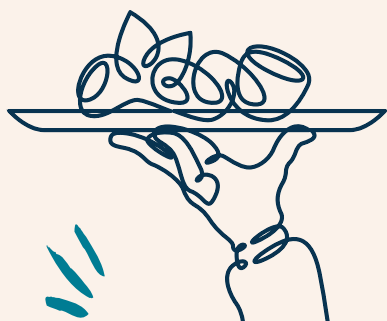




balnéa

tous les bains
du monde



CARTE DU

RESTAURANT



GENOS – LOUDENVIELLE – PEYRAGUDÉS – VAL 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.



MENU VITALITÉ

— MENU VITALIDAD / VITALITY MENU —

25€

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté Saint Germain
.....
Moelleux fromage de brebis
.....
Salade Balnéa
.....
Assiette de charcuterie
.....
Röstis de céréales et légumes
.....
Tartare de poisson du jour

PLAT AU CHOIX

Pièce du boucher
sauce poivre vert
ou sauce barbecue
.....
Veau Marengo de la région
.....
Filet de truite des Pyrénées
.....
Burger végétarien maison
.....
Lasagne à la ricotta
.....
Pressé d'agneau des Pyrénées
.....
Camembert rôti

DESSERT AU CHOIX

Fromage blanc (sucre, miel
ou coulis de fruits rouges)
.....
Mi-cuit chocolat
.....
Cheesecake citron et miel
.....
Dessert du jour
.....
Deux boules de glace
.....
Assiette de fromages
.....
Profiterole Balnéa
.....
Coupe Balnéa



MENU ENFANT

(- de 12 ans)

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

Steak haché
ou Beignets de poisson

Carne picada Q Buñuelos de pescado
// Chopped steak 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
Velouté Saint Germain croûtons, chips de ventrèche et pois cassés <i>Velouté Saint-Germain con picatostes, chips de panceta y guisantes partidos // Saint-Germain Velouté with croutons, pork belly chips, and split peas</i>	8.00€	
		
Moelleux fromage de brebis brebis tomates séchées, piment d'Espelette <i>Queso de oveja tierno con tomates secos y pimienta de Espelette // Soft sheep cheese with sundried tomatoes and Espelette pepper</i>	11.00€	17.00€
    		
Tartare de poisson du jour <i>Tartar de pescado del día // Fish of the day tartare</i>	12.00€	18.00€
  		
Salade Balnéa choux, céleri, carotte, boulgour, pois chiches <i>Ensalada Balnéa con col, apio, zanahoria, bulgur, garbanzos // Balnéa Salad with cabbage, celery, carrot, bulgur, chickpeas</i>	10.00€	16.00€
 		

	ENTRÉE	PLAT
Assiette de charcuterie <i>Plato de embutidos // Plate of cold cuts</i>	11.00€	17.00€
   		
Röstis de céréales et légumes quinoa, graines de sarrasin, de millet et de couscous, poivrons, oignons, courgettes, carottes et épices thaï <i>Crujiente vegetariano (quinua, semillas de trigo sarraceno, mijo y cuscús, pimientos, cebollas, calabacines, zanahorias y especias tailandesas) // Vegetarian crisps (quinoa, buckwheat, millet and couscous seeds, peppers, onions, zucchini, carrots and thai spices)</i>	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 // Lettuce, tomatoes, smoked duck breast, jamon (dry-cured ham), sheep and cow cheese, and bacon bits</i>		18.00€
  		



LES PLATS

- PLATOS / MEALS -

Burger végétarien maison pain, pois cassés, lentilles, sésame, quinoa, sarrasin, patate douce et sauce <i>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</i>	17.00€
     	
Lasagne à la ricotta courgettes, oignons, poivrons, aubergines, tomates et ricotta <i>Lasaña de verduras con ricotta, calabacines, cebollas, pimientos, berenjenas y tomates // Vegetables lasagna with ricotta, zucchini, onions, peppers, eggplants and tomatoes</i>	18.00€
    	
Veau Marengo de la région <i>Ternera Marengo de la región // Regional Marengo veal</i>	19.00€
  	
Pièce du boucher sauce poivre vert ou sauce barbecue <i>Corte del carnicero salsa pimienta verde o salsa barbacoa // Butcher's cut salsa green pepper or salsa barbecue</i>	23.00€
sauce poivre vert   // sauce barbecue 	
Camembert rôti <i>Camembert al horno // Baked Camembert</i>	18.00€
  	

Pressé d'agneau des Pyrénées <i>Cordero de los Pirineos // lamb from the Pyrenees</i>	21.00€
Poisson frais du jour <i>Pescado fresco del día // Fresh fish of the day</i>	21.00€
	
Filet de truite des Pyrénées champignons, ventrèche de porc noir <i>Filete de trucha de los Pirineos con setas, panceta de cerdo negro // Trout fillet from the Pyrenees mushrooms, black pork belly</i>	21.00€
	
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, (con ensalada y patatas fritas) // Hamburger with steak, bread, cheese, bacon (with salad and french fries)</i>	19.00€
    	

SUPPLÉMENTS

Salade verte <i>Lechuga // Lettuce</i>	3.00€
Assiette de frites ou pâtes <i>Patatas fritas o pasta // French fries or pasta</i>	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€

Mi-cuit chocolat

Chocolate semicacido // Chocolate fondant



7.00€

Cheesecake citron et miel

Cheesecake de limón y miel // Lemon and honey cheesecake



8.00€

Coupe Balnéa

Poires, glace vanille et glace caramel

Balnea Copa : peras con helado de vainilla y helado de caramelo

// Balnea Cup: pears with vanilla ice cream and caramel ice cream



8.50€

Dessert du jour

Postre del día // Dessert of the day

8.00€

Profiterole Balnéa

Glace marron, glace vanille
et chocolat chaud

*Profiterole Balnea: helado de castaña, helado de vainilla
y chocolate caliente*

// Balnea Profiterole: chestnut ice cream, vanilla 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

7.50€

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



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

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