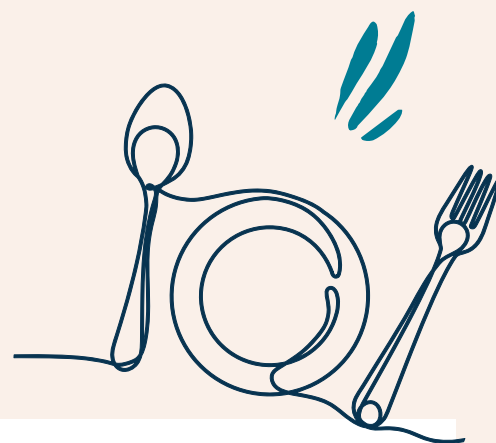
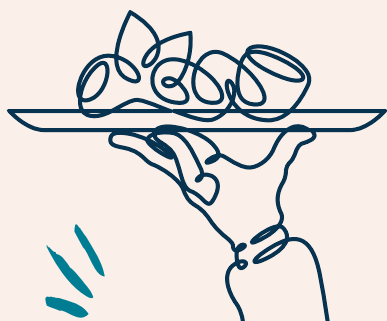


balnéa

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.



MENU VITALITÉ

- MENU VITALIDAD / VITALITY MENU -

25€

ENTRÉE AU CHOIX

- Velouté de potimarron
et éclats de châtaignes
- Terrine de chèvre
et coulis de betterave rouge
- Salade Balnéa
- Assiette de charcuterie
- Röstis de céréales et légumes
- Tartare de thon
et légumes grillés

PLAT AU CHOIX

- Pièce du boucher
sauce poivre vert
ou sauce barbecue maison
- Paleron de bœuf
braisé à la bière
- Couscous de poisson
- Burger végétarien maison
- 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
- Royal chocolat au lait
et croustillant praliné
- Baba au rhum
- Dessert du jour
- Deux boules de glace
- Assiette de fromages
- Profiterole Balnéa

11€

MENU ENFANT (- de 12 ans)

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

Steak haché ou Beignets de poisson

Cheeseburger ou Buñuelos de pescado
// Cheeseburger 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 -



| | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|--------|
| Velouté de potimarron et éclats de châtaignes <i>Sopa de calabaza y castañas // Pumpkin soup and chestnuts</i> | 8.00€ | |
| Terrine de chèvre et coulis de betterave rouge <i>Terrina de queso de cabra con coulis de remolacha roja // Goat cheese terrine with red beet coulis</i> | 11.00€ | 17.00€ |
| Salade Balnéa <i>Ensalada de repollo, tocino y queso, lentejas y cebollas // Cabbage salad with bacon and cheese, lentils, and onions</i> | 10.00€ | 16.00€ |
| Tartare de thon et légumes grillés <i>Tartar de atún con verduras a la parrilla: alcaparras, pepinillos, jugo de limón, chalota, calabacín y berenjena // Tuna tartare with grilled vegetables: capers, pickles, lemon juice, shallot, zucchini, and eggplant</i> | 12.00€ | 18.00€ |

| | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|--------|
| Assiette de charcuterie <i>Plato de embutidos // Plate of cold cuts</i> | 11.00€ | 17.00€ |
| Röstis de céréales et légumes <i>Crujiente vegetariano (quinua, semillas de trigo sarraceno, mijo y cuscús, pimientos, cebollas, calabacines, zanahorias y especias tailandesas) // Vegetarian críps (quinoa, buckwheat, millet and couscous seeds, peppers, onions, zucchini, carrots and thai spices)</i> | 10.00€ | 15.00€ |
| Salade Louronnaise <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 <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 aux légumes et chèvre <i>Lasaña de verduras con queso de cabra, calabacines, cebollas, pimientos, berenjenas y tomates // Vegetables lasagna with goat cheese, zucchini, onions, peppers, eggplants and tomatoes</i> | 18.00€ |
| Paleron de bœuf braisé à la bière <i>Paletilla de res guisada a la cerveza: carne de res, cerveza, cebollas // Beer-braised beef Shoulder: beef, beer, onions</i> | 19.00€ |
| Pièce du boucher <i>Corte del carnicero, con salsa de pimienta o salsa barbacoa casera // Butcher's cut, with pepper sauce or homemade barbecue sauce</i> | 23.00€ |

| | |
|--|--------|
| Poisson frais du jour <i>Pescado fresco del día // Fresh fish of the day</i> | 21.00€ |
| Couscous de poisson <i>Cuscús de pescado con verduras (zanahoria, naba, calabacín, garbanzos, pimientos, cebollas) y especias // Fish couscous with vegetables (carrot, turnip, zucchini, chickpeas, peppers, onions) and spices</i> | 18.00€ |
| Hamburger du pays <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€

Tiramisu du jour

Tiramisu del día // Tiramisu of the day



7.00€

Baba au rhum

Baba al Ron // Rum Baba



8.00€

Royal chocolat au lait et croustillant praliné

Royal de chocolate con leche y crujiente de praliné

// Milk chocolate royal with praline crunch



8.00€

Dessert du jour

Postre del día // Dessert of the day

8.00€

Profiterole Balnéa

Boule marron, boule caramel fleur de sel
et chocolat chaud

Profiterol Balnéa: bola de castaña, bola de caramelo

con flor de sal y chocolate caliente

// Balnéa Profiterole: brown ball, sea salt caramel ball,

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

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

