



# ARCACHON 1900

## RESTAURANT FRONT DE MER



### LES ENTRÉES

Encornets grillés à la plancha, persillade . . . . .	16,50 €
Soupe de poisson maison, fromage râpé, rouille, croûtons . . .	13 €
Ceuf bio poché, émulsion et tuile au bacon . . . . .	15 €
Saumon fumé au bois de hêtre, . . . . .	16,50 €
Mousse au citron, beurre doux maison	
Tartare de thon, tomate séchée, noix, cibette et estragon . .	17,50 €
Foie gras de canard mi cuit, . . . . .	24 €
Confiture d'oignon, pain de campagne	
Fines tranches de veau, sauce gribiche . . . . .	13 €

### LES SALADES

Salade Landaise, manchon de canard, . . . . .	20 €
gésiers, magret séché, pignon, asperge	
Supplément foie gras . . . . .	9 €
Salade de chèvre chaud roulé au lard, . . . . .	19,50 €
Vinaigrette au miel	
Salade Caesar, cœur de romaine, tomates, . . . . .	20 €
oignon rouge, croûtons, poulet, sauce caesar, œuf parfait	

### PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux, ricotta, épinard, noisette . . . . .	18 €
---	------

### LES VIANDES

Filet mignon de porc, cuisson basse température, . . . . .	28 €
Sauce à l'ail noir, haricot blanc	
Ballotine de volaille panée au Panko, . . . . .	26 €
Duxelle de champignon, julienne de légumes	
Entrecôte, échalon confit, frites fraîches . . . . .	33 €
Magret de canard, sauce aux agrumes, pomme grenaille . .	33 €

### LES POISSONS

Noix de saint jacques snackées, . . . . .	33 €
Risotto parmesan et petit pois, oignons frits	
Pavé de lieu noir, crème d'ail, polenta crémeuse, pop-corn . .	28 €
Médaille de lotte roulé au lard, . . . . .	31 €
Huile aux herbes, purée de pomme de terre	
Tentacules de poulpe, écume citron vert, . . . . .	34 €
Risotto à l'encre de seiche	
Dorade royale, sauce vierge, julienne de légumes . . . . .	29 €
Sole grillée ou meunière, pomme grenaille . . . . .	42 €

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 . . . . .	86 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, ½ homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec demi-homard . . . . .	82 €
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 . . . . .	14 €
Brioche maison, façon pain perdu, glace caramel beurre salé . . . . .	9 €
Tiramisu à la pistache . . . . .	9 €
Coulant tout chocolat VALRHONA, glace yaourt . . . . .	9 €
Baba au rhum, sirop aux épices, chantilly . . . . .	9 €
Pomme pochée, sirop cannelle et cassis, biscuit aux noix . . . . .	9 €
Choux façon Paris Brest, sésame noir . . . . .	8 €
Crème brûlée du moment . . . . .	9 €
Les Profiteroles du pâtissier . . . . .	11 €
Dessert du jour . . . . .	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, yaourt. 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"

Chef de cuisine : ENZO SIMONIN

### MENU ARCACHON 1900

ENTREE + PLAT + DESSERT . . . . .	40 €
ENTREE + PLAT . . . . .	34 €
PLAT + DESSERT . . . . .	34 €

#### ENTRÉE AU CHOIX

Encornets grillés à la plancha, Persillade
Soupe de poisson maison, Fromage râpé, rouille, croûtons
Assiette de la mer 3 huîtres, 3 crevettes, 5 bulots
Foie gras de canard mi-cuit Confiture d'oignon

#### PLAT AU CHOIX

Pêche du jour
Pavé de lieu noir, Crème d'ail, polenta crémeuse
Bavette, sauce poivre ou roquefort, frites fraîches

#### DESSERT AU CHOIX

Coulant au chocolat VALRHONA, Glace yaourt
Crème brûlée du pâtissier
Dessert du moment
Café ou thé gourmand + 3 €

### MENU ENFANT (- de 12 ans)... 14 €

Steak haché ou saucisse ou Pavé de lieu noir
Accompagné de frites ou purée de pomme de terre
Glace 2 boules ou Mœlleux au chocolat

### À PARTAGER !

Assiette de jambon Ibérique . . . . .	21 €
---------------------------------------	------

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

Château Clare	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	5.50 €
Domaine du Tariquet 1 <sup>ères</sup> Grives	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 Clare	29 €
Château Méjean - 2019	41 €

#### PESSAC-LEOGNAN

Château Lafont Menaut	32 €
Lagrave Martillac	24 € / 45 €
Château Baret - 2015	40 €
Château Brown - 2016	60 €

#### PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Château La Vaisinerie Cuvée Quercus	28 €
-------------------------------------	------

#### HAUT-MEDOC

Instinct d'Agassac	38 €
"Le Maucaillou" - 2018	38 €

#### MARGAUX

"Le Margaux" de Château Margaux - 2015	85 €
--	------

#### SAINT-ESTEPHE

Château Tour de Marbuzet	53 €
Château de Pez - 2015	67 €

### 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	25 €
Domaine du Tariquet 1 <sup>ères</sup> Grives	29 €

#### ENTRE-DEUX-MERS

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

#### GRAVES

Château de Landiras	32 €
---------------------	------

#### PESSAC-LEOGNAN

Château Bruilleau	38 €
Abeille de Fieuzal - 2022	26 € / 50 €

#### CHABLIS

Simonnet febvre 1 <sup>er</sup> cru - 2021	50 €
--	------

#### SAUTERNES

Château Roumieu Haut-Placey	40 €
-----------------------------	------

#### ARDÈCHE

Grand Ardèche (Chardonnay)	37.50 €
----------------------------	---------

#### SANCERRE

Château de Sancerre	48 €
---------------------	------

### VINS ROSÉS

37.5 CL 75 CL

#### BORDEAUX ROSÉ

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

#### CÔTES DE PROVENCE

Estandon Héritage	16 € / 29 €
Whispering Angel (Caves d'Esclans)	42 €

### VIN EFFERVESCENT

75 CL

Neirano - Prosecco DOC (Italie)	30 €
---------------------------------	------

### CHAMPAGNES

75 CL

Taittinger Brut Réserve	70 €
Taittinger Rosé Prestige	80 €
Louis Roederer Brut Collection	75 €
Ruinart Blanc de Blancs	120 €

### 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)	. . . . . 5 €	

### BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca cherry, Coca zéro (33cl)	5 €
Perrier (33cl)	5 €
Fanta orange (25cl)	5 €
Schweppes (25cl)	5 €
Fuzetea, Orangina (25cl)	5 €
Sirop à l'eau	3 €
Sprite, Limonade (25cl)	5 €
Diabolo	5 €
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orgeat.	
Jus de fruits PAGO (20cl)	5 €
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 Fiorentine, Liqueur de sureau, 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 €