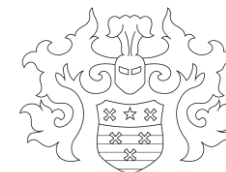


MENU PISCINE



CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA

LES PLANCHES BOARDS

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

LES ENTREES STARTERS

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

LES PIZZAS PIZZA

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

LES DESSERTS DESSERTS

Bol de fruits rouges * Red fruit bowl	14€
Fruit givré (citron vert, kiwi, fruit de la passion, abricot, nectarine)	15€
Frosted fruit (lime, kiwi, passion fruit, apricot, nectarine)	
Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges *	12€
Chocolate cake with red fruit coulis	

