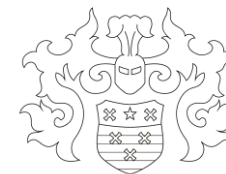


MENU PISCINE



CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

LES PLANCHES BOARDS

Sélection de charcuteries de nos régions, pain, beurre, condiments Selection of cold cuts from our regions, bread, butter, condiments	30€
Sélection de fromages de nos régions, pain, beurre Selection of cheeses from our regions, bread, butter	30€
Sélection mixte de fromages et charcuteries artisanales Mixed selection of artisanal cheeses and cold cuts	30€

LES ENTREES STARTERS

Saumon fumé, petite salade de pommes de terre, crème acidulée Smoked salmon, small potatoes salad, sour cream	25€
Terrine de foie gras à l'ancienne, chutney aux fruits exotiques Foie gras terrine, exotic fruit chutney	30€
Melon à l'italienne Italian style melon	22€
Burrata et sa salade de tomates multicolores, huile d'olive, basilic, balsamique Burrata and selection of sliced tomatoes, olive oil, basil and balsamic	28€
Gaspacho du moment selon marché Gaspacho of the moment	18€

LES PIZZAS PIZZA

Margherita (<i>sauce tomate à l'origan, mozzarella et basilic</i>) Margherita (<i>tomato sauce with oregano, mozzarella and basil</i>)	22€
Reine (<i>sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic</i>) Reine (<i>tomato sauce with oregano, mozzarella, ham and basil</i>)	22€
3 fromages (<i>sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic</i>) 3 cheeses (<i>tomato sauce with oregano, mozzarella, emmental, goat's cheese and basil</i>)	25€
Montagnarde (<i>crème fraîche, mozzarella, jambon cru, raclette, champignons et basilic</i>) Montagnarde (<i>fresh cream, mozzarella, raw ham, raclette cheese, mushrooms and basil</i>)	25€

LES DESSERTS DESSERTS

Bol de fruits rouges Red fruit bowl	14€
Fruit givré (citron vert, citron verveine, poire, kiwi, fruit de la passion, banane) Frosted fruit (lime, lemon verbena, pear, kiwi, passion fruit, banana)	15€
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges Chocolate cake with red fruit coulis	12€

