

RESTAURANT Côté d'Arguin

Ouvert tous les jours
de 12h à 14h et de 19h à 21h30



Notre Chef Hugo Bossard et son équipe vous invitent à découvrir les produits de saison, des assiettes riches en saveurs, une cuisine saine et équilibrée.

Le tout en harmonie avec des produits du terroir.



Ses engagements sont les principes de la **restauration « 5S » Thalazur** : Saveur, Situations géographiques, Simplicité, Saisons et cuisine Saine. Passez un agréable moment de partage et de plaisir dans notre établissement.



L'épigénétique et l'alimentation raisonnée sont au cœur des préoccupations de notre chef qui travaille une cuisine saine et équilibrée.

Élaborée à partir de produits frais, **l'assiette épigénétique** complète idéalement la cure du même nom (6 jours pour vous accompagner dans un changement de vie autour de la prévention santé).

Entre Terre et Mer... du côté des fournisseurs

les Huîtres de Quentin Iglesias.

Sorovisa de Royan - le spécialiste de la viande

Mericq de Biganos - le mareyeur d'excellence

Les Jardins de l'Atlantiques de la Teste de Buch -le maraicher de chaque saison

Les Miels du bassin API Bassin/Espenel Apiculture

Les Cognacs Lheraud

Les Bières Mira, L'eau des Abatilles bien sûr, **Le Lillet, les sodas** de dégustation

Archibald Bio et Bordelais

Nos prix sont service compris sur le montant TTC.

Nous tenons à votre disposition un tableau des allergènes qui se trouve à l'entrée du restaurant.

SUGGESTIONS DE COCKTAILS

sans alcool

VIRGIN MOJITO, VIRGIN COLADA - Les classiques sans alcool 9 €

VIRGINI SPRITZ – Bitter sans alcool, effervescent french bloom sans alcool 12 €

avec alcool

MOJITO - Rhum Havana Club 3 ans, jus de citron vert, sucre
cassonade, menthe fraîche & eau gazeuse 13 €

APÉROL SPRITZ - Apérol, eau gazeuse & vin mousseux 13 €

SAINT GERMAIN SPRITZ / ITALICUS SPRITZ 15 €

St Germain ou Italicus, eau gazeuse & vin mousseux

AMÉRICANO - Campari, Martini Rosso, trait de Martini Dry & eau gazeuse 12 €

PINA COLADA - Rhum Saint James ambré, purée de coco & jus d'ananas 13 €

RED LADY - Champagne, jus de fraise Alain Milliat, liqueur St Germain,
jus de citron vert 14 €

MOSCOW MULE - Vodka Absolut, Scwheppes Ginger Beer & jus de citron vert 13 €

A-RHUM - Rhum infusé aux épices douces & agrumes,
jus d'abricot Alain Milliat, jus de citron vert, Amaretto di Saronno 14 €

UNE FOLLE ENVIE 6 cl - Apéritif bio et bordelais

... de gingembre 10 €

... de spritz 13 €

APÉRITIFS

MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE 6 cl 7 €

CAMPARI 6 cl 8 €

RICARD, PASTIS 4 cl 7 €

KIR 15 cl - mûre, cassis, pêche 7 €

KIR ROYAL 15 cl - mûre, cassis, pêche 13 €

PORTO BLANC, PORTO ROUGE, SUZE 6 cl 6 €

BIÈRE PRESSION LEFFE 25 cl 7 €

BIÈRE PRESSION LEFFE 50 cl 10 €

MIRA 33 cl - blanche, blonde bio, ambrée 8 €

J&B/FOUR ROSES 4 cl 8 €

GLENLIVET / CHIVAS / GLENKINCHIE / ARDBEG / CRAGGANMORE 4 cl 13 €

LAGAVULLIN 4 cl 19 €

GIN BOMBAY SAPPHIRE 4 cl 10 €

RHUM HAVANA CLUB/RHUM ST JAMES ROYAL AMBRÉ 4 cl 10 €

SUPP. SODAS / JUS / PERRIER 4 €

SUPP. SIROP 2 €

POUR COMMENCER



TOMATE

Tomate jaune et rouge confite, sablé Ossau Iraty, nectarine, sorbet green zebra, burratina

17 €

THON ROUGE

En carpaccio, vierge à la cerise, réduction de lait amande Amaretto, croustillant sarrasin, granité cerise Amaretto

21 €

PÂTÉ CROÛTE COCHON & POULPE

Pignons de pin, piquillos et basilic, condiment olive taggiasche

18 €

HUÎTRES N°4 NATURELLE DE « QUENTIN IGLESIAS » ET SES ATOURS

n°4 : les 6... 12€

n°4 : les 9... 18€

n°4 : les 12... 24 €

12 €

ENTRÉE DU JOUR

Au choix dans le menu Thalazur

POUR PROLONGER

LIEU JAUNE DE LIGNE

Mousseline de courgette jaune à la poudre des vertus, fleur de courgettes farcis, pickles de graines de moutarde, émulsion fêta/estragon

32 €

HOMARD BLEU

Déclinaison autour de l'artichaut, condiment citron confit, fèves, coquillages & bisque

41€

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

Lissé de poivron rouge fumé, polenta grand roux, condiment ail noir, jeunes pousses & jus de volaille au basilic

33 €

TOURTE DE PIGEON ET FOIE GRAS

(POUR 2 PERSONNES ET CUISSON DE 40 MINUTES)

Légumes de saison, jus de pigeon truffé

68 €

QUINOA EN RISOTTO



Légumes du soleil en plusieurs textures, champignons du moment, tofu, croustillant végétal, condiment cresson & carotte du soleil

29 €

PLAT DU JOUR

Au choix dans le menu Thalazur

26 €

LA GOURMANDISE DU MIDI

UN PLAT AU CHOIX DU MENU THALAZUR

Accompagné d'un café gourmand ou d'un thé gourmand

29 €

POUR FINIR EN DOUCEUR

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

Sélection de fromages du moment, toast aux fruits, mesclun et fruits secs

15 €

CHOCOLAT & MAÏS

Crèmeux Caraïbes, strudel noisette & maïs, glace au maïs fumé, siphon cacao amer

15 €



PANNA COTTA FRAISE & COCO (sans gluten et sans lactose)

Confit de fraises à la verveine, noix de cajou caramélisées, sorbet, condiment à la graine de chia et tuile fraise

14 €

PÊCHE BLANCHE & BISSAP

Pêche blanche pochée, sorbet pêche de vigne, sablé breton au citron vert, opaline hibiscus

13 €

CAFÉ GOURMAND 12 €

THÉ GOURMAND 14 €

DESSERT DU JOUR

Au choix dans le menu Thalazur

12 €

LA CARTE SNACK

FAUX FILET DE BŒUF

Sauce au poivre vert, échalote confite et pommes frites

29 €

(Supp DP +3€)

PAIN BRIOCHÉ VOLAILLE FAÇON CLUB SANDWICH

21 €

LINGUINE À LA CARBONARA ET COPEAUX DE PARMESAN

22 €

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE

22 €

BURGER DE BŒUF, POMMES FRITES

Pickles de légumes, tome d'aquitaine, lard abotia, ketchup maison

28 €

(Supp DP +2€)

SALADE CÉSAR

Sucrine, sauce césar, lardons abotia, blanc de volaille crispy, anchois marinés, croûtons, copeaux de parmesan et oignons frits

22 €



SALADE DE LENTILLES

Lentilles du Puy, oeuf mollet, choux rouges, radis, oignons rouges en pickles, mesclun, pomme granny Smith, noix et vinaigrette miel moutarde

21 €



SALADE DE TOMATES,

Burratina, pesto de basilic, pralins de graines de courge, crumble parmesan

19 €

NOS MENUS ENFANT

LA DÉCOUVERTE GUSTATIVE POUR LES 10/12 ANS

Proposée par le chef chaque jour : une entrée, un plat, un dessert au choix servis en portion réduite dans le menu Thalazur

Saveurs & Légèreté. Parce que les enfants ont aussi droit aux bonnes choses !

22 €

SAVEURS & LÉGÈRETÉ POUR LES 2/9 ANS

Proposée par le chef chaque jour : le blanc de volaille, le steak haché du limousin, le jambon blanc ou le poisson du jour. Un accompagnement au choix : linguine, riz, légumes du jour, pommes frites. Le pot de glace au choix (parfum unique au choix)

17 €

LES BULLES À L'INFINI

MOET IMPÉRIAL BRUT
MOET ROSÉ

15 cl 37,5 cl 75 cl

15 € 39 € 75 €
18 € 47 € 90 €

EFFERVESCENT SANS ALCOOL FRENCH BLOOM

12€ 24 €

CRISTAL ROEDERER MILLÉSIMÉ | 2012
RUINART BLANC DE BLANC
AMOUR DE DEUTZ | 2013

300 €
135 €
190 €

LES BLANCS SECS, FRUITÉS

DOMAINE A. DEZAT & FILS, LES CELLIERS, SANCERRE AOP | 2024
DOM. PERRACHON, BOURGOGNE BLANC AOP | 2024
DOM. JOSEPH MELLOTT, LE LORIOT, POUILLY FUMÉ AOP | 2023
LES FOSSILES, REUILLY AOP | 2023 
LES FUMÉES BLANCHES, CÔTES DE GASCOGNE AOP | 2025
CHÂTEAU LA GRAVIÈRE, ENTRE DEUX MERS AOP | 2025
LENA, DOMAINE FILLIATREAU, SAUMUR AOP | 2024 

15 cl 75 cl

45 €
8 € 40 €
10 € 49 €
9 € 45 €
7 € 35 €
8 € 40 €
7 € 35 €

LES BLANCS CHARPENTÉS, BOISÉS

DOURTHE BLANC N°1, GRAVES AOP | 2024
LA MULONNIÈRE, L'EFFET PAPILLON, SAVENNIÈRES AOP | 2021
SAINT MARTIN, DOMAINE LAROCHE, CHABLIS AOP | 2024
MOULIN AUX MOINES, MONOPOLE, AUXEY DURESSE AOP | 2023
LES DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT-BRION, PESSAC-LEOGNAN AOP | 2023

15 cl 75 cl

40 €
9 € 45 €
10 € 50 €
70 €
75 €

LES VINS MOELLEUX, LIQUOREUX

L'ÉTÉ GASCON, PELLEHAUT, CÔTES DE GASCOGNE IGP | 2024
KRESSMAN MONOPOLE, LOUPIAC AOP | 2023
CHÂTEAU ROUMIEUX, SAUTERNES AOP | 2019

15 cl 75 cl

8 € 40 €
9 € 45 €
49 €

LA DÉCOUVERTE DU RESTAURANT 15 cl

8 €

LES ROSÉS SECS, FRUITÉS ET DÉSALTÉRANTS

PETIT GRIS, BORDEAUX AOP | 2025

LE ROSÉ DE S, IGP MÉDITERRANÉE | 2024

MINUTY PRESTIGE, CÔTES DE PROVENCE AOP | 2024

15 cl 75 cl

6 € 30 €

7 € 35 €

10 € 50 €

LES ROUGES LÉGERS, SECS, VIFS

VIEILLES VIGNES, FILLIATREAU, SAUMUR CHAMPIGNY AOP | 2022



DOMAINE DE LA POYEBADE, BROUILLY AOP | 2024

LES MARGELLES, PUISSEGUIN SAINT ÉMILION AOP | 2020

CHÂTEAU BISTON, MOULIS AOP | 2020

15 cl 75 cl

9 € 45 €

7 € 35 €

8 € 40 €

8 € 40 €

LES ROUGES STRUCTURÉS, ÉQUILIBRÉS, BOISÉS

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN, MOULIS AOP | 2020

CHÂTEAU LAGARDE, PESSAC-LÉOGNAN AOP | 2016

L'HÉRITAGE DE CHASSE SPLEEN, HAUT MÉDOC AOP | 2019

CHÂTEAU HAUT GOUJON, LALANDE POMEROL AOP | 2020

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE, GRAVES AOP | 2020

DIANE DE BELGRAVE, HAUT MÉDOC AOP | 2017

CHÂTEAU PIPEAU, SAINT EMILION AOP | 2020

CHÂTEAU TALBOT, SAINT JULIEN AOP | 2019

CLOS ORGELOT, POMMARD 1^{ER} CRU | 2016

FIEFS DE LAGRANGE, SAINT JULIEN AOP | 2018

DEMOISELLES LARRIVET HAUT BRION, PESSAC-LÉOGNAN AOP | 2019

DOMAINE DE MONTINE, SAINT JOSEPH AOP | 2023



CHÂTEAU GISCOURS, MARGAUX AOP | 2018

CHÂTEAU LA TESSONNIÈRE, CRU ARTISAN, MÉDOC AOP | 2020

15 cl 75 cl 150CL

170€

13 € 65 €

13 € 65 €

11 € 55 €

11 € 55 €

50 €

70 €

140 €

110 €

80 €

65 €

60 €

110 €

7 € 35 €

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

ABATILLES TRANCHE 33 cl	5 €
COCA, COCA ZÉRO 33 cl	5 €
FANTA ORANGE 25 cl	5 €
ORANGINA 25 cl	5 €
FUZTEA 25 cl	5 €
LIMONADE 25 cl	3 €
SUPPLÉMENT SIROP - <i>Menthe, grenadine, fraise, citron, pêche</i>	2 €
JUS ALAIN MILLIAT 20 cl - <i>Fraise, abricot, ananas, pomme, tomate</i>	8 €
EFFERVESCENT SANS ALCOOL FRENCH BLOOM 37.5cl	24 €

NOS EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
ABATILLES PLATE	5,5 €	6.5 €
ABATILLES GAZEUSE	6 €	7 €
VITTEL	5.5 €	6.5 €
BADOIT	6 €	7 €

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	3,5 €
NOISETTE	4 €
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5 €
GRAND CRÈME	5 €
CAPPUCCINO	6 €
THÉ/INFUSION	6 €

Earl Grey, Breakfast, Ceylan, Thé Vert Sencha, Fruits Rouges, Fraise, Thé Vert Darjeeling, Thé Vert Menthe, Verveine, Camomille, Rooibos