

« Le restaurant du Golf d'Arcangues »

« PLANCHES A PARTAGER »

- Anchois de Getaria, toasts beurrés..... 12,50 €
- Sardines à l'huile d'olive citronnée bio et ses toasts..... 7,50 €
- Cassolette de chipirons grillés en persillade..... 9,50 €
- Terrine au foie de volaille de « Chai de Ludo » ..... 7,50 €
- Assiette Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté et brebis Basque) ... 19,50 €
- Le Serrano et quindillas..... 12,50 €

« MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites maison

Ou

Aiguillettes de merlu grillé

\*\*\*\*\*

1 boule de Glace ou sorbet

« CÔTE ENTREES »

9,50 €

- Salade d'Épinard, Chèvre frais, Radis, Pamplemousse, sauce façon Tzatziki
- Filets de maquereau mi-cuit, confit d'agrumes aux épices, carottes glacées
- Œufs Mayonnaise à la Betterave, Guacamole Maison

## « CÔTE MER »

- Pavé de merlu grillé sauce piquillos, tagliatelles fraîches à l'encre.....21,50 €
- Pavé de Cabillaud rôti, fondue de poireaux et velouté de Butternut .....21,50 €

## « CÔTE TERRE »

- Entrecôte, beurre « Maître d'Hôtel » frites maison, salade..... 24,50 €
- Côte de cochon fermier fondante, ragoût de Rasha à la tomate, sauce au poivre.....21,50 €
- Dhal aux lentilles corail, riz basmati et coriandre fraîche.....13,50 €

## « LES OMELETTES »

15,50 €

- Omelette aux fines herbes
- Omelette au Serrano
- Omelette aux cèpes

Accompagnée de frites maison et de salade verte

## « CÔTE DESSERTS »

8.50 €

- Verrine Gianduja et Chocolat
- Riz au lait et douceur coco
  - Fraicheur d'agrumes
  - Café ou thé gourmand

- Coupe de sorbets et glaces artisanales (1, 2 ou 3 boules) .....2,50 €/ 5,00€/ 7,50 €
- Fromage de brebis du pays, confiture de cerises noires.....8,50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris