

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

36€

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

AU CHOIX DANS NOTRE CARTE

Menu Fairway

20€

PLAT DU JOUR

*MOUSSE AU CHOCOLAT OU GLACE 2 BOULES
(Hors Week-End et jours fériés. Dans la limite des stocks)*

Menu Enfant

13€

PLAT AU CHOIX A LA CARTE EN PETITE PORTION

BOULE DE GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT

**: végétarien*

*** : déclinable en végétarien*

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Entrées

Le Foie Gras IGP Sud Ouest :

Poêlé, Pomme rôtie, Espuma cidre

15€

(Supp. 3€ au menu)

L'Œuf Parfait Fermier:**

Petits pois et espuma de Hareng fumé

13€

Les Chipirons :

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos

15€

(Supp. 3€ au menu)

La Buratta à la Truffe* :

Mouillette, Tomates confites et Mâche

14€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Les Gambas** :

*Nouilles sautées Coco / Citronnelle ***

18€

Les Noix de Saint-Jacques :

Rôties, Mousseline d'épinards

Chips de Salsifis

23€

Les Filets de Pigeon Sauvage (UE) :

Jus de Vin Chaud, Pommes grenailles

23€

(Supp. Foie gras poêlé 6€)

Le Plat du jour :

17€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, Sauce tartare maison

17€

L'Entrecôte :

La Noix de l'entrecôte (Arg), Beurre Maître d'Hôtel

25€

(Supp. 3€ au menu)

La Salade César :

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

18€

Le Croque Terrasses :

Jambon Blanc, Comté AOP, Mascarpone

Frites et Salade

16€

(Supp. Oeuf 3€)



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Desserts

La Cacahuète de Soustons * :

*Mousse légère au caramel fleur de sel, Chocolat,
glace Vanille de Madagascar, Sablé Breton Maison*

9,5€

Parfait Glacé Irish coffee Glacé

Parfait glacé maison café et Whisky

9,5€

Le Dessert du moment :

Au gré des envies du Chef

8€

Le plateau de Fromages affinés *

11€

(Supp. 3€ au menu)

*(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€

(Supp. 3€ au menu)



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 “Mison Hilliotte” à
Saint-Geours-de-Maremne(40)

Le Pain de “Des Idées Gourmandes” à Capbreton
et
St Vincent de Tyrosse (40)

Nos viandes “Axuria” Chéraute-Sohüta (64)



Carte des Vins

ROUGES	Verre	Bouteille
<i>MONASTERIO</i> <i>Crianza Espagne 2019</i>	3.50	21.00
<i>DOMAINE DES VALETTES</i> <i>St Nicolas de Bourgueil 2022</i>	4.00	24.00
<i>FAMILLE PERRIN</i> <i>Côtes du Rhône Réserve 2021</i>	5.00	27.00
<i>KOELENBOSCH</i> <i>Pinotage 2018</i>		29.00
<i>CHATEAU TREBIAC</i> <i>Graves AOP 2019</i>	6.00	30.00
<i>BODEGA SANTALBA</i> <i>Rioja 2017</i>		33.00
<i>CHATEAU FOURNEY</i> <i>St Emilion grand cru 2019</i>		39.00
<i>CHATEAU MAUCAILLOU N°2</i> <i>Moulis 2017</i>		45.00
<i>L'ABEILLE DE FIEUZAL</i> <i>Pessac Léognan 2019</i>		54.00

Carte des Vins

ROSÉS	Verre	Bouteille
<i>DOMAINE DE LA POINTE</i> <i>Les pieds dans le sable</i>	3.50	21.00
<i>PREIGNES LE VIEUX</i> <i>PARADIS Pays d'Oc IGP 2021</i>	4.00	24.00
<i>GRIS BLANC</i> <i>Pays d'OC IGP 2023</i>	5.00	26.00
<i>CHATEAU PAS DU CERF</i> <i>Côte de Provence 2022</i>	6.00	30.00
<i>MINUTY PRESTIGE 75 cl</i> <i>Côtes de Provence 2021</i>		40.00
<i>MINUTY PRESTIGE 150 cl</i> <i>Côtes de Provence 2021</i>		75.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl



Carte des Vins

BLANCS	Verre Bouteille	
<i>LA PETITE PERRIERE</i> <i>Val de Loire Sauvignon 2021</i>	3.50	21.00
<i>UBY N°3</i> <i>Côtes de Gascogne IGP 2021</i>	4.00	23.00
<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>LA POULE AUX OEUFES D'OR</i> <i>Moelleux 2021</i>	6.00	30.00
<i>KABINETT HIT</i> <i>Riesling Mosel 2021</i>	7.50	38.00

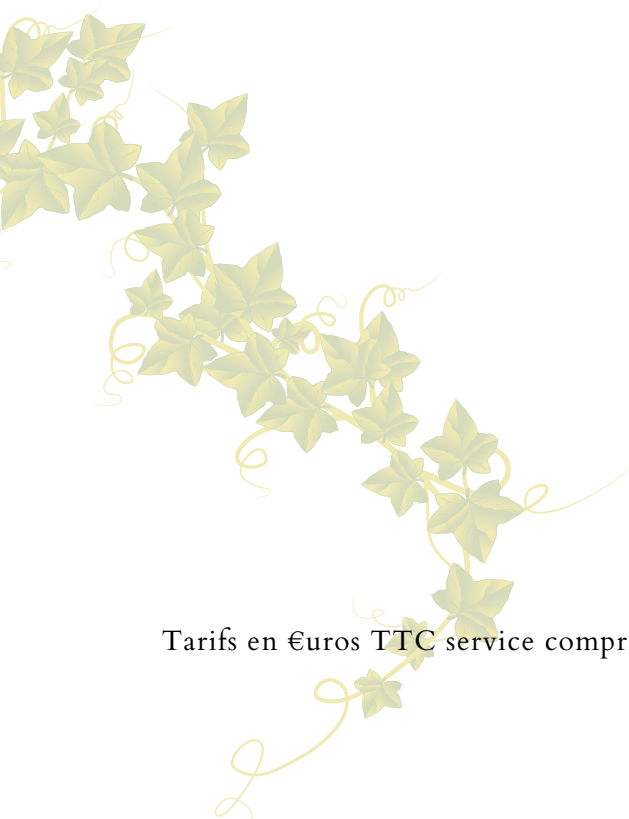
Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Carte des Vins

CHAMPAGNE	Flûte	Bouteille
<i>CHAMPAGNE</i> <i>Brut Sélection</i>	10.00	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

Tarifs en Euros TTC service compris

Tarifs en Euros TTC service compris



Carte des Vins

CHAMPAGNE Flûte Bouteille

<i>CHAMPAGNE</i> <i>Brut Sélection</i>	10.00	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

Tarifs en Euros TTC service compris

Carte des Vins

BLANCS

Verre Bouteille

<i>LA PETITE PERRIERE</i> <i>Val de Loire Sauvignon 2021</i>	3.50	21.00
<i>UBY N°3</i> <i>Côtes de Gascogne IGP 2021</i>	4.00	23.00
<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>LA POULE AUX OEUF D'OR</i> <i>Moelleux 2021</i>	6.00	30.00
<i>KABINETT HIT</i> <i>Riesling Mosel 2021</i>	7.50	38.00

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Tarifs en Euros TTC service compris

