



NOTRE CUISINE EST LE REFLET D'UNE SENSIBILITÉ,
D'UNE HARMONIE DES PRODUITS CHOISIS DE NOTRE RÉGION, LA SAISON,
LES SAVEURS ET L'ÉQUILIBRE.

LES « 5 S : SAVEURS, SANTÉ, SIMPLICITÉ,
SAISONS ET CUISINE SAINE »

SONT LES PRINCIPES DE NOTRE RESTAURATION « BY THALAZUR ».
NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE
SONT LES GARANTS DE CES VALEURS.
NOUS VOUS SOUHAITONS UN SAVOUREUX MOMENT DE DÉGUSTATION.

LE RESTAURANT  EST OUVERT

DE 12H00 À 14H00 & DE 19H00 À 21H30.

9 AVENUE DU PARC
33120 ARCACHON
TÉL : (33) 05 57 72 06 72

WWW.HOTEL-BAINSDARGUIN-ARCACHON.COM



NOTRE CARTE DE SAISON



IL ÉTAIT UNE FOIS ...

HUÎTRES DU CAP FERRET « DENIS BELLOCO »

N°3 : LES 6... 15€

N°3 : LES 9... 20€

N°3 : LES 12...

25€

JARDIN DU MOMENT

18€

*CRUMBLE À L'ENCRE DE SEICHE, AJO BLANCO, LÉGUMES DANS TOUS SES ÉTATS :
CRÉMEUX, FONDANTS, CROUSTILLANTS, FRITS, EN POUDRE, SALADINE RAFRAICHISSANTE
ET FLEUR DE MARGUERITE*

MARBRÉ DE FOIE GRAS AU PESSAC LÉOGNAN,

19€

FOIE GRAS POCHÉ, GEL DE PESSAC LÉOGNAN, TUILE DE BRIOCHE ET JEUNES POUSSÉS

HUITRE/DORADE/CAVIAR/MANGUE,

21€

*TARTARE D'HUITRES ET DE DORADE, FEUILLE D'HUITRE, CAVIAR D'AQUITAINE,
DÉS DE MANGUE, FLEUR DE BOURACHE ET SEL NOIR D'ALGUES DE MER*

SAUMON ET BURRATA,

17€

*L'UN À LA PULPE DE BETTERAVE, L'AUTRE FUMÉ PAR NOS SOINS,
POUSSES ET GERME DE BETTERAVE*

ENTRÉE DU JOUR

10€

« MENU SILHOUETTE, SAVEURS ET LÉGÈRETÉ »

UN VOYAGE ENTRE TERRE ET MER

ROUGET EN FLEUR DE COURGETTE,

29€

*ENTIER, RÔTI, ENFERMÉ EN FLEUR DE COURGETTE ET BARDÉ DE LARD COLONATA,
RATATOUILLE DE PETITS LÉGUMES D'ÉTÉ, PISTOU COMME CELUI DE MA GRAND-MÈRE*

PICATA DE VEAU, OSSAU IRATY ET AUBERGINE,

28€

*BALLOTINE À L'OSSAU IRATY ET PANÉ AU PANKO, AUBERGINE EN CAVIAR ET EN MILLEFEUILLE
ACCOMPAGNÉ DE TOMATES, DE COURGETTE ET D'OSSAU IRATY, SAUCE VITELO TONATO*

POITRINE DE COCHON CAPELIN,

29€

*CONFITE 72H ET SUR LE GRILL, PIMENT D'ANGLÈT À LA FLEUR DE SEL, MÉL-MÉLO DE TOMATES
CERISES, CRUES ET CONFITES AU SÉSAME, PESTO ROSSO ET JUS DE PORC AU GENIÈVRE*

MAIGRE ET COCO,

31€

*PAVÉ DE MAIGRE EN CROÛTE DE COCO, ÉCRASÉ D'AGATA À LA COCO,
ÉCUME COCO-CURRY ROUGE*

VIANDE OU POISSON DU JOUR

22€

« MENU SILHOUETTE, SAVEURS ET LÉGÈRETÉ »

ASSORTIMENT VÉGÉTARIEN

17€

NOS PRIX SONT 15 % SERVICE COMPRIS SUR LE MONTANT TTC. NOS VIANDES PROVIENNENT DE L'UNION EUROPÉENNE.
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN TABLEAU DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE DEMANDER SI BESOIN.

DOUCEURS, GOURMANDISES ENCORE ET ENCORE ...



ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, <i>OSSAU IRATY DE LA FERME EKIOLA, TOME DE VACHE, SAINT NECTAIRE ET SAINTE MAURE DE TOURAINE</i>	14€
FRAISE DES BOIS, <i>SABLÉ VANILLÉ, ONCTUEUX INSPIRATION FRAISE, GANACHE MONTÉE IVOIRE ET SUCRE TIRÉ</i>	13€
VACHERIN ANANAS, <i>TARTARE D'ANANAS VICTORIA, TUILE DE MERINGUE, SORBET ANANAS, CHANTILLY</i>	11€
CITRON MEYER, <i>COMPOTÉE DE CITRON MEYER CONFIT ET MENTHE, GANACHE MONTÉE AU CITRON, VELOURS CITRON</i>	13€
CIGARE LA HAVANE <i>LE CIGARE AU SÉSAME DORÉ, CRÈME GLACÉE AUX CANNELÉS DE BORDEAUX, MOUSSE AU CAFÉ ET CRÉMEUX GUANAJA</i>	12€
CAFÉ GOURMAND : ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	11€
THÉ GOURMAND : ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	13€
DESSERT DU JOUR <i>« MENU SILHOUETTE, SAVEURS, ET LÉGÈRETÉ »</i>	10€

*CERTAINS DE NOS DESSERTS À LA CARTE DEMANDENT UN CERTAIN TEMPS DE PRÉPARATION.
AFIN DE LIMITER VOTRE ATTENTE, NOUS VOUS INVITONS À LE COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS.*

JUSTE UNE ESCAPADE ...

WRAP AU SAUMON FUMÉ MAISON <i>CRÈME TZATZIKI ET MESCLUN</i>	17€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU <i>PESTO, PARMESAN, POMMES FRITES ET ROQUETTE</i>	21€
SALADE CÉSAR <i>ÉMINCÉ DE VOLAILLE, ANCHOIS MARINÉ, LARD COLONATA, PARMESAN, CROÛTONS ET LA FAMEUSE SAUCE CÉSAR</i>	21€

*NOS PRIX SONT 15 % SERVICE COMPRIS SUR LE MONTANT TTC. NOS VIANDES PROVIENNENT DE L'UNION EUROPÉENNE.
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN TABLEAU DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE DEMANDER SI BESOIN.*

GOURMANDISE DU MIDI À 27.00 €

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI

1 PLAT DU MENU

« SILHOUETTE, SAVEUR ET LÉGÈRETÉ »

ET

1 CAFÉ GOURMAND OU UN THÉ GOURMAND

LE MENU ENFANT DU



« LA DÉCOUVERTE GUSTATIVE POUR LES 10/12 ANS»

21€

PROPOSÉE PAR LE CHEF CHAQUE JOUR

UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT SERVIS EN PORTION RÉDUITE DANS LE MENU

« SILHOUETTE, SAVEURS ET LÉGÈRETÉ ».

PARCE QUE LES ENFANTS ONT AUSSI DROIT AUX BONNES CHOSES !

POUR LES 2/9 ANS»

15€

PROPOSÉE PAR LE CHEF CHAQUE JOUR

LE SUPRÊME DE POULET, LE STEAK HACHÉ, LE JAMBON BLANC OU LE POISSON DU JOUR

L'ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : TAGLIATELLES, LÉGUMES DU JOUR, POMMES FRITES

LA GLACE MAISON 2 BOULES AU CHOIX (VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT, CAFÉ)

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

[16] CHABLIS AOP, DOMAINE E. BOILEAU (15CL)	10€
---	-----

LES BULLES À L'INFINI	15cl	37,5cl	75cl
[NM] DEUTZ BRUT	14€	37€	70€
[NM] VEUVE CLICQUOT JAUNE BRUT			106€
[NM] MUMM CORDON ROUGE			80€
[NM] DEUTZ ROSÉ	17€	45€	85€
[07] CRISTAL ROEDERER MILLÉSIMÉ			300€
[NM] RUINART BLANC DE BLANC			130€
[07] AMOUR DE DEUTZ			150€

LES BLANCS SECS, FRUITÉS	15cl	75cl
[17] SANCERRE AOP, DOMAINE A. DEZAT & FILS, LES CELLIERS	9€	45€
[16] POUILLY FUMÉ AOP, DOM. JOSEPH MELLOTT, LE LORIOT,		49€
[17] MUSCADET SÈVRE & MAINE S/LIE AOP, DOM. DE LA TOURMALINE	7€	35€
[16] CHABLIS AOP, DOMAINE E. BOILEAU	10€	49€
[17] UBY COLOMBARD UGNI BLANC, CÔTES DE GASCOGNE AOP	7€	35€
[16] CROIX DES BOUQUETS, GRAVES AOP	8€	40€
[17] CHÂTEAU LA GRAVIÈRE, ENTRE DEUX MERS AOP	7€	35€

LES BLANCS CHARPENTÉS , BOISÉS	15cl	75cl
[17] CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU, GRAVES AOP	8€	40€
[16] CHABLIS 1 ^{ER} CRU AOP, LES VAUDEVEYS, DOMAINE LAROCHE	13€	65€
[15] CHÂTEAU CARBONNIEUX, PESSAC LÉOGNAN AOP		75€

LES VINS DOUX, LIQUOREUX	15cl	75cl
[13] CHÂTEAU LACARREYRE, SAINTE CROIX DU MONT AOP	8€	40€
[14] CHÂTEAU ROUMIEUX, SAUTERNES AOP		59€



LA SÉLECTION DU SOMMELIER

[12] CHÂTEAU PATACHE D'AUX (VERRE 15 CL)	10€
[14] CHÂTEAU MONTAIGUILLON, MONTAGNE ST ÉMILION AOP (VERRE 15 CL)	8€

LES ROUGES LÉGERS, SECS, VIFS

15cl 75cl

[15] CHINON AOP, DOMAINE COULY DUTHEIL, RENÉ COULY	8€	40€
[16] CHÂTEAU L'ÉGLISE, PUISSEGUIN SAINT EMILION AOP	8€	40€
[14] CHÂTEAU BISTON, MOULIS AOP		34€
[14] LE CADET DE LARRIVET HAUT BRION, PESSAC-LÉOGNAN AOP		40€

LES ROUGES STRUCTURÉS, ÉQUILIBRÉS, BOISÉS

15cl 75cl

[11] L'HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN, HAUT MÉDOC AOP	13€	65€
[15] CHÂTEAU PIERREFITTE, LALANDE POMEROL AOP		44€
[14] CHÂTEAU LA TOUR DE BY, MÉDOC AOP	12€	60€
[12] DIANE DE BELGRAVE, HAUT MÉDOC AOP	10€	50€
[11] ORME DE PEZ, SAINT ESTÈPHE AOP		68€
[11] CHÂTEAU TALBOT, SAINT JULIEN AOP		140€
[12] TOUR DE CAPET, SAINT EMILION AOP	13€	65€
[13] CHÂTEAU GISCOURS, MARGAUX AOP		110€
[15] CHÂTEAU CLERC MILLION, PAUILLAC AOP		190€
[15] DOMAINE BOISSY & DELAYGUE, GIGONDAS AOP	9€	45€
[12] BEGADAN MÉDOC AOP		40€



LES SUGGESTIONS DE COCKTAILS

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO ET VIRGIN COLADA (LES CLASSIQUES SANS ALCOOL)	9€
CUP DE FRUITS (SANS ALCOOL, DIFFÉRENTE CHAQUE JOUR... DU FRUIT SEULEMENT DU FRUIT)	8€

AVEC ALCOOL

MOJITO (RHUM CUBAIN CARTA ORO, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE CANNE, MENTHE FRAICHE & EAU GAZEUSE)	13€
SPRITZ PAMP' (PAMPLEMOUSSE FRUIT PRESSÉ, SIROP MONIN PAMPLEMOUSSE & VIN MOUSSEUX TYPE VOUVRAY)	13€
APÉROL SPRITZ (APÉROL, EAU GAZEUSE & VIN MOUSSEUX TYPE VOUVRAY)	13€
RED LADY (CHAMPAGNE, JUS DE FRAISE, JUS DE POMME, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE)	14€
A-RHUM (RHUM INFUSÉ AUX ÉPICES DOUCES, JUS D'ABRICOT, JUS DE CITRON VERT, AMARETTO DI SARONNO & SUCRE DE CANNE)	14€
AMÉRICANO (CAMPARI, MARTINI ROSSO, TRAIT DE MARTINI DRY & EAU GAZEUSE)	12€
PINA COLADA (RHUM CUBAIN BACARDI CARTA ORO, PURÉE DE COCO & JUS D'ANANAS)	13€

LES EAUX

EAUX PLATES

LES ABATILLES (75 CL) «EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	6€
LES ABATILLES (50 CL) «EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	4.5€
VITTEL (100 CL) EAU MINÉRALE	6€
VITTEL (50 CL) EAU MINÉRALE	4€

EAUX GAZEUSES

LES ABATILLES (75 CL) « EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	7€
LES ABATILLES (50 CL) « EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	5€
BADOIT (100 CL) EAU MINÉRALE	7€
BADOIT (50 CL) EAU MINÉRALE NATURELLE	4€
PERRIER (33 CL) EAU MINÉRALE NATURELLE	4€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3€
NOISETTE	3.5€
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFFÉINÉ	4€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ, GRAND CRÈME	5€
CHOCOLAT, CAPPUCINO, VIENNOIS	6€

THÉS & INFUSIONS PASCAL HAMOUR	5€
--------------------------------	----