



ARCACHON
1900
RESTAURANT
FRONT DE MER



LES ENTRÉES	
Encornets grillés à la plancha, persillade.	17 €
Carpaccio de bœuf, huile d’olives, citron vert, basilic, poudre d’olives noires, parmesan	16 €
Tartare de thon, huile d’olives, cibette, citron, noisette	17 €
Carpaccio de lotte, aux agrumes, crumble	18 €
Couteaux à la persillade	16 €
Foie gras de canard mi cuit, compotée de pommes, pain de campagne	24 €
Soupe de poisson maison, fromage râpé, rouille, croûtons	13,50 €
Risotto crémeux, ricotta, épinards, noisettes	19 €

LES SALADES	
Poke Bowl du chef au Poulet ou Thon ou Végétarien	20 €
Burratina, tomate cœur de bœuf, pesto, siphon burratina	19 €
Salade Landaise, manchon de canard, gésiers, magret séché, pignon, asperge	20 €
Supplément foie gras	11 €
Salade Caesar, cœur de romaine, oignon rouge, poulet pané maison, croutons, œuf parfait, sauce caesar	20 €
Fromage de chèvre chaud roulé au lard sur toast, salade, vinaigrette au miel	20 €

LES VIANDES	
Ballotine de volaille, Serrano et Cantal AOP fondu, sauce suprême, purée de pomme de terre	29 €
Entrecôte, sauce Chimichurri, frites fraîches	33 €
Magret de canard du Sud Ouest, sauce fruits rouges, frites de patate douce	33 €
Côtelettes d’agneau de lait des Pyrénées, Maison Axuria, ail confit, frites fraîches	28,50 €

LES POISSONS	
Gambas snackées, risotto à la betterave	32 €
Pavé de lieu noir, mayonnaise wasabi, patate douce en 3 façons.	29 €
Tentacules de poulpe, émulsion citron vert, risotto à l’encre de seiche	35 €
Bar entier en portefeuille, beurre blanc, légumes rôtis	32 €
Filet de dorade, sauce vierge, brunoise courgette et menthe	29 €
Belle sole de l’Atlantique grillée ou meunière, pomme grenaille	43 €

LES DESSERTS	
Assiette de fromages fermiers AOP	15 €
Cheesecake au citron.	9,50 €
Crème brûlée à la vanille	9,50 €
Tarte aux fraises, sorbet fraise.	10 €
Dessert du moment	9,50 €
Pavlova, ananas en brunoise et carpaccio, menthe	10 €
Coulant tout chocolat VALRHONA, sorbet à l’orange sanguine	10,50 €
Chou glacé, caramel beurre salé maison, chantilly	9,50 €
Belles Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly	12 €
Café ou Thé Gourmand	13 €
Irish coffee Jameson.	13 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER (1 PERSONNE)	
Le Plateau de Fruits de Mer	60 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau de Crustacés cuits	60 €
Tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal avec demi-homard	89 €
Huîtres, coquillages, ½ tourteau, langoustines, crevettes roses, ½ homard, bulots, bigorneaux.	
Le Plateau Royal cuit avec demi-homard	85 €
½ homard, tourteau, langoustines, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	
L’Assiette de l’Écailler	39 €
Huîtres, coquillages, langoustine, crevettes roses, bulots, bigorneaux.	

HUÎTRES	
Les fines d’Arcachon 3B	
N°3 : Les six	16 €
Les neuf	21 €
Les douze	30 €
N°2 : Les six	17 €
Les neuf	22 €
Les douze	31 €

En accompagnement Saucisse grillée 4 €

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS	
Moules d’Espagne crues	13 €
Amandes	12 €
Palourdes	19 €
Assiette de bulots Mayonnaise.	21 €
Bigorneaux.	14 €
Bouquet de crevettes roses Mayonnaise	24 €
Langoustines Mayonnaise	28 €
Tourteau Mayonnaise	25 €
Homard Bellevue entier (Selon arrivage)	72 €
Demi-homard Bellevue (Selon arrivage)	36 €

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



Chef de cuisine : ENZO SIMONIN

À PARTAGER !
Assiette de jambon Ibérique. 22 €

MENU ARCACHON 1900	
ENTREE + PLAT	34 €
PLAT + DESSERT	34 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	41 €
ENTRÉE AU CHOIX	
Encornets grillés à la plancha, Persillade	
Assiette de la mer 3 huîtres, 3 crevettes, 5 bulots	
Foie gras de canard mi-cuit compotée de pommes, pain de campagne	
Soupe de poisson maison, Fromage râpé, rouille, croûtons	
PLAT AU CHOIX	
Pêche du moment “Voir ardoise”	
Pavé de lieu noir, mayonnaise wasabi, purée de patate douce	
Bavette, sauce poivre ou roquefort, frites fraîches	
DESSERT AU CHOIX	
Dessert du moment “Voir ardoise”	
Crème brûlée à la vanille	
Chou glacé, caramel beurre salé maison , chantilly	
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 du moment	
Glace 2 boules ou Mœlleux au chocolat	



Prix nets
Service compris
Liste des allergènes
disponible
sur demande

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



LES VINS AU VERRE (15cl)		
CHAMPAGNE À LA COUPE (12cl)		
Taittinger Brut Réserve	11.50 €	
Kir Royal	12 €	
ROSÉ		
CÔTES DE PROVENCE		
Charme des Demoiselles	6.50 €	
ROUGES		
GRAVES		
Château Clare.	6 €	
PESSAC-LEOGNAN		
Lafont Menaut	7 €	
HAUT-MEDOC		
Instinct d’Agassac	7 €	
CÔTES DU RHÔNE		
Parallèle 45 “Jaboulet”	7 €	
BLANCS		
VINS DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE		
Domaine du Tariquet Ugni Blanc	6 €	
Domaine du Tariquet 1 ^{ères} Grives.	6.50 €	
ENTRE-DEUX-MERS		
Château Rauzan-Despagne	6.50 €	
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 €	
CÔTES DU RHÔNE		
Parallèle 45 “Jaboulet”	38 €	
GRAVES		
Château Clare	29 €	
Château Méjean - 2019/22	41 €	
PESSAC-LEOGNAN		
Château Lafont Menaut	32 €	
Lagrange Martillac	24 €.	45 €
Château Baret - 2015	40 €	
Château Brown	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 - 2017	85 €	
SAINT-ESTEPHE		
Château Tour de Marbuzet	53 €	
Château de Pez.	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	26 €	
Domaine du Tariquet lères Grives	30 €	
ENTRE-DEUX-MERS		
Château Rauzan-Despagne	16 €.	30 €
GRAVES		
Château de Landiras.	32 €	
PESSAC-LEOGNAN		
Château Bruilleau	38 €	
Abeille de Fieuzal - 2023.	26 €.	50 €
CHABLIS		
Simonnet febvre 1 ^{er} cru - 2021/22	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		
Charme des Demoiselles	16.50 €.	30 €
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 €	
Limonade (25cl)	5 €	
Diabolo	5 €	
Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cassis, orgeat.		
Jus de fruits PAGO (20cl)	5 €	
Orange, ananas, ACE, pamplemousse, pomme, abricot, tomate.		



BIÈRES PRESSION		
25 CL		
50 CL		
Heineken (5°)	4.50 €.	7.50 €
Panaché, Monaco	4.50 €.	7.50 €
IPA (6°).	6 €.	11 €
Affligem Bière d’Abbaye (6,7°)	5.50 €.	10 €

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

COCKTAILS		
Nos Spritz		
Aperol Spritz, Prosecco, eau gazeuse	11 €	
Fiorente Spritz, Liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse.	12 €	
Campari Spritz, Prosecco, eau gazeuse	12 €	
Lillet Spritz Rouge, rosé ou blanc	12 €	

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

COCKTAILS SANS ALCOOL		
Crodino Virgin Spritz (17,5cl)	7 €	
Apéritif pétillant aux notes d’agrumes et d’épices		
Le Tiago	8 €	
Orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine		

BOISSONS CHAUDES		
Café, Décaféiné	2.70 €	
Thés & infusions	4.50 €	

WHISKY ET DIGESTIFS		
Ballantine’s	8.50 €	
JB.	8.50 €	
Jameson	9 €	
Chivas Regal 12 ans	13 €	
Jack Daniel’s	10.50 €	
Nikka from the Barrel (Japon).	15 €	
Cognac Hennessy VS	9 €	
Cognac Hennessy XO	18 €	
Rhum Diplomatico	15 €	
Rhum Zacapa.	15 €	
Get 27/31	9 €	
Tariquet Bas Armagnac XO	9 €	
Tariquet Bas Armagnac le Légendaire.	13 €	
Calvados VSOP	9 €	
Poire Williams Brana (42°)	15 €	
Bailey’s, Manzana, Marie Brizard	9 €	