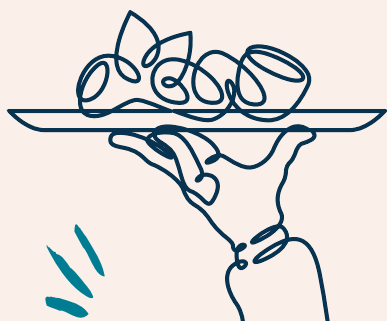


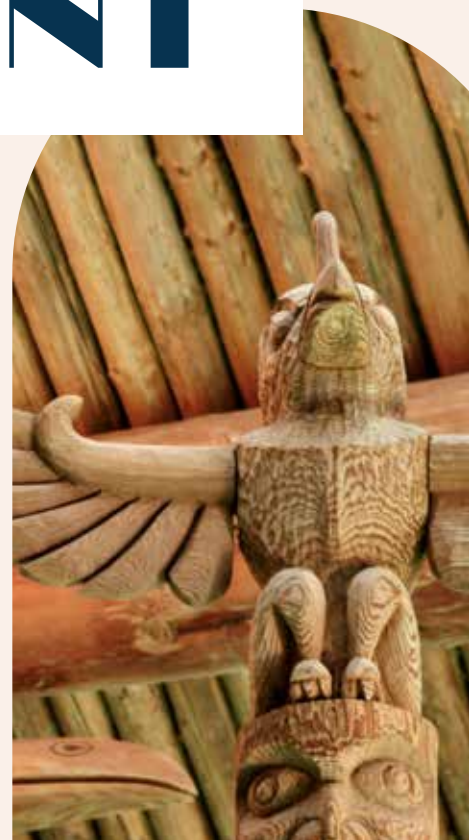
balnéa

tous les bains
du monde



CARTE DU

RESTAURANT



BALNÉA - LOUDENVIELLE - VALLÉE DU LOURON



Formule restaurant
+ balnéa

2h
d'accès
aux bains* + 1
menu
Vitalité

43€

*Sur la même journée. Renseignements et réservation
à l'accueil et au restaurant de Balnéa



MENU VITALITÉ

— MENU VITALIDAD / VITALITY MENU —

24€

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté froid de courgettes
ricotta et sa chips de parmesan

Ceviche de thon

Salade paysanne

Assiette de charcuterie

Röstis de céréales
et légumes

Pudding au chorizo et fromage
de brebis des Pyrénées

PLAT AU CHOIX

Pièce du boucher sauce
poivre vert ou beurre roquefort

Longe de porc braisée
sauce miel

Filet de poisson, sauce vierge

Penne aux légumes grillés,
basilic et parmesan

Lasagne aux légumes et chèvre

Salade montagnarde
salade, tomates, lardons,
croûtons, jambon de pays
et fromage de pays

DESSERT AU CHOIX

Fromage blanc
(sucre, miel ou coulis
de fruits rouges)

Tiramisu du jour

Moelleux à l'ananas
avec coulis de caramel

Mi-cuit au chocolat
et sorbet artisanal à la framboise

Dessert du jour

Deux boules de glace

Assiette de fromages

11€

MENU ENFANT (- de 12 ans)

— MENU NIÑO (menores 12 años) / CHILD'S MENU (under 12) —

**Cheeseburger
ou Beignets de poisson**

Cheeseburger Q Buñuelos de pescado
// Cheeseburger QR Fish fritters



**Accompagnement
au choix : frites ou pâtes**

Guarnición : patatas fritas Q pasta
// With : french fries QR pasta



**Dessert :
Glace ou Fromage blanc**

Helado Q Queso blanco
// Ice-cream QR white cheese

Un sirop au choix



LES ENTRÉES

- ENTRANTES / STARTERS -



	ENTRÉE	PLAT		ENTRÉE	PLAT
Velouté froid de courgettes ricotta et sa chips de parmesan <i>Crema fría de calabacín y ricotta con chips de parmesano</i> // Cold zucchini and ricotta velouté with parmesans' chips	8.00€			10.00€	16.00€
Ceviche de thon algues wakamé, câpres, cornichons, jus de citron, échalotes <i>Tartaro de atun</i> // Fish tartare	11.00€	17.00€		10.00€	15.00€
Salade paysanne salade, pommes de terre, œuf dur, lardons, tomates, oignons doux <i>Ensalada con patatas, huevos, pedacitos de tocino, tomates y oignon dulce</i> // Salad with potatoes, eggs, bacon bits, tomatoes and sweet onion	10.00€	16.00€			
Pudding au chorizo et fromage de brebis des Pyrénées <i>Budín con chorizo y queso de oveja</i> // Chorizo and sheep's cheese pudding	9.00€	15.00€			
			Assiette de charcuterie <i>Plato de embutidos</i> // Plate of cold cuts	10.00€	16.00€
			Röstis de céréales et légumes Quinoa, graines de sarrasin, de millet et de couscous, poivrons, oignons, courgettes, carottes et épices thaï <i>Crujiente vegetariano con quinua, semillas de trigo sarraceno, mijo y cuscús, pimientos, cebollas, zanahorias, calabacines y especias tailandesas</i> // Vegetarian críps with quinoa, buckwheat, millet and couscous seeds, peppers, onions, carrots, zucchini and thai spices	10.00€	15.00€
			Salade Louronnaise Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays (Soulor), lardons <i>Lechuga, tomates, filetes de pato ahumados, jamón, queso mezcla de oveja y vaca, y pedacitos de tocino</i> // Lettuce, tomatoes, smoked duck breast, jamon (dry-cured ham), sheep and cow cheese, and bacon bits		16.00€



LES PLATS

- PLATOS / MEALS -

Penne aux légumes grillés, basilic et parmesan courgettes, aubergines, tomates, poivrons, crème <i>Pasta con verduras, albahaca y parmesano, calabacines, berenjena, tomates, pimientos</i> // Pasta with vegetables, basil and Parmesan, zucchini, eggplant, tomatoes, peppers	17.00€			Entrecôte sauce poivre vert ou beurre roquefort <i>Carne de buey con salsa de pimienta Q mantequilla de queso Roquefort</i> // Rib steak with pepper sauce QR Roquefort cheese butter	23.00€
Lasagne aux légumes et chèvre courgettes, oignons, poivrons, aubergines et tomates <i>Lasaña de verduras con queso de cabra, Calabacines, cebollas, pimientos, berenjenas y tomates</i> // Vegetables lasagna with goat cheese, Zucchini, onions, peppers, eggplants and tomatoes	17.00€			Poisson frais du jour <i>Pescado fresco del día</i> // Fresh fish of the day	21.00€
Filet de poisson, sauce vierge <i>Filete de pescado</i> // Fish fillet	19.00€			Hamburger du pays Steak haché, pain burger, fromage du pays, ventrèche, sauce accompagné de salade et frites <i>Burger del país de carne, pan, queso del país, bacon, ensalada</i> // Hamburger with steak, bread, cheese, bacon, salad	19.00€
Longe de porc braisé sauce miel <i>Cerdo estofado con salsa de miel</i> // Pork braised with honey sauce	18.00€				
			SUPPLÉMENTS		
			Salade verte <i>Lechuga</i> // Lettuce		3.00€
			Assiette de frites ou pâtes <i>Patatas fritas o pasta</i> // French fries or pasta		4.00€



LES DESSERTS

- POSTRES / DESSERTS -

Fromage blanc

au choix : sucre, miel ou coulis de fruits rouges
Queso fresco con miel o frutas rojas // Fromage blanc with honey or with coulis of red berries

6.00€



Mi-cuit au chocolat et sorbet artisanal framboise

Pastel de chocolate y helado artesanal de frambuesa // Chocolate cake and raspberry artisanal ice-cream

8.00€



Tiramisu du jour

Tiramisu a crema de castañas // Chestnut cream tiramisu

7.00€



Dessert du jour

Postre del día // Dessert of the day

7.00€

Moelleux à l'ananas avec coulis de caramel

Pastel de piña Helado con caramelo // Pineapple cake with caramel

7.00€



Café gourmand

Café acompañado de surtido de dulces // Coffee with assorted sweets

8.50€

Assiette de fromages du pays et sa confiture de cerise noire

Tabla de quesos y mermelada de cereza negra // Cheeseboard with black cherry jam

9.00€



LES GLACES

- HELADOS / ICE-CREAMS -

Chocolat ou Café Liégeois

*Helado de chocolate y vainilla con chocolate caliente y nata
O helado de cafe vainilla con cafe caliente y nata // Chocolate vanilla ice-cream, hot chocolate and whipped cream OR coffee vanilla ice-cream, hot coffee and whipped cream*

7.00€



Coupe glacée

*Copa de helado
// Ice-cream cup*

1 BOULE	2 BOULES	3 BOULES
2.00€	3.50€	4.50€



PARFUMS *Sabores // Flavours*

Vanille, fraise, chocolat, coco, caramel, café, rhum-raisin, menthe-chocolat

*Vainilla, fresa, chocolate, coco, caramelo, café, ron con pasas, menta-choco
// Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, coffee, rum & raisin, mint-choco*

SORBETS *Helados // Sorbets*

Citron, framboise, fruit de la passion

Limón, frambuesa, fruta de la pasión // Lemon, raspberry, passion fruit



SUPPLÉMENT

Chantilly

Extra de nata montada // Whipped cream

0.50€

ALLERGÈNES

Allérgenos // Allergens



Arachide et produits à base d'arachide



Mollusques et produits à base de mollusques



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Crustacés et produits à base de crustacés



Œuf et produits à base d'œuf



Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia du Brésil, du (Queensland) et produits à base de ces fruits



Poisson et produits à base de poisson, gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme



Sésame, graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Gluten Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



Soja et produits à base de soja



Sulfites, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg / kg



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Lupin et produits à base de lupin

Notre restaurant vous propose pour accompagner vos plats un pain aux céréales

Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise
Precio neto con servicio incluido y sin bebida // Service included in the indicated netprice, drink not included

