

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

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)

*: Végétarien

** : Déclinaison Végétarienne Possible

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

A Partager

Les Chipirons

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos

15€

poisson, mollusque, crustacés, moutarde, ail

Le Tartinable *

Stracciatella de Burrata, Légumes et Gressins

10€

Lactose, Gluten, Moutarde, ail

Les Crevettes au Panko

Crevettes panées, sauce Aigre-Douce

lactose, gluten, moutarde, crustacés, ail

10€

La Chistorra à la braise

Juste cuite aux flammes

10€

Le Serrano 24 mois

Copeaux de parmesan

10€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Entrées

La Courgette à la Milanaise *

*Panée et poêlée,
Mousse de Burrata fumée, Olives et Tomates
moutarde, lactose, soja, œuf, gluten*
14€

L'encornet Géant

*Cuit à la Braise
Houmous maison, Sablé Olives et Tome de Brebis
lactose, œuf, moutarde, gluten, sésame, fruits à coque, mollusque*
14€

La Salade Grecque *

Féta, olives, Tomates, Mélange de graines, Grenade, Croutons
lactose, gluten, moutarde
14€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

La Selle d'agneau d'Ecosse

Cuite en basse température,

Pommes Dauphines maison à l'estragon et Jus corsé

lactose, moutarde, Gluten

25€

Le Poisson du Marché

Selon arrivage,

Poêlée de Courgettes, Chistorra et Menthe

lactose, crustacés, poisson, moutarde, gluten

25€

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€

La Focaccia **:

*Pain du Boulanger, Stracciatella de Burrata,
Serrano 24 mois, Tomates confites, Olives et Basilic*

Frites et salade

lactose, soja, moutarde, gluten,

18€



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

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Tarifs en Euros TTC service compris

Carte des Vins

CHAMPAGNE	Flûte	Bouteille
CHAMPAGNE Brut Sélection	12.00	60.00
BILLECART-SALMON Brut		80.00
BILLECART-SALMON Rosé		100.00
BILLECART-SALMON Cuvée "Sous Bois"		100.00
BILLECART-SALMON Blanc de Blanc		120.00
CREMANT		
PETIT SECRET Blaye - Côtes de Bordeaux	7.00	35.00

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

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

25CL 50CL

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 sont préparés à l'aide de Spiritueux sans alcool*

Tarifs en Euros TTC service compris

Tarifs en Euros TTC service compris