

« Le restaurant du Golf d'Arcangues »

« PLANCHES A PARTAGER »

- Terrine au foie de volaille de « Chai de Ludo »7,50 €
- Sardines à l'huile d'olive citronnée bio et toasts.....9,50 €
- Cassolette de chipirons grillés en persillade.....9,50 €
- Anchois de Getaria, toasts et beurre.....12,50 €
- Le Serrano et guindillas.....12,50 €
- Truite de Banka gravlax, beurre aneth et citron.....12,50 €
- La végétarienne (caviar d'aubergine, houmous, tapenade de piquillos..).....16,50 €
- Planche Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté, brebis)19,50 €

« MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites maison

Ou

Nuggets de colin

1 boule de Glace ou sorbet

« CÔTE FRAICHEUR »

- Tartare de daurade et pommes granny.....14,00 €
- Tomate cœur de bœuf, féta rôtie et huile d'olive noire14,00 €
- Salade Iceberg, crevettes fraîches, sauce cocktail, radis et tomates cerises.....15,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

« CÔTE MER »

- Filet de bar rôti, coulis de la Vera, fenouil et poivrons marinés.....23,00 €
- Merlu de ligne pour 2, sauce verte et riz basmati.....55,00 €

« CÔTE TERRE »

- Tartare de bœuf, frites, salade.....18,50 €
- Echine de porc Manex laquée, poivron à la basquaise.....19,00 €
- Entrecôte, beurre « Maître d'Hôtel » frites maison, mesclun bio.....24,50 €
- Côte de bœuf limousine excellence pour 2, frites, salade (selon arrivage)65,00 €

« LES OMELETTES »

15,50 €

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

Accompagnée de frites maison et de salade mesclun bio

« CÔTE DESSERTS »

- Panna-cotta à la mangue et lait de coco.....8,50 €
- Pêches rôties au miel, ganache chocolat blanc.....8,50 €
- Gâteau basque à la crème ou cerises de chez FAUCHEZ8,50 €
- Moelleux chocolat, cœur carambar, glace à la violette.....8,50 €
- Café ou thé gourmand.....8,50 €
- Sorbets et glaces artisanales.....2,50 €/la boule
- Fromage de brebis du pays, confiture de cerises noires.....7,50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris