



www.balneariprats.com

balneari
PRATS
RESTAURANT

OUR SEASONAL SUGGESTIONS

NOS SUGGESTIONS SAISONNIÈRES

Iberian ham with tomato bread (5€ supplement)

Jambon ibérique et pain aux tomates (supplément de 5€)

(7)

Beef carpaccio with parmesan and shallot vinaigrette (Supplement 3€)

Carpaccio de bœuf, vinaigrette parmesan et échalote (Supplément 3€)

(1) (9)

Grilled fresh turbot with garnish (Supplement €8)

Turbot frais grillé avec sa garniture (Supplément 8€)

(11)

300g grilled beef entrecôte with green pepper sauce (Supplement €5)

Entrecôte de bœuf 300g grillée avec sauce au poivre vert (Supplément 5€)

(1) (9)

Duck confit with pears (Supplement €5)

Confit de canard aux poires (Supplément 5€)

(9)

Scampi with whisky sauce (Supplement €5)

Langoustines au whisky (Supplément 5€)

(9) (12)

Grilled sole (Supplement €10)

Sole grillée (Supplément 10€)

(7) (9) (11) (12)

ROOM SERVICE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 3,00€

TERRACE SUPPLEMENT 3,00€ / SUPPLÉMENT TERRASSE 3,00€

LUNCH / DÉJEUNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Tomato and peach soup

Soupe de tomates et de pêches

(7) (9)

Endive salad with blue cheese, seasonal fruit and honey vinaigrette

Salade d'endives au bleu,fruits de saison et vinaigrette au miel

(1) (2) (9)

Eggplants stuffed with bechamel sauce

Aubergines facies à la viande et sauce béchamel

(1) (7) (9)

Marinated salmon with red fruits and apple

Saumon mariné aux fruits rouges et pomme

(9) (11)

DINNER / DÎNER

STARTERS / PREMIERS PLATS

Tomato and peach soup

Soupe de tomates et de pêches

(7) (9)

Carrot, potato and beans

Carotte, pomme de terre et haricots

Courgette's cream with croutons

Crème de courgettes avec croûtons

(7)

Caprese salad with pesto oil

Salade Caprese à l'huile de pesto

(1) (6) (9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Squid sautéed with garlic and parsley

Calamars sautés à l'ail et au persil

(10)

Fish suquet with Catalan "picada"

Suquet de poisson à la picada Calatane

(6) (7) (9) (10) (11) (12)

Oven-roasted pork cheek with porto

Joue de porc rôtie au four et au porto

(9)

SECOND COURSES / DEUXIÈME COURS

Chicken breast with muscatel sauce

Blanc de poulet sauce muscat

(6) (9)

Poached eggs with candied vegetables

Eufs poche aux légume confits

(5)

Grilled sea bream fillet with potato and truffle parmentier

Filet de daurade grillé, parmentier de pommes de terre et truffe

(1) (11)

1 DESSERT FROM OUR BUFFET

(Additional dessert +3€)

DRINK (WATER) AND BREAD INCLUDED / CHECK OUT OUR CHILDREN'S MENU

BOISSON (EAU) ET PAIN INCLUS / CONSULTEZ NOTRE MENU POUR ENFANTS

MENU PRICE / PRIX DU MENU

PER PERSON (VAT INCLUDED / TVA INCLUSE)

WORKING DAYS

WEEKENDS / HOLIDAY

1

MILK

LAIT



2

MUSTARD

MOUTARDE



3

LUPIN

LUPIN



4

CELERY

CÉLÉRI



5

EGG

OEUF



6

NUTS

À COQUE



7

GLUTEN

GLUTEN



8

PEANUT

ARACHIDES



9

SULFITES

SULFITES



10

MOLLUSKS

MOLLUSQUES



11

FISH

POISSON



12

CRUSTACEANS

CRUSTACÉS



13

SOY

SOJA



14

SÉSAME

SESAME

