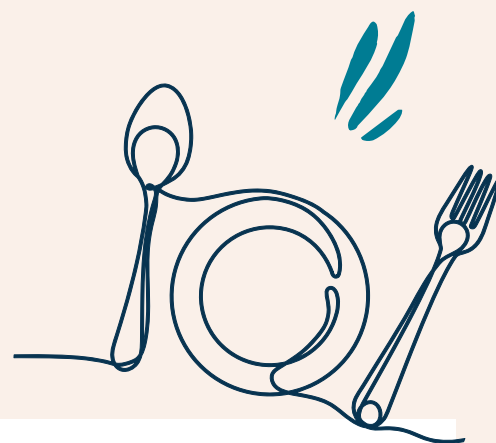
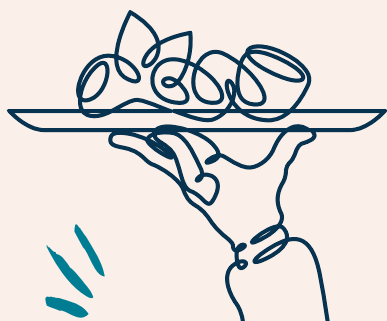


**balnéa**

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 OR Fish fritters



Accompagnement  
au choix : frites ou pâtes

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



Dessert :  
Glace ou Fromage blanc

Helado ou Queso blanco  
// Ice-cream OR white cheese

Un sirop au choix



# LES ENTRÉES

— ENTRANTES / STARTERS —

ENTRÉE	PLAT	ENTRÉE	PLAT
<b>Velouté de potimarron et éclats de châtaignes</b> <i>Sopa de calabaza y castañas // Pumpkin soup and chestnuts</i>	8.00€	<b>Assiette de charcuterie</b> <i>Plato de embutidos // Plate of cold cuts</i>	11.00€ 17.00€
<b>Terrine de chèvre et coulis de betterave rouge</b> <i>chèvre frais, crème, ciboulette et betterave</i> <i>Terrina de queso de cabra con coulis de remolacha roja</i> // Goat cheese terrine with red beet coulis	11.00€	<b>Röstis de céréales et légumes</b> quinoa, graines de sarrasin, de millet et de couscous, poivrons, oignons, courgettes, carottes et épices thai <i>Crujiente vegetariano (quinoa, semillas de trigo sarraceno, mijo y cuscús, pimientos, cebollas, calabacines, zanahorias y especias tailandesas)</i> // Vegetarian crisps (quinoa, buckwheat, millet and couscous seeds, peppers, onions, zucchini, carrots and thai spices)	10.00€ 15.00€
<b>Salade Balnéa</b> choux, lardons et fromage, lentilles et oignons <i>Ensalada de repollo, tocino y queso, lentejas y cebollas</i> // Cabbage salad with bacon and cheese, lentils, and onions	10.00€	<b>Salade Louronnaise</b> salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays (Soulor), lardons <i>Lechuga, tomates, filetes de pata 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	18.00€
<b>Tartare de thon et légumes grillés</b> thon, câpres, cornichon, jus de citron, échalote, courgette et aubergine <i>Tartar de atún con verduras a la parrilla: alcaparras, pepinillos, jugo de limón, chalota, calabacín y berenjena</i> // Tuna tartare with grilled vegetables: capers, pickles, lemon juice, shallot, zucchini, and eggplant	12.00€		



# LES PLATS

— PLATOS / MEALS —

<b>Burger végétarien maison</b> 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€	<b>Poisson frais du jour</b> <i>Pescado fresco del día // Fresh fish of the day</i>	21.00€
<b>Lasagne aux légumes et chèvre</b> courgettes, oignons, poivrons, aubergines et tomates <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€	<b>Couscous de poisson</b> poisson, légumes (carotte, navet, courgette, pois chiches, poivrons, oignons) et épices <i>Cuscús de pescado con verduras (zanahoria, nabo, calabacín, garbanzos, pimientos, cebollas) y especias // Fish couscous with vegetables (carrot, turnip, zucchini, chickpeas, peppers, onions) and spices</i>	18.00€
<b>Paleron de bœuf braisé à la bière</b> bœuf, bière, oignons <i>Paletilla de res guisada a la cerveza : carne de res, cerveza, cebollas</i> // Beer-braised beef Shoulder : beef, beer, onions	19.00€	<b>Hamburger du pays</b> 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€
<b>Pièce du boucher</b> sauce poivre ou sauce barbecue maison <i>Corte del carnicero, con salsa de pimienta o salsa barbacoa casera</i> // Butcher's cut, with pepper sauce or homemade barbecue sauce	23.00€	<b>SUPPLÉMENTS</b>	
		<b>Salade verte</b> <i>Lechuga // Lettuce</i>	3.00€
		<b>Assiette de frites ou pâtes</b> <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*

