

« 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 en persillade.....13,50 €
- 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 FRAICHEUR »

- Salade de lentilles, tomates séchées, fêta et noisettes.....14,50 €
- Légumes rôtis et confits à l'ail, stracciatella crémeuse au pesto.....16,50 €
- Salade César, filet de poulet moelleux, anchois et œufs durs.....17.50 €
- Tartare de bœuf, frites maison et salade.....18,50 €

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

« CÔTE MER »

- Pavé De saumon grillé, crème d'ail, ratatouille traditionnelle.....23,50 €
- Cabillaud en croûte de chorizo, riz safrané, petits pois, coulis de piquillos.....25,50 €

« CÔTE TERRE »

- Poitrine de porc Manex confit, sauce Ximixurri, grenailles et padron rôtis.....21,50 €
- 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 »

- Iles flottante.....9,50 €
- Verrine citron meringué, crumble de noisettes.....9,50 €
- Brioche perdue et nectarines caramélisées.....9,50 €
- Quenelle crémeuse au chocolat, socle craquant chocolat pralin.....9,50 €
- Café ou thé gourmand.....9,50 €
- Sorbets et glaces artisanales.....2,50 €/la boule
- Fromage de brebis de BEHORLEGUY, confiture de cerise noire.....8,50 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service compris