

Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Menu Terrasses

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée, Plat, Dessert 30€

Le Gravlax de Truite d'Aquitaine

*Sur une brioche du boulanger Crème Fouettée aux Herbes et Citron vert
ou*

Assiette de Jambon Serrano 24 mois

ou
L'entrée de la semaine

Le Plat du Jour

ou

Les Gambas

ou

Le demi-croque du Golf

Dessert du jour

ou

La Cacahuète de Soustons

ou

Le Cookie Chaud Glace Vanille

ou

Coupe 2 Boules

Si vous souhaitez choisir parmi notre carte un supplément de 5€ sera appliqué

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

Le Gravlax de Truite d'Aquitaine

Sur une brioche du boulanger

Crème Fouettée aux Herbes et Citron vert
poisson, moutarde, lactose, soja, sésame, gluten, oeufs

14€

Le Velouté de Courges aux Champignons*

Morilles, Trompettes et Champignons de Paris

Mouillette de Pâte Filo
lactose, oeufs, moutarde, Gluten

12€

Les Chipirons

Sautés dans une fine Persillade et Piquillos

15€

poisson, mollusque, crustacés, moutarde

Les Escargots de Bourgogne

Poêlés en persillade, Tartelette Croustillante,
Espuma Chutney de Tomates

lactose, gluten, moutarde,

14€

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Croustillant d'épaule d'agneau (UE)

Epaule Confite aux épices, Mousseline de Patates Douces

Jus Corsé

lactose, œufs, moutarde, gluten, oeufs

23€

Le Poisson du Marché

Poisson Lardé, Poireau cuit à la braise,

Jus corsé

lactose, crustacé, poisson, moutarde, Gluten

23€

Les Gambas **

Nouilles sautées Coco / Citronnelle

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

18€

Le Plat du jour

18€



Les Terrasses

GOLF DE SEIGNOSSE

Plats

Le Fish & Chips :

Cuit dans un Beer Batter, Sauce tartare maison

18€

L'Entrecôte (Fr) :

Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade

26€

La Salade César :

Poulet, Oeuf, Tomates confites, Chips de lard,

Parmesan, Anchois

19€

Le (gros) Croque du Golf :

Evolute au fil des saisons,

Pain du boulanger

19€



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€

Le Cookie du Golf *

Servi Chaud, Boule de Glace Vanille

Cuit minute, Prévoir 10 minutes de cuisson

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)

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€



Les Terrasses

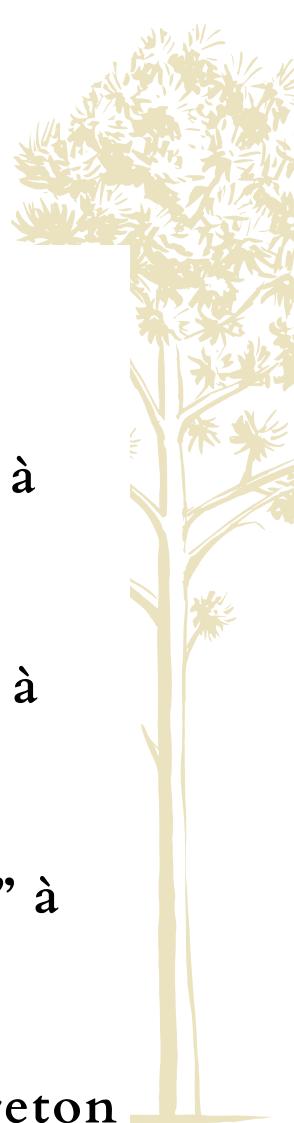
GOLF DE SEIGNOSSE NOS PRODUCTEURS

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

*MONASTERIO
Crianza Espagne 2022*

*DOMAINE DES VALETTES
St Nicolas de Bourgueil 2022*

*FAMILLE PERRIN
Côtes du Rhône Réserve 2021*

*KOELLENBOSCH
Pinotage 2018*

*MAS DU DETOUR
AOP Terrasses du Larzac 2023*

*BODEGA SANTALBA
Rioja 2018*

*CROZES HERMITAGE
Les Alexandrins 2022*

*LES CREISSES
IGP Pays de l'Hérault 2023*

*DOMAINE DE GRANDMAISON
Pessac-Léognan 2022*

Verre Bouteille

4.00 22.50

4.50 25.00

5.00 27.00

29.00

6.00 30.00

33.00

45.00

45.00

54.00

ROSÉS

*PEYRASSOL
IGP Méditerranée*

*PREIGNES LE VIEUX
PARADIS Pays d'Oc IGP 2021*

*GRIS BLANC
Pays d'OC IGP 2023*

*CHATEAU PEYRASSOL
Côte de Provence BIO 2024*

*MINUTY PRESTIGE 75 cl
Côtes de Provence 2021*

*MINUTY PRESTIGE 150 cl
Côtes de Provence 2021*

Verre Bouteille

4.00 22.50

4.00 24.00

5.00 26.00

6.50 35.00

40.00

75.00

Carte des Vins

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl



Carte des Vins

BLANCS

	Verre	Bouteille
<i>FRUIT DEFENDU</i> <i>Val de Loire Sauvignon 2021</i>	4.00	22.50
<i>UBY N°3</i> <i>Côtes de Gascogne IGP 2021</i>	4.50	24.00
<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>TARIQUET - Premières Grives</i> <i>Moelleux 2021</i>	6.00	32.00
<i>KABINETT HIT</i> <i>Riesling Mosel 2021</i>	7.00	33.00
<i>POUILLY FUME</i> <i>Tabordet Les Petites Aubues 2023</i>		47.00

Carte des Vins

CHAMPAGNE

	Flûte	Bouteille
<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

Verre 12.5cl - Bouteille 75cl

Tarifs en €uros TTC service compris

Tarifs en €uros TTC service compris



resonance

GOLF COLLECTION

