



RESTAURANT
La Tasca
BODEGA

*Retrouvez-nous tous les midis
au «Bistrot Du Golf»
Golf de l'Ardilouse
Garden Golf*

Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Our homemade dishes are made with fresh products



Prix/ Prices

Café solo Regular Coffee	1,70 €
Grand café Large coffee	3,50 €
Cor tado Espresso	1,90 €
Carajillo	4,50 €
Thé Ceylan Black Tea	3,00 €

Thés aromatisés/ Aromatic Teas

Bergamote, vert, à la menthe, vanille Bergamote, Green tea mint, Vanilla	3,00 €
Tilleul menthe Tilleul Mint	3,00 €
Grand crème, Capuccino	4,00 €
Chocolat Chaud Hot chocolate	4,00 €

Blères / Beers

Blères bouteilles/ Beers bottles 33 cl Despérados, Corona, Heineken, Heineken 0.0	5,00 €
--	--------

Sangria

Verre / Glass	15 cl	4,50 €
Pichet/ Pitcher	33 cl	8,00 €
	75 cl	15,00 €
	150 cl	23,00 €



Cocktails sans alcool / Cocktails without alcohol 5,50 €

Cocktails avec alcool / Cocktails with alcohol 8,00 €

Tasca

Vodka, cointreau, crème de pêche
Vodka, cointreau, peach cream
crème de framboise, jus de pamplemousse
raspberry cream, grapefruit juice

Sophie

Gin, crème de banane, fraise des bois, jus d'ananas / Gin, banana cream, wild strawberry, ananas juice

Margarita

Téquila, triple sec, citron vert
Tequila, triple sec, lime

Alcools / Alcohols

Américano	8,00 €
Apérol spritz	7,50 €
Muscato 5 cl	4,00 €
Lillet blanc/rouge 5 cl	4,00 €
Suze 5cl	4,00 €
Martini 5 cl	4,00 €
Ricard 2 cl	3,50 €
Kir 12 cl	4,50 €
Kir 12 cl Prosecco	5,50 €
Kir Royal 12 cl	8,50 €
Porto 5 cl	3,80 €
Mojito	8,00 €
Mojito royal	10,00 €
Caipirinha	7,00 €
Punch	7,00 €
Ti punch	7,00 €
Alcool simple 4 cl	6,50 €
Alcool + adjuvant	7,50 €
Coupe de champagne	8,00 €
Digestif 4 cl	6,50 €
Digestif supérieur 4 cl	8,00 €

Piña colada

Rhum, lait de coco, jus d'ananas
Rum, coconut milk, pineapple juice

Jungle juice

Gin, crème d'abricot, pisang, jus d'orange
Gin, apricot cream, pisang, orange juice

Irish coffee

Whisky irlandais, café, crème
Irish whiskey, coffee, cream

Champagnes

Perrier jouet, Jacquart	65,00 €
Ruinart blanc de blanc	120,00 €

Eaux et Sodas / Water and Sodas

Soda	3,50 €
Diabolo / lemonade with syrup	3,00 €
Sirop à l'eau / water and syrup	2,50 €
Abatilles plate 100 cl	3,50 €
Still Water 100 cl	
Abatilles pétillante 100 cl	4,00 €
Sparkling water 100 cl	

Prix nets

Nos Formules

Our set menus

Formule à 26€

Menu at 26 €

Une entrée + un plat **OU** un plat + un dessert
Appetizer + main course **OR** Main course + dessert

Formule à 29€

Menu at 29 €

Une entrée + un plat + un dessert
Appetizer + main course + dessert



Menu enfant 10,00 € - Child's Menu 10,00 €
Jusqu'à 12 ans - under 12 years

Tasca burger del niño Tasca childre's burger

Pain artisanal, poulet grillé aux herbes, tomate et cheddar
Artisanal bread, chicken, herbes, tomato and cheddar cheese

ou or

Filet de poisson à la plancha - Fish fillet grilled on a métal plate,
1 glace - 1 ice cream
1 sirop à l'eau - 1 child syrup

Les plats «fait maison»



sont élaborés sur place à partir de produits bruts

All dishes are home made with fresh products

PROVENANCE ESPAGNE

Les rabas, le lomo embuche, jambon serrano, jambon Ibérico
pata negra, de Cebo, ou Bellotta.

INFORMATION :

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas d'allergie alimentaire, veuillez nous en informer à la commande.

If you have food allergies please inform us as you order your meal

🏠 Nos entrées

our appetizers (for one person or to share)

Rougail chistera (saucisse d'origine basque)

Cassolette mijotée avec oignons, ail, tomates et épices nora (pépins de poivrons)

Stewed casserole dish with onions, tomatoes, garlic, nora

Saumon gravlax au sel rose d'Hawaï sauce à l'aneth

Gravlax Salmon Viking style with a dill sauce

Assiette de serrano - Plate of Serrano (14 mois month)

🏠 Nos Viandes Our Meats

Côte de cochon ibérique aux herbes (origine province salamanque) Jus aux pruneaux, pommes grenailles rôties

Pork chops with prune juice, small roasted potatoes

Tartare de bœuf coupé au couteau parmesan roquette

Beef tartare with parmesan and rocket green salad

Croquette à l'éffiloché de canard crémeux - au maïs, pop corn (origine sud ouest)

Croquette of creamy shredded duck in pop corn (from the southwest of France)

🏠 Nos plats de la mer (Our seafood dishes)

Gambas rôties grenier médocain sauce au vin - Roasted gambas in wine sauce

Paré de merlu coeurs de tomates rôties, aux herbes lentilles belluga sauce pesto tuile au parmesan

Brick of hake with roasted hearts of tomatoes and herbs, lentils with pesto and parmesan sauce

Marmite de moules à l'Espagnole Chorizo, pommes de terre fondantes

Bowl of Spanish style mussels with Chorizo and melted potatoes

🏠 Desserts

Noix à la nata Nata walnuts, typically Spanish

Typiquement Espagnol glace nata, miel amandes grillées, copeaux de chocolat, chantilly
Walnut ice cream, grilled honey almonds, decorated with chocolate sauce and whipped cream

Authentique moelleux au chocolat (cœur coulant crème anglaise à la vanille de Madagascar, à commander en début de repas)

Melted chocolate with liquid custard of Madagascar Vanilla (please order at the before your meal)

Verrine du moment de notre pâtissier - Pastry Chef's selection of the moment

🏠 Nos entrées (à prendre seul ou à partager)

Tartare de thon : Ananas, citron vert et gingembre, huile de vanille <i>Tuna tar tare with lime and ginger</i>	12,00 €
Rougail chistera (saucisse d'origine basque) Cassolette mijotée avec oignons, ail, tomates et épices nora (pépins de poirrons) <i>Stewed casserole dish with onions, tomatoes, garlic, nora</i>	9,00 €
Trio de bonbons de foie gras sauce bordelaise <i>Trio of foie gras candies with Bordeaux sauce</i>	15,00 €
Fricassé de seiches tomates séchées, champignons, légumes de saison <i>Fricassee of cuttlefish dried tomatoes, mushrooms, seasonal vegetables</i>	14,00 €
Assiette de foie gras mi-cuit confiture de figes, poivre de sichuan <i>Partially cooked foie gras, figes jam with sichuan pepper</i>	16,00 €
Assiette de serrano (14 mois) Pain toasté, tomates, ail <i>Plate of serrano Toasted bread, tomato, garlic</i>	14,00 €
Saumon gravlax au sel viking sauce à l'aneth <i>Gravlax salmon, viking salt with a dill sauce</i>	16,00 €
Camembert rôti au lard poivrade Ail, persil, épices, servi avec salade et serrano <i>Roasted Camember t cheese with pepper Garlic, Parsely, spices, served with salad and Garlic Serrano Ham</i>	14,00 €
Chèvre du périgord rôti dans sa boîte / Carpaccio de lomo séché embuche, vinaigrette gourmande / <i>Roasted Goat Cheese from Périgord Thinly sliced dried Lomo with vinaigrette</i>	16,00 €
Assiette d'ibérico de cebo pata negra (18/24mois) <i>Plate of ibérico de cebo pata negra</i>	21,00 €

🏠 Nos Spécialités

Entrecôte « Viande Française Rib steak (France)

Sauce au choix (bordelaise ou gorgonzola) environ 350gr. 25,00 €
350gr. Choice of sauces (bordelaise or gorgonzola) about 350 grams

Tasca burger - Tasca burger

Paré d'aiguillette de canard foie gras, compotée d'oignons 23,00 €
et tomates séchées fromage du Pays Basque, frites
Brick of slices of duck foie gras, onion & dried tomato compote, Basque country
cheese and French fries

Thon à la plancha Tuna grilled on a metal plate,

mi-cuit coulis de piquillos et ail chorizo frit 27,00 €
piquillos sauce and fried garlic chorizo

St jacques « simplement snackées » morcilla Iberique de Bellota,
huile de chorizo 28,00 €

Scallops (quickly grilled), black pudding of Bellota Ham with Chorizo sauce

Tournedos de filet de boeuf en crûte de noisette et poivre fumé de Tellichuy 28,00 €

Tellichuy beef fillet, tournedos with hazelnut and tellichuy smoker pepper



RESTAURANT
La Tasca
BODEGA

Demandez nos suggestions « sur ardoise »



RESTAURANT
La Tasca
BODEGA

Glaces / Ice Cream

(Nos glaces sont élaborées artisanalement à partir de lait frais et ne contiennent ni arôme, ni colorant artificiels)

Our Ice Creams are made with fresh milk with no artificial coloring or flavors.

La Tasca

Vanille, chocolat, turrón, sauce nougat, chocolat chaud, chantilly,
Hot Chocolate, Chantilly Whipped Cream

8,00 €

Fraises melba (en saison)

8,00 €

Sorbets dégustation

7,00 €

Dame Blanche (meringue maison)

8,00 €

Chocolat liégeois

8,00 €

Café expresso liégeois

8,00 €

Colonel
(2cl alcool + une boule citron)

7,00 €

Desserts / Desserts

* Noix à la nata  9,00 €

glace nata, miel amandes grillées, copeaux de chocolat,
chantilly/ honey grilled amonds, chocolat chips, chantilly
whipped cream

* Authentique moelleux au chocolat  9,00 €

(cœur coulant crème anglaise à la vanille de l'île Maurice
glace vanille, à commander en début de repas)

Tarte fine tiède aux pommes 9,00 €

avec boule vanille (à commander en début de repas)

Apple Tart with a scoop of Vanilla Ice Cream.

Please request your dessert before dinner

Rich Chocolate cake with a chocolate
sauce center English Custard with Maurice Island Vanilla
and Vanilla Ice Cream

(Please request your dessert before dinner)

Desserts du moment de 9,50 €

notre pâtissier /

Desserts of our pastry chef's time

Profiteroles 2 gros choux  9,00 €

Carte des Vins / Wine Menu

Vins de la Rioja

Ibéricos Crianza 2016

75 cl

23,00 €

Vin de Castille

Condesa de Leganza

Rouge 2017

75 cl

22,00 €

le verre 15 cl

3,90 €

Condesa de Leganza

Rosé 2019

21,00 €

3,90 €

Selección de familia

Vins Baron Philippe de Rothschild Maipo Chili

Mapu (cabernet sauvignon)

Rouge 2018

19,00 €

4,00 €

Mapu (sauvignon)

Blanc 2019

19,00 €

4,00 €

Escudo Rojo

Rouge 2017

28,00 €

5,90 €

Escudo blanc (chardonnay)

Blanc 2017

28,00 €

5,90 €

Vins de Bordeaux

Agneau rosé

Rosé

19,00 €

Dourthe n 1

Rouge 2014/2015

21,00 €

Dourthe n 1

Blanc 2015/2016

21,00 €

Vins Argentins

Clos de la Siete

Rouge 2017

29,00 €

Graves

Haute Gravières

Rouge 2017

23,00 €

Croix du bouquet

Blanc 2017

23,00 €

Pessac-Leognan

75 cl

Les demoiselles de l'arrivet haut brion

Rouge 2013

39,00 €

Château Deck

Rouge 2014

37,00 €

Château Valoux

Blanc 2018

33,00 €

La Croix de Seguin

Rouge 2014

37,00 €

St Estèphe

75 cl

Argilus du Roi

Rouge 2012

38,00 €

Margaux

Initial desmirail

Rouge 2015

45,00 €

La petite tour de Bessan

Rouge 2015

43,00 €

St Emilion

75 cl

Côte de fonroque
aop St emilion grand
cru biodynamic

Rouge 2016

45,00 €

Pauillac

75 cl

La Fleur de haut bagès libérol

Rouge 2014

45,00 €

Sauternes

Château du Mayne

Blanc 2017-2018

33,00 €

Côtes de provence

75 cl

Roubine

Rosé 2018

25,00 €

Moulis

75 cl le verre 15 cl

Cardinal duplessis 2ème Château

Rouge 2014

26,00 €

5,80 €

Château Pomeys

Rouge 2015

33,00 €



RESTAURANT
La Tasca
BODEGA