

# 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  
Crianza Espagne 2022*

4.00 22.50

*DOMAINE DES VALETTES  
St Nicolas de Bourgueil 2022*

4.50 25.00

*FAMILLE PERRIN  
Côtes du Rhône Réserve 2021*

5.00 27.00

*KOELLENBOSCH  
Pinotage 2018*

29.00

*MAS DU DETOUR  
AOP Terrasses du Larzac 2023*

6.00 30.00

*BODEGA SANTALBA  
Rioja 2018*

33.00

*CROZES HERMITAGE  
Les Alexandrins 2022*

45.00

*LES CREISSES  
IGP Pays de l'Hérault 2023*

45.00

*DOMAINE DE GRANDMAISON  
Pessac-Léognan 2022*

54.00

## Carte des Vins

### ROSÉS

Verre Bouteille

*PEYRASSOL  
IGP Méditerranée*

4.00 22.50

*PREIGNES LE VIEUX  
PARADIS Pays d'Oc IGP 2021*

4.00 24.00

*GRIS BLANC  
Pays d'OC IGP 2023*

5.00 26.00

*CHATEAU PEYRASSOL  
Côte de Provence BIO 2024*

6.50 35.00

*MINUTY PRESTIGE 75 cl  
Côtes de Provence 2021*

40.00

*MINUTY PRESTIGE 150 cl  
Côtes de Provence 2021*

75.00

*Verre 12.5cl - Bouteille 75cl*



# Les Terrasses

# GOLF DE SEIGNOSSE

## Carte des Vins

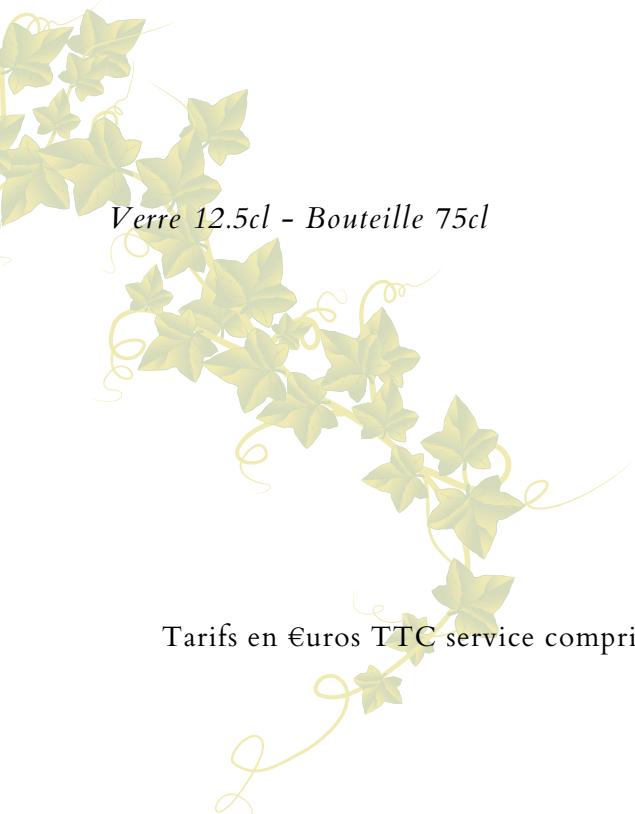
### BLANCS

	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 €uros TTC service compris

Tarifs en €uros TTC service compris