

balnéa

 tous les bains du monde
Vallée du Louron / Hautes-Pyrénées

En plein cœur des Pyrénées, Balnéa vous entraînera dans un univers de raffinement et de beauté brute : dôme de verre, voûte romane, carrelages mauresques...

En toute harmonie, l'eau, le bois, la lumière et la pierre vous invitent à un voyage initiatique à la découverte de tous les bains du monde et des plaisirs d'une eau thermale.



Balnéa se encuentra en pleno corazón de los Pirineos. Adéntrate en un universo de refinamiento y de belleza bruta : cúpula de cristal, bóveda romana, mosaicos moriscos...

Bienvenido a este enclave armonioso de madera, luz y piedra que te invita a un viaje para descubrir todos los baños del mundo y los placeres del agua termal.

Balnéa is located in the very heart of the Pyrenees. Enjoy its refinement and wild beauty : glass dome, Roman vault, Moorish mosaic...

Where water, wood and light fuse together in perfect harmony...Discover all the baths of the world and the pleasures of the thermal waters through this extraordinary journey

FORMULE COUPLEE

37€

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

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

** Ambas actividades a realizar el mismo día * On the same day*

ENTRÉES

Entrantes / Starters

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Gaspacho de tomates et poivrons au basilic <i>Gaspacho de tomates y pimientos con albahaca</i> <i>Gaspacho of tomatoes and pepper with basil</i>	6.50€	
Salade fraîcheur aux légumes de saison  <i>Lechuga con verduras de temporada</i> <i>Lettuce with seasonal vegetables</i>	7.50€	10.50€
Tartine de chèvre au jambon Serrano  <i>Tostada de queso de cabra con jamón Serrano</i> <i>Goat cheese toast with jamon Serrano (dry-cured Spanish ham)</i>	8.00€	11.00€
Duo de tartare betteraves et tomates au basilic  <i>Tártaro de remolacha y tomates con albahaca</i> <i>Tartar of beet and tomatoes with basil</i>	8.00€	11.00€
Gratin de sole et petits légumes au noilly prat <i>Gratin de lenguado</i> <i>Fish Gratin (sole)</i> 	9.00€	12.00€
Salade Louronnaise  (Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, gésiers de dinde, jambon Serrano, fromage de pays de Mont, pignons de pin) <i>(Lechuga, tomates, filetes de pato ahumados, mollejas de pavo, jamón Serrano, queso mezcla de oveja y vaca de la quesería de Mont , piñones)</i> <i>(Lettuce, tomatoes, smoked duck breasts, turkey gizzards, jamon Serrano (dry-cured Spanish ham), sheep and cow cheese from Mont, pine nuts)</i>	9.50€	13.00€





PLATS

Platos / Meals

Pâtes artisanales* aux légumes de saison   **10.00€**
Pasta con verduras de temporada / Pasta with seasonal vegetables

* Fabrication artisanale bio Lannemezan

Brochette de volaille au paprika     **12.00€**
(13.00€ avec cristaux d'huiles essentielles de mélange provençal)
Brocheta de corral empanado con paprika / Poultry kebabs with paprika
(13.00€ con cristales de aceites esenciales mezcla de especias provenzales)
(13.00€ with mixture of Provençal spices crystals)

Filet de truite arc en ciel sauce vierge      **13.00€**
(14.00€ avec cristaux d'huiles essentielles d'agrumes)
Filete de trucha / Trout fillet
(14.00€ con cristales de cítricos) (16.00€ with citrus fruits crystals)

Cuisse de canard confite  **13.00€**
Muslo de pato confitado / Duck thighs confit

Epaule de porc à l'ancienne     **14.00€**
Hombro de cerdo / Pork shoulder

Pièce du boucher grillé à la fleur de sel **14.00€**
Carne de buey a la parilla con flor de sal
Beef grilled with "Fleur de sel" (French sea salt)

Suppléments

<i>Salade verte / Lechuga / Lettuce</i>	2.00€
<i>Assiette de frites ou pâtes</i>	4.00€
<i>Patatas fritas o pasta / French fries or pasta</i>	

DESSERTS

Postres

Fromage blanc 	5.00 €
(Miel ou coulis de fruits rouges) <i>Queso fresco (con miel o frutas rojas)</i> <i>Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)</i>	
Mousse au chocolat  	5.50€
Tiramisu poire caramel  	6.00 €
<i>Tiramisu pera y caramelo</i> <i>Tiramisu pears and caramel</i>	
Délice aux fraises     	6.00 €
Café gourmand     	6.50 €
<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>	

GLACES

Helados / Ice creams

Chocolat ou Café Liégeois **6.00 €**



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, menthe-chocolat

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

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

Sorbets :

Myrtille, citron, framboise, fruits de la passion, mangue.

Helados (sin grasa ni huevo): arándano, limón, frambuesa, fruta de la pasión, mango.

Sorbets: blueberry, lemon, raspberry, passion fruit, mango.

Supplément chantilly0.30 €

Extra de nata montada / Whipped cream

Menu enfant (- de 12 ans) 7,50 €

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






Steak haché

OU

Filet de truite  

OU

Aiguillette de poulet panée aux corn flakes    

Hamburguesa *OU* *Filete de trucha* *OU* *Pollo empanado en el cornflake*
Hamburger *OR* *Trout fillet* *OR* *Chicken coated with breadcrumbs in the cornflake*

Accompagnement au choix : frites *OU* **pâtes (+ légumes)**

Guarnición: patatas fritas *OU* *pasta (+ verduras)*

With: french fries *OR* *pasta (+ vegetables)*



Dessert : glace *OU* **Fromage blanc** *OU* **Mousse au chocolat**

Postre: Helado *OU* *Queso blanco* *OU* *Mousse de chocolate*

Dessert: Ice cream *OR* *Fromage blanc* *OR* *Chocolate Mousse*

Menu Végétarien 19 €

pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

Gaspacho de tomates et poivrons au basilic OU Duo de tartare betteraves et tomates au basilic

Gaspacho de tomates y pimientos con albahaca O Tártaro de remolacha y tomates con albahaca

Gaspacho of tomatoes and pepper with basil OR Tartar of beet and tomatoes with basil



Filet de truite arc en ciel sauce vierge OU Pâtes artisanales bio aux légumes

Filete de trucha O Pasta de verduras

Trout fillet OR Pasta with vegetables



Mousse au chocolat OU Fromage blanc aux fruits rouges ou miel OU Deux boules de glace

Mousse de chocolate O Queso fresco con frutas rojas o miel

O Copa de helado

Chocolate mousse OR Fromage blanc with redberries or honey OR Ice cream cup

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

*** Uniquement sur le menu végétarien**

(Entrante + Plato) o (Plato + Postre) / (Starter + Main course) or (Main course + Dessert)

Únicamente con el menú vegetariano / Only with the vegetarian menu

Menu Vitalité 22 €

pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

Gaspacho de tomates et poivrons au basilic OU Salade fraîcheur aux légumes de saison OU Tartine de chèvre au jambon Serrano OU Gratin de sole et petits légumes au noilly prat

Gaspacho de tomates y pimientos con albahaca O Lechuga con verduras de temporada O Tostada de queso de cabra con jamón Serrano O Gratin de lenguado

Gaspacho of tomatoes and pepper with basil OR Lettuce with seasonal vegetables OR Goat cheese toast with jamon Serrano (dry-cured Spanish ham) OR Fish Gratin (sole)

Brochette de volaille au paprika OU Filet de truite arc en ciel sauce vierge OU Epaule de porc à l'ancienne OU Pièce du boucher à la fleur de sel

Brocheta de corral empanado con paprika O Filete de trucha O Hombro de cerdo O Carne de buey a la parilla con flor de sal

Poultry kebabs with paprika OR Trout fillet OR Pork shoulder OR Beef grilled with "Fleur de sel" (French sea salt)

Dessert du jour OU Mousse au chocolat OU Tiramisu poires et caramel OU Délice aux fraises OU Fromage blanc fruits rouges ou miel OU Deux boules de glace

Postre del día O Mousse de chocolate O Tiramisu pera y caramelo O Délice aux fraises O Queso fresco con miel or frutas rojas O Copa de helado

Dessert of the day OR Chocolate mousse OR Tiramisu pears and caramel OR Dessert with strawberry OR Fromage blanc with honey or redberries OR Ice cream cup

FORMULE COUPLÉE / FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE 37,00€

Un repas au restaurant (Menu Vitalité hors boisson) + Une entrée de deux heures à Balnéa.

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

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

Suggestion du jour

Voir ardoise



Menu complet *25 €*



Entrée + Plat *18€*

Ou

Plat + Dessert

Menu aux cristaux d'huiles essentielles

26 €

Menú con cristales de aceites esenciales / Essential oil crystals menu

pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

Gratin de sole et petits légumes au noilly prat aux cristaux de citron

OU

Tartine de chèvre au jambon Serrano aux cristaux de basilic

Gratin de lenguado con verduras y cristales de limon O Tostada de queso de cabra con jamón Serrano y cristales de albahaca

Fish Gratin (sole) and vegetables with lemon crystals OR Goat cheese toast with jamon Serrano (dry-cured Spanish ham) with basil crystals



Filet de truite arc en ciel sauce vierge aux cristaux d'agrumes

OU

Brochette de volaille au paprika et cristaux de mélange provençal

Filete de trucha y cristales de citricos O Brocheta de corral empanado con paprika y cristales de mezcla de especias provenzales

Trout fillet with citrus fruits crystals OR Poultry kebabs with paprika and mixture of Provençal spices crystals



Tiramisu poire caramel aux cristaux de cannelle

OU

Délice aux fraises cristaux de menthe

Tiramisu de pera y caramelo con cristales de canela O Délice de fressa con cristales de menta

Tiramisu pears and caramel with cinnamon crystals OR Délice of strawberry with mint crystals

Les Huiles Essentielles Culinaires



Voici comment se présentent les cristaux d'huiles essentielles culinaires, une légère pincée sur vos plats est suffisante pour apporter une explosion de saveur.

Una pequeña dosis de dichos aceites es suficiente para provocar una explosión de sabor.

Just a few drops of these essential oils add an explosion of flavour to your dishes.

Ces huiles connues majoritairement pour le bien être du corps mais aussi pour la santé, sont également utilisées en gastronomie pour raffiner et intensifier les plats. Les huiles essentielles culinaires sont travaillées en cuisine autant pour des préparations salées que pour des préparations sucrées. Aussi bien en préparation chaude ou froide les huiles essentielles s'accommodent avec de nombreuses recettes. Voici quelques exemples de cristaux d'huiles essentielles utilisés pour la cuisine: les cristaux d'huiles essentielles de bergamote, cardamome, cannelle, gingembre, menthe, basilic... .

Estos aceites conocidos principalmente por el bienestar y la salud que aportan al cuerpo, también se usan en la gastronomía para refinar o intensificar el sabor de los platos. Los aceites esenciales se pueden combinar tanto con los platos salados como con los dulces. Asimismo, son un aliño ideal para platos calientes y fríos. A continuación, se muestran algunos ejemplos de aceites esenciales que se utilizan en la cocina: los cristales de aceites esenciales de bergamota, cardamomo, canela, jengibre, menta, albahaca..

These healthy oils are not just good for health in general, but they are used to refine and intensify meals flavours. They go with sweet and salty meals, as well as several recipes of cold and hot meals. Next, there are some examples of essential oil crystals used for cooking: bergamot, cardamom, cinnamon, ginger, mint, basil..

Conseils du chef / Recomendaciones del chef / Recommendations by the chef:

Les cristaux s'utilisent comme un assaisonnement (fleur de sel). Pour les préparations chaudes, saupoudrez votre assiette ou plat au dernier moment.

Los cristales se utilizan como condimento (flor de sal). En el caso de los platos calientes, espolvorear justo antes de servir.

Sprinkle hot meals with the essential oil crystals right before serving.

VINS

Nos vins en bouteille



37,5cl

75cl

Blanc

- IGP Côtes de Gascogne Colombelle « Charmes d'Automne »		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€

Rosé

- 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€

Rouge

- AOC Madiran, Origami 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, Montesierra 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 Cantegritys	2,30€	4,60€	8,00€

Rosé

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

Rouge

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

BOISSONS

Bebidas / Drinks

CAFES

Café, Décaféiné1,40€
Grand Café2,00€
Café ou chocolat Viennois3,20€
(avec chantilly)

Noisette1,60€
Café au lait2,20€
Capuccino2,80€
Chocolat chaud2,50€

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 Light (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

Pression blonde 1664 (25 cl)	2,60€
Bière blonde bouteille Grimbergen (33 cl)	3,50€
Bière blanche bouteille 1664 (33 cl)	3,50€
Bière artisanale au miel (33 cl)	3,50€
Supplément sirop	0.30€

APERITIFS

Ricard, Pastis, Whisky Baby (2 cl)	2,50€
Whisky Baby(2 cl) + soda	3,00€
Whisky (4 cl)	4,50€
Whisky (4 cl) + soda	5,00€
Kir Pêche, Cassis, Mûre (12,5 cl)	3,00€
Martini rouge et blanc (5 cl)	3,00€
Suze (4 cl)	3,00€
Porto rouge et blanc (4 cl)	3,40€
Baronnies châtaigne ou myrtille (4 cl)	3,40€
Kir royal (12,5 cl)	6,50€
Champagne :	
La flûte	6,00€
La bouteille	55,00€

DIGESTIFS

Armagnac, cognac, liqueur de pomme (2 cl)	5,00€
---	-------