

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée, Plat, Dessert 30€

Les Asperges des Landes

ou

Assiette de Jambon Serrano 24 mois

ou

L'entrée de la semaine

Le Plat du Jour

ou

Les Gambas

ou

Le Croque du Golf

Dessert du jour

ou

La Cacahuète de Soustons

ou

Le Cookie Chaud Glace Vanille

ou

Coupe 2 Boules



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

Les Asperges des Landes *

Juste cuites
Sauce Hollandaise légère
moutarde, lactose, soja, œuf
13€

Le Vitello Tonnato

Veau Français "Les Vitelliers" cuit en basse température
Espuma Thon, Câpres, Anchois et Parmesan
lactose, œuf, moutarde, gluten, sésame, fruits à coque, poisson
14€

Les Chipirons

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos
15€
poisson, mollusque, crustacés, moutarde

La Raviole ouverte de Gambas

Pâte maison, Gambas poêlées, bisque de crustacés
lactose, gluten, moutarde, œuf, poisson, crustacés
14€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

La Presa de Cochon Ibérique

Cuite à la braise,

Galette de Pommes de Terre, Sauce Barbecue Maison

lactose, moutarde, gluten, œuf, soja, sésame

23€

Le Poisson du Marché

Selon arrivage,

Poêlée d'Artichauts et Chistorra, Sauce Basilic

lactose, crustacés, poisson, moutarde, gluten

23€

Les Gambas **

Nouilles sautées Coco / Citronnelle

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

19€



Le Plat du jour

18€

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, Sauce tartare maison
poisson, crustacé, œuf, gluten, moutarde, mollusques, soja

18€

L'Entrecôte (Fr) :

Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade
lactose, moutarde, soja

26€

La Salade César :

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

lactose, gluten, soja, œuf, poisson, moutarde

19€

Le Croque du Golf :

Évolue au fil des saisons,
Frites et salade

lactose, soja, moutarde, gluten, œuf

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

<i>PETIT SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	4.00	22.50
<i>DOMAINE DES VALETTES</i> <i>St Nicolas de Bourgueil</i>	4.50	25.00
<i>FAMILLE PERRIN</i> <i>Côtes du Rhône Réserve</i>	5.00	27.00
<i>KOELENBOSCH</i> <i>Pinotage</i>		29.00
<i>MAS DU DETOUR</i> <i>AOP Terrasses du Larzac</i>	6.00	30.00
<i>BODEGA SANTALBA</i> <i>Rioja</i>		33.00
<i>CHATEAU GRAND SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	6.00	30.00
<i>CROZES HERMITAGE</i> <i>Les Alexandrins</i>		45.00
<i>LES CREISSES</i> <i>IGP Pays de l'Hérault</i>		45.00
<i>CHATEAU GRAND SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux - 150 cl</i>		55.00

Carte des Vins

ROSÉS Verre Bouteille

<i>PEYRASSOL</i> <i>IGP Méditerranée</i>	4.00	22.50
<i>PREIGNES LE VIEUX</i> <i>PARADIS Pays d'Oc IGP</i>	4.50	25.00
<i>PETIT SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	4.00	22.50
<i>CHATEAU PEYRASSOL</i> <i>Côtes de Provence BIO</i>	6.50	35.00
<i>MINUTY PRESTIGE 75 cl</i> <i>Côtes de Provence</i>		40.00
<i>MINUTY PRESTIGE 150 cl</i> <i>Côtes de Provence</i>		75.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl



Carte des Vins

BLANCS	Verre	Bouteille
FRUIT DEFENDU <i>Domaine Magellan - Hérault</i>	4.00	22.50
UBY N°3 <i>Côtes de Gascogne IGP</i>	4.50	24.00
FAMILLE PERRIN <i>Côtes du Rhône Réserve</i>	4.50	25.00
PETIT SECRET <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	4.00	22.50
PETIT SECRET <i>Blaye - Côtes de Bordeaux - Moelleux</i>	5.00	25.00
POUILLY FUME <i>Tabordet Les Petites Aubues</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
CREMANT		
PETIT SECRET <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	7.00	35.00

Tarifs en Euros TTC service compris