



ARCACHON 1900

RESTAURANT FRONT DE MER



Chef de cuisine : ENZO SIMONIN

LES ENTRÉES

Maki de poireaux,	13 €
Syphon pain grillé, huiles aux herbes	
Foie gras de canard mi cuit,	23 €
Pain d'épices, chutney de poire	
Encornets grillés à la plancha, persillade	16,50 €
Velouté de saison, crème cheese, croûtons	13 €
Œuf poché,	15 €
Émulsion parmesan et tuile de serrano	
Risotto crémeux aux champignons.	17 €

LES SALADES

Salade de chèvre chaud roulé au lard,	19,50 €
Vinaigrette au miel	
Salade Caesar, cœur de romaine, tomates cerises,	19,50 €
oignon rouge, croutons, œuf dur, poulet, sauce caesar	
Le Poke Bowl du chef.	20 €

LES POISSONS

Filet de bar,	28 €
Sauce piquillos et chorizo, pommes grenaille	
Pavé de merlu, sauce à l'encre,	26 €
Risetti au parmesan, salicorne	
Sole grillée ou meunière pommes grenaille	42 €
Noix de saint-jacques snackées,	30 €
Fondue d'endive cremée	
Gambas snackées, risotto asperge et noisette torrefiée	30 €

LES VIANDES

Côtelettes d'agneau de lait des Pyrénées,	28 €
Houmous carottes et pois chiche, jus corsé au thym	
Entrecôte, échalion confit, frites fraîches	32 €
Poitrine de porc laquée,	28 €
Pommes de terre grenaille, romarin	

Liste des allergènes disponible sur demande

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (1 PERSONNE)

Le Plateau de Fruits de Mer	58 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés cuits	58 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec demi-homard	84 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, ½ homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec demi-homard	80 €
½ homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L'Assiette de l'Écailler	37 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

HUÎTRES

Les fines d'Arcachon 3B	
N°3 : Les six	16 €
Les neuf	21 €
Les douze.	29 €
N°2 : Les six	16,50 €
Les neuf	22 €
Les douze.	30 €

En accompagnement Saucisse grillée 4 €

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Moules d'Espagne crues	12 €
Amandes	10 €
Palourdes.	19 €
Assiette de bulots Mayonnaise	21 €
Bigorneaux.	13 €
Bouquet de crevettes roses Mayonnaise	24 €
Langoustines Mayonnaise	27 €
Tourteau Mayonnaise	25 €
Homard Bellevue entier	72 €
Demi-homard Bellevue	36 €

Tributaires des Vents et Marées, certains produits peuvent manquer, veuillez nous en excuser.

LES DESSERTS

Assiette de fromages fermiers AOP	12 €
Pomme pochée, cake au sarrasin, glace noisette	9 €
Baba au rhum revisité, crème de marron ou chantilly	9 €
Coulant au chocolat, insert chocolat blanc, glace yaourt	9 €
Profiteroles	10 €
Dessert du moment	9 €
Café ou Thé Gourmand	13 €
Irish coffee Jameson	11 €

Glace 2 boules.	6 €	Glace 3 boules	7,50 €
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisin, caramel, coco, noisette.			
Sorbets : Citron vert et jaune, cassis, fraise, framboise, mangue, poire.			
Supplément chantilly ou chocolat chaud	2 €		
Dame blanche	9,50 €		
Café ou Chocolat liégeois	9,50 €		
Colonel Sorbet citron vert, vodka	10 €		
Amiral Sorbet poire, alcool de poire	10 €		

"Nos glaces et sorbets sont élaborés par un maître artisan glacier"

MENU ARCACHON 1900

ENTREE + PLAT + DESSERT.	40 €
ENTREE + PLAT.	33 €
PLAT + DESSERT	33 €

ENTRÉE AU CHOIX

- Encornets grillés à la plancha,** persillade
- Assiette de la mer**
3 huîtres, 3 crevettes, 5 bulots
- Velouté de saison,** crème cheese, croustons
- Foie gras de canard mi-cuit**

PLAT AU CHOIX

- Pavé de merlu,**
Sauce à l'encre, risetti au parmesan
- Pêche du jour**
- Pièce de bœuf,**
Frites, sauce poivre ou roquefort

DESSERT AU CHOIX

- Coulant au chocolat,**
Insert chocolat blanc, glace yaourt
- Chou glacé** chantilly et caramel
- Dessert du moment**
- Café ou thé gourmand + 3€**

MENU ENFANT (- de 12 ans)... 14 €

- Steak haché maison** *OU* saucisse *OU* merlu
- Accompagné de frites *ou* risetti au parmesan
- Glace 2 boules** *OU* dessert du moment

À PARTAGER !

- Assiette de jambon Ibérique** **19 €**

Prix nets - Service compris

TICKETS ET CHEQUES RESTAURANTS ACCEPTES - RESTAURANT OUVERT 7 JOURS/7

ARCACHON 1900

RESTAURANT FRONT DE MER

LES VINS AU VERRE (15cl)

CHAMPAGNE À LA COUPE (12cl)

Taittinger Brut Réserve	11.50 €
Kir Royal	12 €

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

Estandon Héritage	6 €
-------------------	-----

ROUGES

GRAVES

Tourelles de Saint-Robert	6 €
---------------------------	-----

PESSAC-LEOGNAN

Lafont Menaut	7 €
---------------	-----

HAUT-MEDOC

Instinct d'Agassac	7 €
--------------------	-----

BLANCS

VINS DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

Domaine du Tariquet Ugni Blanc - 2022	5.50 €
Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives - 2022	6 €

ENTRE-DEUX-MERS

Château Rauzan-Despaigne	6 €
--------------------------	-----

PESSAC-LEOGNAN

Château Bruilleau	7.50 €
-------------------	--------

ARDÈCHE

Grand Ardèche (Chardonnay)	7.50 €
----------------------------	--------

SAUTERNES

Château Roumieu Haut-Placey	7.50 €
-----------------------------	--------

VINS ROUGES

37.5 CL 75 CL

CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX

Château de Lestiac	25 €
Mouton Cadet Cuvée Héritage	29 €

GRAVES

Château Méjean - 2019	41 €
-----------------------	------

PESSAC-LEOGNAN

Château Lafont Menaut	32 €
Lagrange Martillac	22 € / 40 €

Château Baret - 2015	38 €
----------------------	------

Château Brown - 2016	57 €
----------------------	------

PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Château La Vaisinerie Cuvée Quercus	27.50 €
-------------------------------------	---------

HAUT-MEDOC

Instinct d'Agassac	36 €
--------------------	------

SAINT-EMILION GRAND CRU

Château Jean Voisin - 2016	50 €
----------------------------	------

SAINT-ESTEPHE

Château Tour de Marbuzet	47 €
Château de Pez - 2015	64 €

VINS BLANCS

37.5 CL 75 CL

BORDEAUX BLANC

Château de Lestiac	24 €
--------------------	------

VINS DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

Domaine du Tariquet Ugni Blanc - 2022	24 €
Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives - 2022	27 €

ENTRE-DEUX-MERS

Château Rauzan-Despaigne	16 € / 30 €
--------------------------	-------------

GRAVES

Château de Landiras	31 €
---------------------	------

PESSAC-LEOGNAN

Château Bruilleau	38 €
Abeille de Fieuzal - 2021/19	25 € / 48 €

SAUTERNES

Château Roumieu Haut-Placey	38 €
-----------------------------	------

ARDÈCHE

Grand Ardèche (Chardonnay)	37 €
----------------------------	------

SANCERRE

Château de Sancerre	46 €
---------------------	------

VINS ROSÉS

37.5 CL 75 CL

BORDEAUX ROSÉ

Château de Lestiac	24 €
--------------------	------

CÔTES DE PROVENCE

Estandon Héritage	15 € / 29 €
Estandon Héritage MAGNUM 150cl	63 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)	42 €

VIN EFFERVESCENT

75 CL

Neirano - Prosecco DOC (Italie)	28.50 €
---------------------------------	---------

CHAMPAGNES

75 CL

Taittinger Brut Réserve	65 €
Taittinger Rosé Prestige	80 €
Louis Roederer Brut Premier	75 €
Ruinart Blanc de Blancs	110 €

EAUX

«Votre eau minérale naturelle d'Arcachon
de génération en génération depuis 1925»

Abatilles 1/2L	4 €	1 L	5 €
Abatilles pétillante 1/2L	4 €	1 L	5 €
Perrier (33cl), Vittel (25cl)	4.50 €		

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca cherry, Coca zéro (33cl)	4.50 €
Perrier (33cl), Vittel (25cl)	4.50 €
Fanta orange (25cl)	4.50 €
Schweppes (25cl)	4.50 €
Fuzetea, Orangina (25cl)	4.50 €
Sirop à l'eau	3 €
Sprite, Limonade (25cl)	4.50 €
Diabolo	4.50 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orgeat.	
Jus de fruits PAGO (20cl)	4.20 €
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, poire, mangue, pomme, abricot, fraise, tomate.	



BIÈRES PRESSION

25 CL 50 CL

Heineken (5°)	4 € / 7 €
Panaché, Monaco	4 € / 7 €
Affligem Bière d'Abbaye (6,7°)	5 € / 9 €

BIÈRES BOUTEILLE (33CL)

Mira Blanche du Bassin (5,2°)	6.50 €
Mira Blonde Bière du Bassin (5,6°)	6.50 €
Desperados (5°)	7 €
Heineken O.O (sans alcool)	5 €

APÉRITIFS

Americano maison	10 €
Spritz Aperol Prosecco, eau gazeuse	10 €
Spritz Campari Prosecco, eau gazeuse	11 €
Martini Blanc, rouge (6cl)	6 €
Martini Gin (8cl)	8 €
Lillet Tonic (15cl)	9 €
Campari (7cl)	6 €
Coupe de Champagne Taittinger (12cl)	11.50 €
Lillet Blanc, rouge ou rosé (6cl)	6 €
Kir vin blanc (15cl)	6 €
Kir Champagne Cassis, mûre, pêche (12cl)	12 €
Ricard (2cl)	4 €
Gin, Vodka, Rhum (4cl)	8 €

COCKTAILS

Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse	10 €
Spritz Campari Prosecco, eau gazeuse	11 €
Mojito	10 €
Havana 3 ans, sucre roux, citron vert, menthe, eau pétillante	
Ti punch Rhum Clément 40°, citron vert, cassonade	8.50 €
Cosmopolitan	10 €
Vodka, jus de cranberry, Cointreau, jus de citron	
Sex on the beach	10 €
Vodka, crème de pêche, jus ananas, jus de cranberry	
Piña Colada	10 €
Rhum Clément 40°, jus d'ananas, glace coco	
Margarita Tequila, Cointreau, citron pressé	10 €
Gin Fizz Gin, citron pressé, sucre de canne	10 €
Tequila Sunrise Tequila, orange pressée, grenadine	10 €
Cuba Libre Havana 3 ans, citron vert, Coca-Cola	10 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

Crodino Virgin Spritz (17,5cl)	7 €
Apéritif pétillant aux notes d'agrumes et d'épices	
Chantaco	8 €
Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine	

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2.70 €
Thés & infusions	4.50 €

WHISKY ET DIGESTIFS

Clan Campbell	8 €
JB	8 €
Jameson	8 €
Chivas Regal 12 ans	12 €
Jack Daniel's	9.50 €
Nikka from the Barrel (Japon)	14 €
Cognac Hennessy VS	9 €
Cognac Hennessy XO	18 €
Rhum Diplomatico	15 €
Rhum Zacapa	15 €
Get 27/31	8 €
Tariquet Bas Armagnac XO	9 €
Tariquet Bas Armagnac le Légendaire	13 €
Calvados VSOP	8 €
Poire Williams Brana (42°)	15 €
Bailey's, Manzana, Marie Brizard	8 €