














TABLEAU DES ALLERGENES RECONNUS

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		Gluten 1
Crustacés et produits à base de crustacés		Crustacés 2
Œufs et produits à base d'œufs		Œufs 3
Poissons et produits à base de poissons Gélatine de poisson utilisée comme support d'arôme		Poissons 4
Arachides et produits à base d'arachides		Arachides 5
Soja et produits à base de soja		Soja 6
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		Lait 7
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Fruits à coque 8
Céleri et produits à base de céleri		Céleri 9
Moutarde et produits à base de moutarde		Moutarde 10
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Sésame 11
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg		Sulfites 12
Lupin et produits à base de lupin		Lupins 13
Mollusques et produits à base de mollusques		Mollusques 14

Notre restaurant vous propose pour accompagner vos plats un pain aux céréales

★★★★★★

ENTREES

★★★★★★

Entrantes / Starters

A table!!!



Soupe d'été

Sopa del día / soup of the day

6.00€



Salade fraîcheur

Lechuga con verduras de temporada / Lettuce with seasonal vegetables

12.00€



Melon jambon

Melón con jamón / Melon with Prosciutto

13.00€



Carpaccio d'espadon fumé aux fenouil et agrumes

Carpaccio de pez espada con hinojo y cítricos / Swordfish carpaccio with fennel and citrus fruits

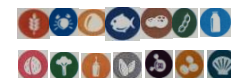
13.00€



Assiette de charcuterie du jour

Embutidos del día / Plate of cold cuts

13.00€



Salade Louronnaise

(Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays (de Mont ou de Soulor), pignons de pin)

(Lettuce, tomates, filetes de pato ahumados, jamón, queso mezcla de oveja y vaca, piñones)

(Lettuce, tomatoes, smoked duck breast, jamon (dry-cured ham), sheep and cow cheese, pine nuts)

14.00€

Bon
Appetit!

★★★★★★

PLATS

★★★★★★

Platos / Meals

Ravioles aux asperges

Raviolis a los espárragos / Ravioli with roasted asparagus



15.00€

Tian de légumes et riz (tomates, aubergines et courgettes)

Tian de verduras con arroz / Vegetable tian with rice

14.00€

Filet de loup sauce vierge

Filete de lubina / Filet of sea bass



16.00€

Magret de canard aux pêches

Pechuga de pato con melocotón / Duck breast with peach



17.00€

Entrecôte (250 gr) sauce poivre ou au bleu

Carne de buey con salsa de pimiento o con salsa de queso / Rib steak with pepper sauce or cheese sauce



17.00€

Poisson frais du jour

Pescado fresco del día / Fresh fish of the day



17.00€

Hamburger du pays

(Steak haché, pain burger, fromage du pays, ventrèche et sauce) accompagné de salade, tomates et frites

Burger del país de carne, pan, queso del país, bacon, tomate, ensalada y salsa

Hamburger with steak, bread, cheese, bacon, tomato, salad and sauce



17.00€

Suppléments

Salade verte / Lechuga / Lettuce

2.00€

Assiette de frites ou pâtes

3.00€

Patatas fritas o pasta / French fries or pasta

Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise / Precio neto con servicio incluido y sin bebida / Service included in the indicated net price.
Drinks not included

DESSERTS



GLACES

Postres



Helados / Ice creams



Fromage blanc	5.00 €
<i>(Au choix : sucre, miel ou coulis de fruits rouges)</i> <i>Queso fresco (con miel o frutas rojas)</i> <i>Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)</i>	
Fraisier	6.00 €
Dessert du jour	6.00 €
<i>Postre del día</i> <i>Dessert of the day</i>	
Mi-cuit au chocolat	6.00 €
<i>Brownie relleno de chocolate líquido</i> <i>Brownie filled with liquid chocolate</i>	
Salade de fruits frais et son sorbet	6.00€
<i>Frutos frescos con helado / Fresh fruits with ice cream</i>	
Café gourmand	7.50 €
<i>Café acompañado de surtido de dulces</i> <i>Coffee with assorted sweets</i>	
Assiette de fromages	7.00 €
<i>Tabla de quesos / cheeseboard</i>	

Chocolat ou Café Liégeois **6.00 €**
Helado de chocolate y vainilla con chocolate caliente y nata *helado de cafe vainilla con cafe caliente y nata*
Chocolate vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream **OR** *coffee vanilla ice cream, hot coffee and whipped cream*



Coupe glacée :
Copa de helado
Ice cream cup

1 boule2.00 €
 2 boules3.50 €
 3 boules4,50 €

Parfums :

Vanille, fraise, chocolat, coco, caramel, café, rhum-raisin

Sabores : *Vainilla, fresa, chocolate, coco, caramelo, café, ron con pasas*

Flavours : *Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, coffee, rum & raisin*

Sorbets :

Citron, cassis, fruits de la passion, mangue.

Helados (sin grasa ni huevo) : *limón, grosella negra, fruta de la pasión, mango.*

Sorbets: *lemon, cassis, passion fruit, mango.*

Supplément chantilly0.50 €

Extra de nata montada / Whipped cream

Menu enfant (- de 12 ans)

8,50 €

Menú niño (menores 12 años) / Child's menu (under 12)

Un sirop au choix

+

Steak haché du boucher OU Aiguillette de poulet panée aux corn flakes

Hamburguesa O Pollo empanado en el cornflake
Hamburger OR Chicken coated with breadcrumbs in the cornflake



Accompagnement au choix : frites OU pâtes (+ légumes)

Guarnición: patatas fritas O pasta (+ verduras)
With: french fries OR pasta (+ vegetables)



Dessert : Glace OU Fromage blanc

Postre: Helado O Queso blanco
Dessert: Ice cream OR white cheese



Menu Végétarien 19 €

Pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

🌀 (Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) = 16,00 €

* Uniquement sur le menu végétarien

Salade fraîcheur OU Soupe d'été

Lechuga con verduras de temporada / Sopa del día
Lettuce with seasonal vegetables / soup of the day



Tian de légumes et riz OU Ravioles aux asperges

Tian de verduras con arroz / Raviolis a los espárragos
Vegetable tian with rice / Ravioli with roasted asparagus



Mi-cuit au chocolat OU Salade de fruits frais et son sorbet OU Fromage blanc (coulis de fruits rouges ou miel)

Brownie relleno de chocolate liquido / Frutos frescos con helado / Queso fresco (con miel o frutas rojas)
Brownie filled with liquid chocolate / Fresh fruits with ice cream / Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)

Nos prix affichés sont nets, service inclus, boisson non comprise / Precio neto con servicio incluido y sin bebida / Service included in the indicated net price.
Drinks not included

FORMULE COUPLÉE

40€ *

FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE

Un repas au restaurant

Menu Vitalité hors boissons

+

*Une entrée de deux heures à
Balnéa*

Le repas et l'entrée doivent être faits dans la même journée.

Comida en el restaurante (Menú Vitalité sin bebida) + entrada de dos horas a Balnéa

** Ambas actividades a realizar el mismo día*

Meal at the restaurant (Menu Vitalite, drinks not included) + 2-hrs entry to Balnea

** On the same day*

Menu Vitalité 23 €

Pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

ENTREES

Au choix

Melon jambon

Salade fraîcheur

Carpaccio d'espadon fumé aux fenouil et agrumes

Charcuterie du jour

Melón con jamón O Lechuga con verduras de temporada O Carpaccio de pez espada con hinojo y cítricos O Embutidos del día
Melon with Prosciutto Or Lettuce with seasonal vegetables Or Swordfish carpaccio with fennel and citrus fruits Or Plate of cold cuts

PLATS

Au choix

Pavé de rumsteak (160 gr) sauce poivre ou au bleu

Magret de canard aux pêches

Filet de loup sauce vierge

Salade montagnarde

(lardons, croutons, magrets fumés et gésiers de canard)

Carne de buey con salsa de pimienta o con salsa de queso O Pechuga de pato con melocotón O Filete de lubina O Ensalada
Rib steak with pepper sauce or cheese sauce Or Duck breast with peach Or Filet of sea bass Or Salad

DESSERTS

Au choix

Fromage blanc (sucre, miel ou coulis de fruits rouges)

Mi cuit au chocolat

Salade de fruits frais et son sorbet

Fraisier

Deux boules de glace

Queso fresco (con miel o frutas rojas) O Brownie relleno de chocolate líquido O Frutos frescos con helado O Postre con fresa y crema O Copa de helado
Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries) Or Brownie filled with liquid chocolate Or Fresh fruits with ice cream Or Dessert with strawberry and cream Or Ice cream cup

Menu « Suggestion du jour »

(Hors plats de la carte et menus)



Menu complet **26 €**

Entrée + Plat + Dessert



Entrée + Plat **20 €**



Plat + Dessert **19 €**



VINS



<i>Blanc</i>	37,5cl	75cl
- IGP Côtes de Gascogne Colombelle « Soleil Gascon »		19.50€
- AOC Jurançon, sec Pavillon Royal	12.50€	22,00€
- AOC Jurançon, doux Henry IV	13,00€	21,00€
- AOP Pacherenc de Vic Bilh, sec Les Jardins de Bouscassé	17,00€	27,00€
- IGP Domaine Tariquet, Côtes de Gascogne, Les Première Grives		23,00€

<i>Rosé</i>	37,5cl	75cl
- AOP Côtes de Provence, Château du Rouët	14,50€	23,00€
- AOC Saint-Mont Rosé	10.00€	
- AOC Saint-Mont, Les Hauts de Bergelle		19,50€
- AOC Saint-Mont, Rosé d'enfer		18.50€
- IGP Côtes de Gascogne Condomois Corolle		15.00€

<i>Rouge</i>	37,5cl	75cl
- AOC Madiran, Orizen des Pyrénées		16.00€
- AOC Madiran, Château Peyros	16.00€	24,00€
- IGP Comté Tolosan, Le Bigourdan BRUMONT		16,00€
- AOC Saint-Mont, Béret Noir		19.00€
- AOC Saint-Mont, Les Hauts de Bergelle	10,50€	19,50€
- AOC Saint-Mont, Château de Sabazan		28.00€
- IGP Côtes de Gascogne, Condomois, Corolle		15.00€
- Appellation Somontano, Montessierra Crianza (Espagne)		19.50€
- AOC Béarn Domaine Larribère		21.00€
- AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Pantaléon	13,50€	21.00€

Nos vins aux verres et aux pots



Verre 12.5cl

1/4l

1/2l

Blanc

- AOC Jurançon, Apéritif Henry IV	2,50€		
- AOC Saint Mont Les Cantegrêts	2,30€	4,60€	8,00€

Rosé

- AOC Saint Mont Les Cantegrêts	2,30€	4,60€	8,00€
---------------------------------	-------	-------	-------

Rouge

- AOC Saint Mont Les Cantegrêts	2,30€	4,60€	8,00€
---------------------------------	-------	-------	-------



BOISSONS

Bebidas / Drinks

CAFES

Café, Décaféiné (5cl).....1,50€
Grand Café (10 cl).....2,50€
Café ou chocolat Viennois (15 cl).....3,20€
(avec chantilly)

Noisette (5 cl).....1,70€
Café au lait (15 cl).....2,80€
Capuccino (15 cl).....2,80€
Chocolat chaud (15 cl).....2,80€

THES 2, 50€

Voir notre carte de thés

Supplément lait0.30€

JUS DE FRUITS 3,00€

Abricot, orange, pomme, pêche, tomate (20 cl)



EAUX ET SODAS

Badoit, San Pelegrino (0,5l)3,00€

Evian, Badoit, San Pelegrino (1l)4,00€

Sirops (25 cl):1,90€

Menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, kiwi, cassis

Sodas:3,00€

Perrier (33 cl), Coca Cola (33 cl), Coca Cola Zéro (33 cl)

Orangina (25 cl), Ice tea (20 cl), Fanta orange (25 cl), Oasis Tropical

Limonade (25 cl) au verre2,30€

Supplément sirop0.30€

BIERES

<i>Pression blonde 1664 (25 cl)</i>2,60€
<i>Bière blonde bouteille Grimbergen (33 cl)</i>3,80€
<i>Bière blanche bouteille 1664 (33 cl)</i>3,80€
<i>Bière artisanale au miel (33 cl)</i>	3,80€
<i>Bière artisanale de saison (33 cl)</i>	3,80€
<i>Bière artisanale aux épices (33 cl)</i>	3,80€
<i>Supplément sirop</i>	0.30€

APERITIFS

<i>Ricard, Pastis, Whisky Baby (2 cl)</i>	2,50€
<i>Whisky Baby(2 cl) + soda</i>	3,00€
<i>Whisky (4 cl)</i>	4,50€
<i>Whisky (4 cl) + soda</i>	5,00€
<i>Kir Pêche, Cassis, Mûre, Myrtille (12,5 cl)</i>	3,00€
<i>Martini rouge et blanc (5 cl)</i>	3,00€
<i>Suze (4 cl)</i>	3,00€
<i>Porto rouge et blanc (4 cl)</i>	3,40€
<i>Baronnies châtaigne ou myrtille (4 cl)</i>	3,40€
<i>Kir royal (12 cl)</i>	7,50€
Champagne :	
<i>La flûte « Paul Romain » (12 cl)</i>	7,00€
<i>La bouteille « Paul Romain » (75 cl)</i>	40,00€

DIGESTIFS

<i>Armagnac, cognac, liqueur de pomme (2 cl)</i>	5,00€
--	-------