

# 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*

La Salade César

Dessert du jour

*ou*

La Cacahuète de Soustons

*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 Gravlax de Canard

*Magret IGP Sud-Oeust à la braise et Mariné*  
*Moutarde et Estragon*  
*lactose, œuf, moutarde, gluten, sésame, fruits à coque,*  
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 Selle d'Agneau d'Ecosse

*Cuite en basse température*

*Asperges vertes de Landes, jus Corsé*

*lactose, moutarde, gluten, œuf,*

25€

#### Le Poisson du Marché

*Selon arrivage,*

*Arichauts en Barigoule et Tomates confites*

*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 "Crab Rolls" :

*Pain du Boulanger, Chair de Crabe, Granny Smith et Coleslaw  
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€

#### Les Fraises des Landes \*

*Au sirop, Glace Yaourt artisanale  
Espuma Citron vert et Sablé Breton*

*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

<b>BLANCS</b>	<b>Verre Bouteille</b>	
<i>FRUIT DEFENDU</i> <i>Domaine Magellan - Hérault</i>	4.00	22.50
<i>UBY N°3</i> <i>Côtes de Gascogne IGP</i>	4.50	24.00
<i>FAMILLE PERRIN</i> <i>Côtes du Rhône Réserve</i>	4.50	25.00
<i>PETIT SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	4.00	22.50
<i>PETIT SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux - Moelleux</i>	5.00	25.00
<i>POUILLY FUME</i> <i>Tabordet Les Petites Aubues</i>		47.00

## Carte des Vins

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>Flûte</b>	<b>Bouteille</b>
<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
<b>CREMANT</b>		
<i>PETIT SECRET</i> <i>Blaye - Côtes de Bordeaux</i>	7.00	35.00

*Verre 12.5cl - Bouteille 75cl*

Tarifs en Euros TTC service compris

Tarifs en Euros TTC service compris

## Sans Alcool

### EAUX

Purezza plate 75cl	2.00
Purezza gazeuse 75cl	4.00
Vittel 50cl	3.50
Vittel 100cl	5.00
Coca-Cola , Coca zéro, Coca Cherry, Perrier 33cl	
Jus tomate, abricot, ananas, pomme 25cl	
Orange, pamplemousse au verre 25cl	3.80
Fuze Tea, Schweppes, Schweppes agrumes	3.80
Orangina , Fanta 25cl	3.80
Limonade 25cl	3.80
Diabolo 25cl	3.80
Sirop à l'eau 25cl	3.00
Fruit pressé (orange ou citron) 15cl	3.50
	2.00
	7.00

## Boissons Chaudes

Expresso	1.80
Allongé, Déca	2.00
Noisette	2.20
Cappuccino	4.00
Café Crème	4.00
Chocolat	4.00
Thé, Infusion	3.50

Tarifs en Euros TTC service compris

## Boissons

### ALCOOLS

Martini 5cl - Porto 8cl rouge / blanc	5.00
Ricard 2cl / Kir 12.5cl	4.00
Suze 4cl	4.00
Glenfiddich 12 ans	15.00
Jack Daniel's	9.00
Sangria 15cl	4.00
Rhum Havana Blanc ou Especial	8.00

### BIÈRES

	25 CL	50 CL
Affligem	4.00	7.60
I.P.A Gallia	4.50	8.50
Heineken	3.80	7.50
Heineken 0%	5.00	
La Locale blanche 33cl	6.00	
Cidre Brut Magners 33cl	6.00	

### COCKTAILS

Chose, Machin, Truc, Bidule 50cl	5.00
Whisky soda 20cl	8.00
Gin Tonic 20cl ( Avec ou sans alcool)*	10.00
Gin PREMIUM Tonic 20cl	11.00
Irish Coffee 15cl	10.00
Spritz 30cl ( Avec ou sans alcool)*	9.00
Orange , Fleur de sureau, Yuzu	
Cocktail Resonance 20cl : ( Avec ou sans Alcool)*	10.00
Gin, Crème de pêche, Pamplemousse, Tonic	

\*Tous nos cocktails sans alcool son préparés à l'aide de Spiritueux sans alcool

Tarifs en Euros TTC service compris