

« Le restaurant du Golf d'Arcangues »

« PLANCHES A PARTAGER »

- *Anchois de Getaria, toasts et beurre.....12,50 €*
- *Sardines à l'huile d'olive citronnée bio et toasts.....9,50 €*
- *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 guindillas.....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 €

- *Gambas poêlées à la Thai, sauce vierge coco Hibiscus*
- *Crunchy de chèvre au miel, menthe et basilic, mesclun bio*
- *Suggestion du jour*

« CÔTE MER »

21,50 €

- Filet de daurade, asperges des Landes gratinées au Mizo, vinaigrette Wasabi
- Pavé de thon yakitori, duo de pommes de terre rôties

« CÔTE TERRE »

- Entrecôte, beurre « Maître d'Hôtel » frites maison, mesclun bio.....24,50 €
- Echine de porc confits, légumes nouveaux rôtis, jus vert.....21,50 €
- Taboulé de boulgour, corne de bœuf confite à l'ail.....13,50 €
- Tartare de bœuf au couteau, frites maison et mesclun bio18.00 €

« 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 »

8.50 €

- Le Tiramisu
- Cœur coulant au chocolat, confit de fraises, mousse mascarpone vanillée
- Moelleux pistache, crémeux framboises et fruits rouges
- Café ou thé gourmand
- 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