

## « Le restaurant du Golf d'Arcangues »

### « PLANCHES A PARTAGER »

- Terrine au foie de volaille de « Chai de Ludo » .....7,50 €
- Planche de filet mignon séché aux épices (100 g).....8,50 €
- Cassolette de chipirons grillés en persillade.....9,50 €
- Le Serrano et guindillas.....12,50 €
- Planche Jauréguiborde (Serrano, chorizo, saucisson, lomo, pâté, brebis).....19,50 €

### « NOS SALAISONS MAISON »

- Rillettes de porc, pickles et toasts.....7,50 €
- Terrine de canard et pistache.....7,50 €
- Truite de Banka en trois façons (gravlax, fumée et rillettes).....15,50 €

### « MENU ENFANT »

9 €

Steak haché du boucher, frites maison

Ou

Nuggets de colin

\*\*\*\*\*

1 boule de Glace ou sorbet

*Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE*

## « CÔTE MER »

- Dos de lieu noir poché, bouillon Thaï choux croquants.....21,00 €
- Noix de St jacques rôties, polenta Basque croustillante, jus corsé de volaille.....24,00 €

## « CÔTE TERRE »

- Lasagne de légumes, salade verte.....17,00 €
- Poitrine de veau farcie, légumes de saison rôtis, sauce Madère.....20,00 €
- Entrecôte, beurre « Maître d'Hôtel » frites maison, mesclun bio.....24,50 €

## « 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 »

- Poire pochée, sauce chocolat, crème mascarpone.....8,50 €
- Financier noisette, crémeux au pralin.....8,50 €
- Tarte Tatin traditionnelle, crème glacée et Timut..... 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*