018</i>		33.00
CROZES HERMITAGE <i>Les Alexandrins 2022</i>		45.00
LES CREISSES <i>IGP Pays de l'Hérault 2023</i>		45.00
DOMAINE DE GRANDMAISON <i>Pessac-Léognan 2022</i>		54.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Carte des Vins

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



Carte des Vins

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

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Tarifs en Euros TTC service compris

Carte des Vins

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

Tarifs en Euros TTC service compris