

# 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

<b>ROUGES</b>	<b>Verre</b>	<b>Bouteille</b>
<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

<b>ROSÉS</b>	<b>Verre</b>	<b>Bouteille</b>
<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

<b>BLANCS</b>	<b>Verre Bouteille</b>	
<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 OEUFS 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

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>Flûte</b>	<b>Bouteille</b>
<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

## 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*

Tarifs en Euros TTC service compris

Tarifs en Euros TTC service compris

