

LES BOISSONS / *BEVERAGES*

LES EAUX MINÉRALES, SOFTS ET JUS

MINERAL WATER, SOFTS & JUICES

ABATILLES PLATE, GAZEUSE (<i>STILL OR SPARKLING</i>)	50cl-6€ / 100cl-8€
ABATILLES GAZ 33CL	5€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33CL	7€
SCWHEPPES INDIAN TONIC, ORANGINA 25CL	7€
FUZTEA ICE TEA 25CL	7€
LIMONADE 25CL	5€
DIABOLO 25CL (CITRON, GRENADINE, MENTHE, FRAISE, PÊCHE)	7€
<i>LIMONADE+SIRUP (LEMON, GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, PEACH)</i>	
SIROP À L'EAU (CITRON, GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CASSIS, PÊCHE) 25CL	4.5€
<i>WATER+SIRUP (LEMON, GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, BLACKBERRY, PEACH) 25CL</i>	
SUPPLÉMENT SIROP (<i>SIRUP EXTRA FEE</i>)	2€
JUS ALAIN MILLIAT (ANANAS, POMME, ORANGE, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, POIRE, PÊCHE DE VIGNE, TOMATE) 20CL	8€
<i>ALAIN MILLIAT'S JUICE (PINEAPPLE, APPLE, ORANGE, STRAWBERRY, APRICOT, MANGO, PEAR, PEACH, TOMATO) 20CL</i>	

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

APERITIFS & COCKTAILS

MOJITO 12CL	15€
APÉROL SPRITZ 18CL	14€
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	15cl-17€ / 37.5cl-42€ / 75cl-85€
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ	15cl-20€ / 37.5cl-50€ / 75cl-100€
KIR VIN BLANC (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)/(<i>BLACKCURRANT, PEACH, BLACKBERRY</i>) 15CL	9€
KIR ROYAL (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)/(<i>BLACKCURRANT, PEACH, BLACKBERRY</i>) 15CL	15€
MARTINI ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY, CAMPARI 6CL	9€
PASTIS, RICARD 3CL	8€

LES VINS

WINES' SELECTION

BLANC <i>WHITE WINES</i>	15CL/75CL	ROSÉ <i>ROSÉ WINES</i>	15CL/75CL	ROUGE <i>RED WINES</i>	15CL/75CL
UBY COLOMBARD UGNI BLANC CÔTES DE GASCOGNE AOP	8€/40€	PETIT GRIS BORDEAUX AOP	7€/35€	DOMAINE FILLIATREAU SAUMUR CHAMPIGNY AOP	10€/50€
DOMAINE PERRACHON BOURGOGNE AOP	9€/45€	MINUTY CÔTES DE PROVENCE AOP	11€/55€	CHÂTEAU BISTON MOULIS AOP	9€/45€
CHÂTEAU LA GRAVIÈRE ENTRE DEUX MERS AOP	9€/45€			CHÂTEAU LES MARGELLES PUISSEGUIN SAINT ÉMILION AOP	9€/45€



THALAZUR
ARCACHON

CARTE ROOM-SERVICE

IN-ROOM DINING

VOS PRESTATIONS EN CHAMBRE

COMPOSER LE 4525 POUR VOS COMMANDES

LA CARTE – À PARTIR DE 12H À 14H ET DE 19H À 21H30
(TEMPS D'ATTENTE : DE 20 À 40 MINUTES)

ENTRÉES

VELOUTÉ DU JOUR/GASPACHO DU JOUR (SELON SAISON)	13 €
SALADE SUCRINE, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS, OIGNONS FRITS	15 €
HUÎTRES DU GRAND BANC « DENIS BELLOCQ » N°3	les 6 : 18€ - les 9 : 24€ - les 12 : 30 €
GRAVLAX DE TRUITE FUMÉE MAISON, BLINIS, CRÈME AIGRELETTE	14 €

PLATS/SNACKS/SALADES

OMELETTE À VOTRE CONVENANCE (JAMBON DE PARIS OU JAMBON DE PAYS OU FROMAGE OU CHAMPIGNONS)	15 €
SALADE CÉSAR (SUCRINE, SAUCE CÉSAR, LARDONS ABOTIA, BLANC DE VOLAILLE CRISPY, ANCHOIS MARINÉS, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN ET OIGNONS FRITS)	25 €
QUICHE DE LÉGUMES DE SAISON (FÊTA, MESCLUN DE JEUNES POUSSES, OIGNONS ROUGES EN PICKLES ET OLIVE KALAMATA)	20 €
FISH & CHIPS SAUCE TARTARE, POMMES FRITES	24 €
FAUX FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE VERT ET POMMES PONT-NEUF	36 €
BURGER DE BŒUF, POMMES FRITES (PICKLES DE LÉGUMES, TÔME D'AQUITAINE, LARD ABOTIA, KETCHUP MAISON)	30 €
LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE PARMESAN	24 €

POUR LES ENFANTS : BLANC DE VOLAILLE/FILET DE POISSON/STEAK HACHÉ/JAMBON	18 €
1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : POMMES FRITES, RIZ, LINGUINE, LÉGUMES DU JOUR	

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES, FRUITS SECS	17 €
SALADE DE FRUITS	13 €
SUGGESTION DE DESSERT DU JOUR (DU MENU BY THALAZUR)	14 €
POT DE GLACE (UN PARFUM UNIQUE AU CHOIX)	9 €
FRAISE SENGH / VANILLE MADAGASCAR / CHOCOLAT / CARAMEL / MANGUE / FRUITS ROUGES / NOIX DE COCO	

DES FRAIS DE SERVICE DE 3€ VOUS SERONT FACTURÉS POUR TOUTE DEMANDE EN CHAMBRE
N'INCLUANT PAS DE NOURRITURE OU BOISSONS.

OUR IN-ROOM SERVICES

TO ORDER, PLEASE DIAL 4525

LA CARTE – FROM NOON TO 2.00 PM & FROM 7.00 PM TO 9.30 PM
(WAITING TIME: FROM 20 TO 40 MINUTES)

FIRST COURSES

DAILY SOUP OR GAZPACHO	13 €
SALAD, CAESAR SAUCE, CROUTONS, FRIED ONIONS	15 €
« GRAND BANC » OYSTERS FROM DENIS BELLOCQ N°3	6 : 18€ - 9 : 24€ - les 12 : 30 €
SMOKED TROUT GRAVLAX, BLINIS	14 €

MAIN DISHES/SNACKS/SALADS

OMELET AT YOUR CONVENIENCE (PARIS' HAM OR SMOKED HAM OR CHEESE OR MUSHROOMS)	15 €
CAESAR SALAD (SALADE CAESAR SAUCE, , CRISPY CHICKEN, CROUTONS, PARMA CHEESE, FRIED ONIONS, BACON STRIP)	25 €
SEASONAL VEGETABLES QUICHE (FETA CHEESE, YOUNG LEAVES SALAD, RED ONIONS AND OLIVES)	20 €
FISH & CHIPS (TARTARE SAUCE, FRENCH FRIES)	24 €
FRENCH STEAK, PEPPER SAUCE & FRENCH FRIES	36 €
HOMEMADE REGIONAL BURGER, FRENCH FRIES (VEGETABLES PICKLES, REGIONAL TOMME, FRIED BACON, HOMEMADE KETCHUP)	30 €
LINGUINE « À LA CARBONARA » & PARMA CHEESE	24 €

FOR CHILD : CHICKEN SUPREME/FILET OF FISH/BURGER/HAM	18 €
1 GARNITURE AT YOUR CONVENIENCE; FRENCH FRIES, RICE, LINGUINE PASTA, DAILY VEGETABLES	

CHEESE & DESSERTS

PLATE OF FRENCH CHEESES	17 €
FRESH FRUITS SALAD	13 €
DAILY DESSERT FROM MENU BY THALAZUR	14 €
ICE CREAM BUCKET (CHOICE OF A UNIQUE FLAVOUR)	9 €
STRAWBERRY / VANILLA / CHOCOLATE / TOFFEE / MANGO / RED FRUITS / COCONUT	

SOME EXTRA FEES IN THE AMOUNT OF 3€ WILL BE CHARGED ONTO YOUR BILL
FOR ANY REQUEST IN YOUR ROOM WITHOUT FOOD OR DRINKS.