

LES BOISSONS / BEVERAGES

LES EAUX MINÉRALES, SOFTS ET JUS

MINERAL WATER, SOFTS & JUICES

ABATILLES PLATE, GAZEUSE (STILL OR SPARKLING)	50cl-6€ / 75cl-8€
VITTEL 25CL	5€
PERRIER 33CL	6€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33CL	7€
SCWHEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUMES, ORANGINA 25CL	7€
LIPTON ICE TEA 25CL	7€
LIMONADE 25CL	5€
DIABOLO 25CL (CITRON, GRENADINE, MENTHE, FRAISE, PÊCHE)	7€
LIMONADE+SIRUP (LEMON, GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, PEACH)	
SIROP À L'EAU (CITRON, GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CASSIS, PÊCHE) 25CL	4.5€
WATER+SIRUP (LEMON, GRENADINE, MINT, STRAWBERRY, BLACKBERRY, PEACH) 25CL	
SUPPLÉMENT SIROP (SIRUP EXTRA FEE)	2€
JUS ALAIN MILLIAT (ANANAS, POMME, ORANGE, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, POIRE, PÊCHE DE VIGNE, TOMATE, CAROTTE) 20CL	8€
ALAIN MILLIAT'S JUICE (PINEAPPLE, APPLE, ORANGE, STRAWBERRY, APRICOT, MANGO, PEAR, PEACH, TOMATO, CARROT) 20CL	

LES APÉRITIFS & COCKTAILS

APERITIFS & COCKTAILS

MOJITO 12CL	15€
APÉROL SPRITZ 18CL	14€
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	15cl-16€ / 37.5cl-40€ / 75cl-80€
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ	15cl-19€ / 37.5cl-50€ / 75cl-95€
KIR VIN BLANC (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)/(BLACKCURRANT, PEACH, BLACKBERRY) 15CL	9€
KIR ROYAL (CASSIS, PÊCHE, MÛRE)/(BLACKCURRANT, PEACH, BLACKBERRY) 15CL	15€
MARTINI ROSSO, BIANCO, EXTRA DRY, CAMPARI 6CL	9€
PASTIS, RICARD 3CL	8€

LES VINS

WINES' SELECTION

BLANC WHITE WINES	15cl/75cl	ROSÉ ROSÉ WINES	15cl/75cl	ROUGE RED WINES	15cl/75cl
UBY COLOMBARD UGNI BLANC CÔTES DE GASCOGNE AOP	6€/30€	PUECH HAUT CÔTEAU DU LANGUEDOC AOP	10€/50€	DOMAINE COULY DUTHEIL CHINON AOP	10€/50€
DOMAINE LAROCHE CHABLIS 1 ^{ER} CRU AOP	14€/70€	PETIT GRIS BORDEAUX AOP	6€/30€	CHÂTEAU LAGARDE PESSAC-LÉOGNAN AOP	14€/70€
CHÂTEAU LA GRAVIÈRE ENTRE DEUX MERS AOP	9€/45€	BY OTT CÔTES DE PROVENCE AOP	10€/50€	CHÂTEAU CHAMPS D'ÉLISE PUISSEGUIN SAINT ÉMILION AOP	10€/50€



les bains d'Arguin

ARCACHON

HÔTEL & SPA

CARTE ROOM-SERVICE IN-ROOM DINING



VOS PRESTATIONS EN CHAMBRE

COMPOSER LE 310 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, CROUTONS, OIGNONS FRITS	15 €
HÙÎTRES DU GRAND BANC « DENIS BELLOCO » N°3 les 6 : 18€ - les 9 : 24€ - les 12 : 30 €	30 €
CAVIAR D'AQUITAINE « PERLITA » DE L'ESTURGEONNIÈRE DU TEICH (30GR) <i>(BLINIS ET POMMES FONDANTES)</i>	70 €

PLATS/SNACKS/SALADES

OMELETTE À VOTRE CONVENANCE <i>(JAMBON DE PARIS OU JAMBON DE PAYS OU FROMAGE OU CHAMPIGNONS)</i>	15 €
SALADE CÉSAR (SUCRINE, SAUCE CÉSAR, LARDONS ABOTIA, BLANC DE VOLAILLE CRISPY, ANCHOIS MARINÉS, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN ET OIGNONS FRITS)	25 €
CROQUE CONFIT DE CANARD ET TOME D'AQUITAINE, MESCLUN	20 €
..... FAÇON MADAME AVEC UN ŒUF AU PLAT	23 €
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE	24 €
ENTRECÔTE FRANÇAISE, SAUCE AU POIVRE VERT ET POMMES PONT-NEUF	36 €
BURGER DU SUD-OUEST ROSSINI, POMMES FRITES <i>(STEAK LIMOUSIN, TOME D'AQUITAINE, ESCALOPE DE FOIE GRAS, SAUCE POIVRE ET ÉCHALOTE CONFITE)</i>	30 €
LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE PARMESAN	23 €

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

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE D'OSSAU IRATY ET CONFITURE DE CERISES NOIRES	17 €
SALADE DE FRUITS	13 €
COOKIE MAISON	14 €
TARTE BOURDALOUE	15 €
POT DE GLACE (UN PARFUM UNIQUE AU CHOIX)	9 €

OUR IN-ROOM SERVICES

TO ORDER, PLEASE DIAL 310

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 BELLOCO N°3 6 : 18€ - 9 : 24€ - les 12 : 30 €	30 €
REGIONAL CAVIAR « PERLITA » FROM L'ESTURGEONNIÈRE DU TEICH (30GR) <i>(BLINIS & MELTINGLY SOFT POTATOES)</i>	70 €

MAIN DISHES/SNACKS/SALADS

OMELET AT YOUR CONVENIENCE <i>(PARIS' HAM OR SMOCKED HAM OR CHEESE OR MUSHROOMS)</i>	15 €
CAESAR SALAD <i>(SALADE CAESAR SAUCE, , CRISPY CHICKEN, CROUTONS, PARMA CHEESE, FRIED ONIONS, BACON STRIP)</i>	25 €
CROQUE MONSIEUR WITH PRESERVE DUCK & REGIONAL TOMME, MESCLUN SALAD MIX IN THE STYLE OF MADAME WITH A FRIED EGG	20 € 23 €
FISH & CHIPS, TARTARE SAUCE	24 €
FRENCH RIB STEAK, PEPPER SAUCE & FRENCH FRIES	36 €
ROSSINI HOMEMADE REGIONAL BURGER, FRENCH FRIES <i>(LIMOUSIN BURGER, DUCK FOIE GRAS ESCALOPE, REGIONAL TOMME, PEPPER SAUCE & FRIED SHALLOT)</i>	30 €
LINGUINE « À LA CARBONARA » & PARMA CHEESE	23 €

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

CHEESE & DESSERTS

PLATE OF FRENCH BASQUE COUNTRY'S CHEESE, BLACK CHERRY JAM	17 €
FRESH FRUITS SALAD	13 €
HOMEMADE COOKIE	14 €
BOURDALOUE TART (ALMOND CREAM AND FRESH PEAR)	15 €
ICE CREAM BUCKET (CHOICE OF A UNIQUE FLAVOUR) (9 €

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

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