

« Le restaurant du Golf d'Arcangues »

« PLANCHES A PARTAGER »

- Terrine au foie de volaille de « Chai de Ludo »8,50 €
- Le Serrano et guindillas.....12,50 €
- Sardine à l'huile d'olive bio citronnée et toasts.....12,50 €
- Anchois de Cantabrie, toasts et beurre.....12,50 €
- Cassolette de chipirons grillés au chorizo.....13,50 €
- Truite de Banka gravlax, beurre à l'aneth et baies.....14,50 €
- Planche Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté, brebis)20,50 €

« MENU ENFANT »

9,50 €

Steak haché du boucher, frites maison

Ou

Nuggets de colin

1 boule de Glace, 1 sirop au choix

« CÔTE ENTREES »

- Œufs Mimosa du Jour.....6,50 €
- Velouté ou potage de la semaine.....7,50 €
- Assiette de charcuteries Ibérique.....9,50 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

« CÔTE MER »

- Pavé de morue et haricots blancs à la Navarraise.....22,50 €
- Médallions de lotte , sauce vin rouge champignons et pommes de terre rôtie.....25,50 €

« CÔTE TERRE »

- Pot au feu traditionnel.....21,50 €
- Lasagne végétarienne du moment, salade verte.....18,50 €
- Entrecôte (~ 300 g), sauce du moment, frites maison, salade verte26,50 €

« NOS OMELETTES »

- Omelette aux fines herbes, frites maison et salade15,50 €
- Omelette au Serrano, frites maison et salade.....16,50 €
- Omelette aux cèpes, frites maison et salade.....17,50 €

« CÔTE DESSERTS »

- Cheesecake et coulis de mûres.....9,50 €
- Cookie géant tout choco.....9,50 €
- Pavlova aux agrumes, crème de mascarpone.....9,50 €
- Café ou thé gourmand.....9,50 €
- Sorbets et glaces artisanales.....2,50 €/la boule
- Fromage de brebis de BEHORLEGUY, confiture de cerises noires.....8,50 €
- Suggestion dessert du jour.....

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris