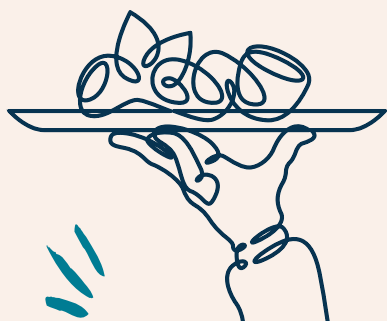


balnéa

tous les bains
du monde



CARTE DU

RESTAURANT



BALNÉA - LOUDENVIELLE - VALLÉE DU LOURON



Formule restaurant
+ balnéa

2h
d'accès
aux bains*

+

1
menu
Vitalité

45€

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

25€

MENU VITALITÉ

- MENU VITALIDAD / VITALITY MENU -

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté glacé
carotte, citron vert, coco

Tartare de saumon
citron, ciboulette,
oignons doux, huile d'olive

Salade Balnéa
légumes d'été, poulet,
vinaigrette à la passion

Assiette de charcuterie

**Röstis de céréales
et légumes**
quinoa, graines de sarrasin,
de millet et de couscous,
poivrons, oignons,
courgettes, carottes,
poireaux et épices thai

PLAT AU CHOIX

Pièce du boucher
sauce poivre vert
ou anchoïade

Pressé d'agneau

Filet de daurade
coulis de poivron,
tapenade

Burger végétarien maison

Lasagne aux légumes et ricotta

Araignée de porc mariné

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)

Pavlova aux fruits

Moelleux citron

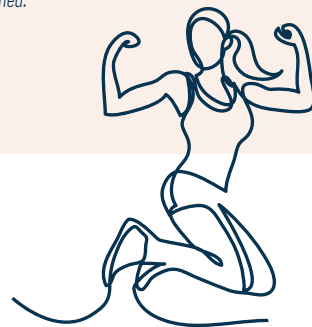
Profiterole Balnéa

Dessert du jour

Deux boules de glace

Couple glacée Balnéa

Assiette de fromages



11€

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

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

**Steak haché
ou Beignets de poisson**

Carne picada ou buñuelos de pescado
// Chopped steak ou fish fritters



**Accompagnement
au choix : frites ou pâtes**

Guarnición: patatas fritas ou pasta
// With: french fries ou pasta



**Dessert :
Glace ou Fromage blanc**

Helado ou queso blanco
// Ice-cream ou white cheese

Un sirop au choix



LES ENTRÉES

- ENTRANTES / STARTERS -

Velouté glacé

carotte, citron vert, coco
Sopa helada de zanahoria, lima y coco
// Carrot, lime and coconut cream soup

Tartare de saumon

citron, ciboulette,
oignons doux, huile d'olive
Tartar de salmón, limón, cebollino, cebollas dulces, aceite
de oliva // Salmon tartar, lemon, chives, sweet onions, olive oil



Salade Balnéa

légumes d'été, poulet,
vinaigrette à la passion
Ensalada Balnéa: verduras de verano, pollo, vinagreta de
fruta de la pasión // Balnéa salad: summer vegetables,
chicken, passion fruit vinaigrette



Assiette de charcuterie

Plato de embutidos // Plate of cold cuts



ENTRÉE

8.00€

PLAT

12.00€

10.00€

11.00€

18.00€

16.00€

17.00€

Röstis de céréales et légumes

quinoa, graines de sarrasin,
de millet et de couscous,
poivrons, oignons, courgettes,
carottes, poireaux et épices thai
Crujiente vegetariano (quinoa, semillas de trigo
sarraceno, mijo y cuscús, pimientos, cebollas,
calabacines, zanahorias, puerros y especias tailandesas)
// Vegetarian crisps (quinoa, buckwheat,
millet and couscous seeds, peppers, onions,
zucchini, carrots, leeks and thai spices)



Salade Louronnaise

salade verte, tomates, magrets
de canard fumés, jambon de pays,
fromage de pays (Soulor), lardons
Lechuga, tomates, filetes de pata ahumados,
jamón, queso mezcla de oveja y vaca, y pedacitos
de tocino // Lettuce, tomatoes, smoked duck breast,
jamon (dry-cured ham), sheep and cow cheese,
and bacon bits



ENTRÉE

10.00€

PLAT

15.00€

18.00€



LES PLATS

- PLATOS / MEALS -

Burger végétarien maison

pain, pois cassés, lentilles, sésame, quinoa,
sarrasin, patate douce et sauce
Hamburguesa vegetariana casera: pan, guisantes partidos, lentejas,
sésamo, quinoa, alforfón, batata y salsa // Homemade vegetarian burger:
bun, split peas, lentils, sesame, quinoa, buckwheat, sweet potato and sauce



Lasagne aux légumes et ricotta

courgettes, oignons, poivrons, aubergines et tomates
Lasaña de verduras con ricotta, calabacines, cebollas,
pimientos, berenjenas y tomates // Vegetables lasagna with ricotta,
zucchini, onions, peppers, eggplants and tomatoes



Pressé d'agneau

Cordero prensado // Pressed lamb

Pièce du boucher

sauce poivre ou anchoïade (anchois, ail, huile d'olive)
Corte del carnicero, con salsa de pimienta o pasta de anchoas
(anchoas, ajo, aceite de oliva) // Butcher's cut, with pepper sauce
or anchovy paste (anchovies, garlic, olive oil)



Araignée de porc mariné

Araña de cerdo marinada // Marinated pork spider



Poisson frais du jour

Pescado fresco del día // Fresh fish of the day



Filet de daurade

coulis de poivron, tapenade
(olive, anchois, câpre, ail, huile d'olive)
Filete de dorada, coulis de pimienta, tapenade
(aceituna, anchoa, alcaparra, ajo, aceite de oliva) // Fillet of sea bream,
bell pepper coulis, tapenade (olive, anchovy, caper, garlic, olive oil)



Hamburger du pays

steak haché, pain burger, fromage
du pays, ventrèche, sauce
(accompagné de salade et frites)
Burger del país de carne, pan, queso del país, bacon,
(con ensalada y patatas fritas) // Hamburger with steak, bread,
cheese, bacon (with salad and french fries)



SUPPLÉMENTS

Salade verte

Lechuga // Lettuce

Assiette de frites ou pâtes

Patatas fritas o pasta // French fries or pasta

21.00€

21.00€

19.00€

3.00€

5.00€



LES DESSERTS

– POSTRES / DESSERTS –

Fromage blanc

au choix : sucre, miel ou coulis de fruits rouges

Queso fresco (con azúcar, miel o frutas rojas)

// Fromage blanc (with sugar, honey or with coulis of red berries)



6.00€

Moelleux citron

Pastel de limón // Lemon cake



7.00€

Pavlova aux fruits

Pavlova de frutas // Fruit pavlova



8.00€

Coupe glacée Balnéa

mélange de fruits, glace myrtille

et vanille, chantilly et coulis fruits rouges

Mezcla de frutos, helado de chantilly de arándanos y vainilla

y coulis de frutos rojos // Mixture of fruits, blueberry and vanilla

Chantilly ice-cream and red fruit coulis



8.50€

Dessert du jour

Postre del día // Dessert of the day



8.00€

Profiterole Balnéa

boule vanille, boules chocolat blanc et chocolat chaud

Profiterol Balnéa: bola de vanilla, bolas de chocolate blanco

y chocolate caliente // Balnéa Profiterole: vanilla ice cream,

white chocolate ice cream and hot chocolate



8.50€

Café gourmand (Thé gourmand +1.50€)

Café acompañado de surtido de dulces

// Coffee with assorted sweets

9.00€

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 –

Artisan Glacier des Pyrénées « Les Marmottes Givrées »

Chocolat ou Café Liégeois

Helado de chocolate y vainilla con chocolate caliente y nata

Q helado de cafe vainilla con cafe caliente y nata // Chocolate vanilla

ice-cream, hot chocolate and whipped cream QR coffee vanilla

ice-cream, hot coffee and whipped cream



7.50€

Coupe glacée

Copa de helado

// Ice-cream cup

1 BOULE

2 BOULES

3 BOULES

2.50€

4.50€

6.50€



PARFUMS

Sabores // Flavours

Vanille Bourbon de Madagascar, Caramel Fleur de Sel de Salies du Béarn, Chocolat noir Saint-Domingue, Café

Vainilla, caramelo, chocolate, café // Vanilla, caramel, chocolate, coffee

SORBETS

Helados // Sorbets

Citron jaune et Combava, Fraise Mara des Bois, Myrtille sauvage, Passion

Limón, fresa, arándanos, fruta de la pasión // Lemon, strawberry, blueberry, passion fruit



SUPPLÉMENT

Chantilly

Extra de nata montada // Whipped cream

0.50€

ALLERGÈNES

Alérgenos // Allergens



Arachide et produits à base d'arachide



Céleri et produits à base de céleri



Crustacés et produits à base de crustacés



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



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



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



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques



Moutarde et produits à base de moutarde



Œuf et produits à base d'œuf



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



Soja et produits à base de soja



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