Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€
Entrée, Plat, Dessert 30€

La Stracciatella de burrata, Fruits rôtis et mélange de graines*

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 moment*

ou

La Cacahuète de Soustons*

ou

Coupe deux boules*

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Fairway

21€

Plat du jour
Mousse au chocolat ou Coupe deux 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 10 ans)

*: 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 Saint-Nectaire AOP gratiné
Toast de baguette
lactose, gluten, moutarde, ail
12€

La Chistorra Arbizu à la braise (Espagne)
Juste cuite aux flammes
10€

Le Serrano Gran Reserva (Espagne)
Copeaux de parmesan
10€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Entrées

L'Œuf Parfait**

Cuit en basse température,
Mousse de hareng fumé, Pommes de Terre
façon hareng pomme à l'huile
moutarde, lactose, œuf, poisson, mollusque
14€

La Stracciatella de Burrata*

Fruits de saison rôtis
Croûtons et mélange de graines
lactose, œuf, moutarde, gluten, sésame, fruits à coque
14€

L'entrée de la semaine

12€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Filet de Veau français

Cuite en basse température,

Pommes Duchesse maison, Champignons de saison et Jus corsé

lactose, moutarde, gluten

25€

Le Poisson du Marché

Selon arrivage,

Potimarron en deux façons, Huile d'oignons Cébette à la noisette

lactose, crustacés, poisson

25€

Les Gambas**

Nouilles sautées Coco / Citronnelle

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

19€

LE VRAI FAIT MAISON

REAL HOME COOKING

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, œuf, poisson, moutarde

19€

Tartine Au Brie**

Pain du boulanger, réduction d'échalotes au vin blanc, Jambon blanc truffé (ou pas) Frites et salade

lactose, moutarde, gluten

18€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

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 coque, arachide, gluten, œuf

9,5€

Le Banoffee des Terrasses*

Mousse de bananes flambées
Glace caramel, sablé breton

lactose, gluten, œuf

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)

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

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€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING