



LE BIRDIE

GOLF D'ILBARRITZ

Restaurant du Golf d'ILBARRITZ

Avenue du château
64210 Bidart

Tél : 05 59 85 10 64

Ouvert 7/7 de 7h à minuit





LE BIRDIE

GOLF D'ILBARRITZ

NOS ENTRÉES A PARTAGER OU PAS

La planche de Jambon de race Mangalica

30 mois d'affinage, guindillas

16,00 €

La planche de charcuterie de la Maison Manex

saucisson, chorizo, serrano, andouille, pâté basque

22,00 €

Les Croquettes de jambon serrano (6 pièces)

11,00 €

Les gyosas de légumes (6 pièces)

13,00 €

Les accras de morue maison (6 pièces)

14,00 €

Le filet de thon de la Maison Arostéguy

Pain toasté et beurre

10,00 €

Le ceviche de dorade

Mariné au lait de coco, citron vert, gingembre

14,00 €

Les œufs mimosa du Birdie

Mayonnaise maison

7,50 €

Le carpaccio d'artichaut

Vinaigrette au basilic, pickles de légumes

12,00 €

Les Rillettes de sardine maison et ses croûtons

11,00 €



LE BIRDIE

GOLF D'ILBARRITZ

NOS SALADES

La Salade Niçoise

Salade romaine, tomates, oignons blancs, poivrons rouges, œuf dur, miettes de thon, fèves, olives noires AOP

16,00 €

La Salade César

Salade romaine, poulet pané, ventrèche grillée, œuf dur, sauce césar, croûtons

17,00 €

La Salade thaï

Salade romaine, carottes râpées, choux chinois, pousses de soja, concombre, mangue, gyosas aux légumes

16,00 €

La portion de salade romaine

5,00 €

La portion de haricots verts

5,00 €

La portion de frites fraîches

5,00 €

MENU ENFANT

Steak haché ou blanc de poulet, Frites fraîches

Une boule de glace

Un sirop à l'eau

13,00 €



LE BIRDIE

GOLF D'ILBARRITZ

NOS PLATS

La belle entrecôte du Birdie (origine Galice, environ 330 g)

Grillée à la fleur de sel, frites, salade

26,00 €

Sauce au roquefort en supp

1,50 €

Le tartare de bœuf

Préparé par nos soins, frites fraîches, salade

20,00 €

Le burger du moment

Steak haché, salade, tomates, lard grillé, guacamole,

Sauce cheddar cajun, frites fraîches

19,00 €

Carré de porc fermier de Baigorri aux herbes (cuisson de 8 heures)

Mousseline de carottes et son jus

25,00 €

Pavé de veau de la Maison Axurria (cuisson basse température)

Pommes grenailles, haricots verts

27,00 €

Les Chipirons grillés

Crème persillée, riz à l'encre de seiche

21,00 €

Pavé de lieu jaune

Fondue de poireaux, moules fraîches, sauce poulette

26,00 €

Tataki de saumon au sésame

Riz à l'encre, sauce soleil levant

22,00 €

Ravioles crémeuses aux épinards et parmesan

Coulis de tomates

18,00 €



LE BIRDIE

GOLF D'ILBARRITZ

NOS DESSERTS

Le tiramisu nutella	8,50 €
La crème brûlée à la vanille naturelle de Madagascar	8,00 €
La tarte fine aux pommes, glace vanille	9,00 €
Le chou chantilly façon profiterole	9,00 €
Le véritable Russe de chez Artigarrède	9,00 €
Le clafoutis de Mémé aux pêches	8,50 €
Le fromage de brebis bio de la ferme Larrondoia	9,00 €
Le supplément chantilly	1,50 €

Glaces et sorbets de la maison Antolin

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Caramel beurre salé, Cassis, Abricot, Coco, Citron vert, Citron jaune, Mangue

1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,50 €
3 Boules	7,90 €