

## LES BOISSONS / BEVERAGES

### LES EAUX MINÉRALES, SOFTS ET JUS

#### MINERAL WATER, SOFTS & JUICES

ABATILLES PLATE, GAZEUSE (STILL OR SPARKLING)	50cl-6€ / 100cl-8€
VITTEL 25CL	5€
PERRIER 33CL	6€
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO 33CL	7€
SCWHEPPES INDIAN TONIC, SCHWEPPE AGRUMES, ORANGINA 25CL	7€
FUZTEA 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-17€ / 37.5cl-42€ / 75cl-85€
CHAMPAGNE DEUTZ ROSÉ	15cl-20€ / 37.5cl-50€ / 75cl-100€
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	8€/40€	COMMANDERIE BARGEMONE CÔTEAU D'AIX AOP	8€/40€	DOMAINE COULY DUTHEIL CHINON AOP	9€/45€
DOMAINE A. DEZAT SANCERRE AOP	10€/50€	PETIT GRIS BORDEAUX AOP	7€/35€	CHÂTEAU BISTON MOULIS AOP	9€/45€
CHÂTEAU LA GRAVIÈRE ENTRE DEUX MERS AOP	9€/45€	MINUTY CÔTES DE PROVENCE AOP	11€/55€	CHÂTEAU LES MARGELLES PUISSEGUIN SAINT ÉMILION AOP	9€/45€



THALAZUR  
ARCACHON

## 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 €
HUÎTRES DU GRAND BANC « DENIS BELLOCQ » N°3	les 6 : 18€ - les 9 : 24€ - les 12 : 30 €

#### 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 €
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, POMMES FRITES (STEAK LIMOUSIN, TOME D'AQUITAINE, BACON, SAUCE POIVRE ET ÉCHALOTE CONFITE)	30 €
LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE PARMESAN	23 €

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)	12 €
POT DE GLACE MOUSTACHE (UN PARFUM UNIQUE AU CHOIX)	9 €
SORBETS : INSOLENCE EXOTIQUE / CASSIS / FRAISE / CITRON JAUNE	
CRÈMES GLACÉES : BRETONNE (CAMEL-COULIS CAMEL-CRUMBLE) / CAMEL BEURRE SALÉ / CHOCOLAT GOURMAND (NOUGATINE-COULIS CAMEL-COULIS CHOCOLAT) / CHOCOLAT / VANILLE BOURBON, COOKIE	

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 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 BELLOCQ N°3	6 : 18€ - 9 : 24€ - les 12 : 30 €

#### MAIN DISHES/SNACKS/SALADS

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

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	12 €
ICE CREAM BUCKET FROM MOUSTACHE (CHOICE OF A UNIQUE FLAVOUR)	9 €
SORBETS: INSOLENCE EXOTIC / BLACKCURRANT / STRAWBERRY / LEMON	
ICE CREAMS: BRETONNE (CAMEL-TOFFEE COULIS-CRUMBLE) / SALTED CAMEL / GOURMET CHOCOLAT (NOUGATINE-TOFFEE COULIS-CHOCOLATE COULIS) / TRADITIONAL CHOCOLATE / VANILLA BOURBON / COOKIE	

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