



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, SITUATION, 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 21H

9 AVENUE DU PARC
33120 ARCACHON

TÉL : (33) 05 57 72 06 72

WWW.HOTEL-BAINSDARGUIN-ARCACHON.COM



NOTRE CARTE DE SAISON



POUR COMMENCER...

BERLINGO BETTERAVE ET FÉTA	18€	
<i>RAVIOLE FARCIE DE BETTERAVE ET FÉTA, CRÈME D'AMANDE ET COULIS PERSIL</i>		
SERRANO ET ENCORNET	21€	
<i>CROQUETTE DE SERRANO ET OSSAU IRATY, FRICASSÉE D'ENCORNET, BOUILLON PONDICHÉRY</i>		
THON ROUGE DE NOS CÔTES	22€	
<i>EN TARTARE, VINAIGRETTE THAÏ, CHIPS DE CAROTTE ET SIPHON AVOCAT</i>		
PIED DE COCHON & PATATE DOUCE	20€	
<i>ROULÉ EN FEUILLE FILO, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE ET JUS RÉDUIT</i>		
HUÎTRES DU GRAND BANC « DENIS BELLOCO »		
N°3 : LES 6... 12€	N°3 : LES 9... 18€	n°3 : LES 12... 24€
ENTRÉE DU JOUR	10€	
<i>« MENU BY THALAZUR »</i>		

POUR PROLONGER...

MÉDAILLON DE LOTTE	28€
<i>AU BOUILLON COCO-CURRY VERT, CONCHIGLIONI FARCI AU CITRON BIO CONFIT, TOMATES CONFITES, OLIVES ET MOZZARELLA</i>	
DORADE DU BASSIN	26€
<i>ENTIÈRE À LA SARRIETTE, CRÈME DE PANAIS ET LÉGUMES DU MOMENT</i>	
FILET DE BŒUF ANGUS D'ARGENTINE	34€
<i>FUMÉ PAR NOS SOINS, DÉCLINAISON DE CAROTTES, SAUCE CHIMICHURRI</i>	
COQUELET & FOIE GRAS	28€
<i>CUIT LONGUEMENT ET FARCIE, GALETTE DE CHOUX VERT AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT</i>	
VIANDE OU POISSON DU JOUR	23€
<i>« MENU BY THALAZUR »</i>	

NOS PRIX SONT SERVICE COMPRIS SUR LE MONTANT TTC.
NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION UN TABLEAU DES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE DEMANDER SI BESOIN.

POUR FINIR EN DOUCEUR...

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, <i>SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT, TOAST AUX FRUITS, MESCLUN ET FRUITS SECS</i>	14€
BANANE & CHOCOLAT <i>CRÉMEUX CHOCOLAT & TONKA, BISCUIT SPÉCULOOS MAISON, BANANE FRAÎCHE & CRÈME GLACÉE</i>	12€
L'ORANGE <i>EN CRÉMEUX, EN SEGMENT, MERINGUE SÉCHÉE, SORBET ORANGE SANGUINE, GEL VERVEINE & POIVRE TIMUT</i>	13€
PROFITEROLES BORDELAISES <i>CANNELÉS MAISON FOURRÉS AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT ET CHANTILLY</i>	13€
FINGER MADELEINE <i>BISCUIT MADELEINE, CRÉMEUX CITRON, CRÉMEUX PRALINÉ, LE TOUT ENROBÉ DE CHOCOLAT & NOISETTE, CRÈME GLACÉE MADELEINE</i>	13€
CAFÉ GOURMAND : ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	11€
THÉ GOURMAND : ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	13€
DESSERT DU JOUR <i>« MENU BY THALAZUR »</i>	10€

JUSTE UNE ESCAPADE...

BELLE ENTRECÔTE FRANÇAISE, <i>SAUCE AU POIVRE VERT, POMMES PONT NEUF (SUPPLÉMENT DP +9€)</i>	32€
CROQUE CONFIT DE CANARD ET TOME D'AQUITAINE, <i>MESCLUN</i> <i>... FAÇON MADAME AVEC UN ŒUF AU PLAT</i>	18€ 20€
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	21€
LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE PARMESAN	21€
BURGER DU SUD-OUEST ROSSINI <i>(SUPPLÉMENT DP +5€)</i> <i>STEAK LIMOUSIN, TOME D'AQUITAINE, SAUCE POIVRE, ÉCHALOTE CONFITE ET ESCALOPE DE FOIE GRAS</i>	28€
WOK DE RIZ FRIT, <i>RIZ SAUTÉ AUX PETITS LÉGUMES ET ŒUF BROUILLÉ, GRANOLA CACAHUÈTES/SÉSAME, SALADE D'HERBES</i>	21€
SALADE CÉSAR, <i>SUCRINE, SAUCE CÉSAR, LARDONS ABOTIA, BLANC DE VOLAILLE CRISPY, ANCHOIS MARINÉS, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN ET OIGNONS FRITS</i>	22€

GOURMANDISE DU MIDI À 27.00 €

SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI

1 PLAT DU MENU
« 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
« 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 BLANC DE VOLAILLE, LE STEAK HACHÉ DU LIMOUSIN, LE JAMBON BLANC OU
LE POISSON DU JOUR

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : LINGUINE, RIZ, LÉGUMES DU JOUR, POMMES FRITES
LE POT DE GLACE AU CHOIX (PARFUM UNIQUE AU CHOIX)

LES BULLES À L'INFINI	15cl	37,5cl	75cl
[NM] DEUTZ BRUT	14€	37€	70€
[NM] VEUVE CLICQUOT JAUNE BRUT			106€
[NM] DEUTZ ROSÉ	17€	45€	85€
[2012] CRISTAL ROEDERER MILLÉSIMÉ			300€
[NM] RUINART BLANC DE BLANC			130€
[2009] AMOUR DE DEUTZ			180€
LES BLANCS SECS, FRUITÉS	15cl	75cl	
[2020] DOMAINE A. DEZAT & FILS, LES CELLIERS, SANCERRE AOP	9€	45€	
[2019] DOM. JOSEPH MELLOTT, LE LORIOT, POUILLY FUMÉ AOP	10€	49€	
[2018] DOM. DE LA TOURMALINE, MUSCADET SÈVRE & MAINE S/LIE AOP	7€	35€	
[2019] DOM. SANGOUARD, SAINT VÉRAN AOP		40€	
[2020] UBY COLOMBARD UGNI BLANC, CÔTES DE GASCOGNE AOP	5€	25€	
[2020] CHÂTEAU LA GRAVIÈRE, ENTRE DEUX MERS AOP	7€	35€	
LES BLANCS CHARPENTÉS , BOISÉS	15cl	75cl	
[2019] CROIX DES BOUQUETS, GRAVES AOP	8€	40€	
[2018] LES BEAUROYS, DOMAINE LAROCHE, CHABLIS 1 ^{ER} CRU AOP	13€	65€	
[2016] CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION, PESSAC LÉOGNAN AOP		99€	
[2018] MOULIN AUX MOINES, MONOPOLE, AUXEY-DURESSSES AOP		70€	
LES VINS DOUX, LIQUOREUX	15cl	75cl	
[2013] CHÂTEAU LACARREYRE, SAINTE CROIX DU MONT AOP		40€	
[2016] CHÂTEAU ROUMIEUX, SAUTERNES AOP	10€	49€	



LA SÉLECTION DU SOMMELIER	15cl	75cl
ROSÉ [2020] MINUTY, CÔTES DE PROVENCE AOP (VERRE 15 CL)	10€	50€
ROUGE [2019] DOMAINE DE LA POYEBADE, BROUILLY AOP (VERRE 15CL)	8€	40€
LES ROSÉS SECS, FRUITÉS ET DÉSALTÉRANTS	15cl	75cl
[2020] PETIT GRIS, BORDEAUX AOP	5€	25€
[2020] VALADAS, CÔTES DE PROVENCE AOP	6€	30€
[2020] PUECH HAUT, CÔTEAUX DU LANGUEDOC AOP	8€	40€
[2020] COMMANDERIE DE LA BARGEMONE, CÔTEAUX D'AIX	7€	35€
[2020] BY OTT, CÔTES DE PROVENCE AOP	8€	40€
LES ROUGES LÉGERS, SECS, VIFS	15cl	75cl
[2017] RENÉ COULY, DOMAINE COULY DUTHEIL, CHINON AOP	8€	40€
[2020] DAMES HUGUETTES, BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT AOP		60€
[2016] CHAMPS D'ÉLISE, PUISSEGUIN SAINT ÉMILION AOP	7€	35€
[2016] CHÂTEAU BISTON, MOULIS AOP	8€	40€
LES ROUGES STRUCTURÉS, ÉQUILIBRÉS, BOISÉS	15cl	75cl
[2014] CHÂTEAU LAGARDE, PESSAC-LÉOGNAN AOP	13€	65€
[2018] L'HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN, HAUT MÉDOC AOP	13€	65€
[2016] CHÂTEAU HAUT GOUJON, LALANDE POMEROL AOP	11€	55€
[2017] CLOS DES CHERS, DOMAINE PERRACHON, JULIÉNAS AOP		45€
[2015] CHÂTEAU LA TOUR DE BY, MÉDOC AOP		60€
[2014] DIANE DE BELGRAVE, HAUT MÉDOC AOP		50€
[2015] CHÂTEAU TALBOT, SAINT JULIEN AOP		140€
[2014] TOUR DE CAPET, SAINT EMILION AOP		65€
[2016] CLOS ORGELOT, POMMARD 1 ^{ER} CRU AOP		110€
[2017] DOMAINE DES GRANDS CHEMINS, DELAS, CROZES HERMITAGE AOP		60€
[2015] LA CÉLESTIÈRE BIO, TRADITION, CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP		65€
[2016] CHÂTEAU GISOURS, MARGAUX AOP		110€
[2016] CHÂTEAU CLERC MILLION, PAUILLAC AOP		190€
[2016] CHÂTEAU LA TESSONNIÈRE, CRU ARTISAN, MÉDOC AOP	7€	35€



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, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE)	15€
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 (75CL) «EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	6€
LES ABATILLES (50 CL) «EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	4.5€
VITTEL (1L) EAU MINÉRALE	6€
VITTEL (50 CL) EAU MINÉRALE	4€

EAUX GAZEUSES

LES ABATILLES (75CL) « EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	7€
LES ABATILLES (50 CL) « EAU DE SOURCE SAINTE-ANNE D'ARCACHON »	5€
BADOIT (1L) 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 DÉCAFÉINÉ	4€
DOUBLE DÉCAFÉINÉ, GRAND CRÈME	5€
CHOCOLAT, CAPPUCINO, VIENNOIS	6€

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