

« Le restaurant du Golf d'Arcangues »
« PLANCHES A PARTAGER »

- Terrine au foie de volaille de « Chai Ludo »..... 8,50 €
- Sardines à l'huile d'olive citronnée bio et toasts.....12,50 €
- Anchois de Getaria, toasts et beurre.....12,50 €
- Le Serrano et guindillas.....12,50 €
- Cassolette de chipirons grillés en persillade.....13,50 €
- Truite de Banka gravlax, baies roses et Vodka.....14,50 €
- Planche Jauréguiborde.....20,50 €

« MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites maison

Ou

Nuggets de colin

1 boule de Glace, 1 sirop au choix

« CÔTES ENTREES »

- Tempura de Gambas, sauce aigre douce.....9,50 €
- Tarte salée du marché.....7,50 €/14,50 €

« CÔTE MER »

- Pavé de merlu grillé et coquillage, risotto aux asperges.....23,50 €
- Thon mi-cuit laqué, wok de légumes nouveaux.....24,50 €

« CÔTE TERRE »

- Tartare de bœuf, frites maison, salade.....18,50 €
- Epaulé d'agneau confit, salade de pois chiche et grenade.....21,50 €
- Entrecôte, beurre « Maître d'Hôtel » frites maison.....26,50 €
- Risotto d'asperge vertes et légumes de saison.....18,00 €

« LES OMELETTES »

15,50 €

- Omelettes aux fines herbes, Serrano, cèpes

« CÔTE DESSERTS »

- Tartelette chocolat, caramel et cacahuètes.....9,50 €
- Pana cotta, kiwi et basilic.....9,50 €
- Tiramisu traditionnel.....9,50 €
- Café ou thé gourmand.....8,50 €
- Sorbets et glaces artisanales.....2,50 €/la boule
- Fromage de brebis du pays, confiture de cerises noires.....8,50 €