

LA SALADE – A COMPOSER SELON VOS ENVIES

SALADE ENTRÉE : BASE+3 INGRÉDIENTS+SAUCE 13€  
SALADE GOURMANDE : BASE+6 INGRÉDIENTS+SAUCE 25€

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE 4€

BASE AU CHOIX



CÉRÉALE



RIZ À SUSHI



ROMAINE



FARFALLE

INGRÉDIENTS



AUBERGINE CONFITE



AVOCAT



CAROTTE



CHAMPIGNON



CONCOMBRE



OIGNON ROUGE



HARICOT VERT



POIVRON CONFIT



RADIS



TOMATE CERISE



CÂPRONS



OLIVE KALAMATA



MELON



LARDON GRILLÉ



ŒUF DUR



CRISPY POULET



ANCHOIS



GAMBAS



TRUITE MARINÉE



THON



EDAMAME



GRAINES DE COURGE



PIGNONS DE PIN



POUSSES DE SOJA



BURRATINA



PARMESAN



OSSAU IRATY



FETA

SAUCE AU CHOIX



BALSAMIQUE  
NOIX/NOISETTE



YAOURT AUX HERBES



MIEL/MOUTARDE



THAÏ



HUILE D'OLIVE/CITRON/  
CONCOMBRE

LES HUÎTRES DU BASSIN N°4

PAR 6/12€      PAR 9/18€      PAR 12/24€

NOS PLATS & GRILLADES

|                                                                                  |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| FOCCACIA MAISON,<br><i>TOMATE CERISE, MOZZARELLA, ROQUETTE, PESTO DE BASILIC</i> | 17€                       |
| FRITES DE PATATES DOUCES,<br><i>PARMESAN, CONDIMENT BROCOLIS, PAPRIKA FUMÉ</i>   | 12€                       |
| BURGER THALAZUR                                                                  | 25€                       |
| PIÈCE DU BOUCHER<br><i>SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE</i>                           | 28€<br>Supplément DP +4€  |
| POISSON DU JOUR GRILLÉ, SAUCE VIERGE                                             | 24€                       |
| TENTACULE DE POULPE À L'ESPAGNOL<br><i>CHORIZO, POIVRON, TOMATE</i>              | 24€                       |
| SOLE DU BASSIN FAÇON MEUNIÈRE                                                    | 34€<br>Supplément DP +10€ |
| DONT UN ACCOMPAGNEMENT (AU CHOIX)                                                |                           |
| <i>POMMES FRITES MAISON</i>                                                      |                           |
| <i>POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS</i>                                                   |                           |
| <i>LINGUINE NATURE</i>                                                           |                           |
| <i>LÉGUMES FAÇON CAPONATA</i>                                                    |                           |

MENU ENFANT 17€

|                                             |
|---------------------------------------------|
| STEAK HACHÉ OU FISH & CHIPS OU JAMBON BLANC |
| DONT UN ACCOMPAGNEMENT (AU CHOIX)           |
| <i>POMMES FRITES MAISON</i>                 |
| <i>POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS</i>              |
| <i>LINGUINE NATURE</i>                      |
| <i>LÉGUMES FAÇON CAPONATA</i>               |

LINGUINE BOLOGNAISE

|                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|
| POT DE GLACE                                                                      |
| SORBETS : FRAMBOISE, FRAISE, CITRON, MANGUE                                       |
| CRÈMES GLACÉES : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, Caramel BEURRE SALÉ, STRACCIATELLA |

NOS DOUCEURS

|                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| DESSERT DU JOUR                                                                   | 10€ |
| POT DE GLACE                                                                      | 7€  |
| SORBETS : FRAMBOISE, FRAISE, CITRON, MANGUE                                       |     |
| CRÈMES GLACÉES : VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, Caramel BEURRE SALÉ, STRACCIATELLA |     |
| ASSIETTE DE FROMAGES                                                              | 15€ |
| CAFÉ GOURMAND                                                                     | 12€ |
| THÉ GOURMAND                                                                      | 14€ |
| SWEET BAR                                                                         | 11€ |

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

## SWEET BAR – A COMPOSER SELON VOS ENVIES

BASE + 2 FRUITS + 2 TOPPINGS + 1 COULIS

11€

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

3€

### BASE AU CHOIX



COMPOTE MAISON



FROMAGE BLANC

### FRUITS



ANANAS



KIWI



MANGUE



FRAISE



MELON



PASTÈQUE



ABRICOT

### TOPPINGS



AMANDES  
EFFILÉES



COPEAUX  
DE COCO



CRUMBLE



GRANOLA  
MAISON

### COULIS



SIROP D'AGAVE



EXOTIQUE



FRUITS ROUGES



THALAZUR  
ARCACHON

9 avenue du Parc - 33120 Arcachon

Tél. 05 57 72 06 72

<https://www.thalazur.fr/arcachon/hotel/restaurant/>