

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

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

A table!!!



ENTREES

Entrantes / Starters

Taboulé aux légumes confits



10.00€

Tabulé con verduras confitadas / Tabbouleh with candied vegetables

Millefeuille de tomates au fromage de chèvre et basilic



11.00€

Tomates con queso de cabra y albahaca / Tomatoes with Goat cheese and basil

Rosace de melon et jambon de pays, sorbet de cassis



11.00€

Melón con jamón, helado de grosella negra

Melon with Prosciutto, sorbet cassis

Salade fraîcheur aux légumes de saison



11.00€

Lechuga con verduras de temporada / Lettuce with seasonal vegetables

Tartare de saumon mariné au citron et à l'aneth



12.00€

Tártaro de Salmón adobado en el limón y eneldo

Salmon tartare marinated in lemon and dill

Salade Louronnaise



13.00€

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

(Lechuga, tomates, filetes de pato ahumados, jamón, queso mezcla de oveja y vaca de la quesería de Mont, piñones)

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



PLATS

Platos / Meals

Risotto aux petits légumes



10.00€

Risotto de verduras / Risotto with vegetables

Ravioles au fromage de chèvre et figues



11.00€

Raviolis con queso de cabra y higos / Ravioli with Goat cheese cheese and figs

Médailon de volaille aux pommes et cidre doux



12.00€

Ave de corral con manzanas y sidra dulce / Poultry with apples and sweet cider

Ribs de porc marinés sauce au miel



12.00€

Cerdo con salsa de miel / Pork with honey sauce

Filet de sole à l'écaïlle de chorizo



13.00€

Filete de lenguado con chorizo / Filet of sole with chorizo

Pièce du boucher grillée (200gr) au beurre persillé



14.00€

Bistec de buey con mantequilla de ajo y perejil / Beefsteak with parsley and garlic butter

Suppléments

Salade verte / Lechuga / Lettuce

2.00€

Assiette de frites ou pâtes

3.00€

Patatas fritas o pasta / French fries or pasta

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



DESSERTS



Postres

Omelette norvégienne 5.50 €

Pastel helado a la vainilla

Dessert frozen in the Cream vanilla



Entremet au fromage blanc et spéculoos 6.00 €

Pastel de queso fresco con speculoos

Cake with cream cheese and speculoos



Macaron à la mousse framboise 6.50€

Macarron con mousse de frambuesa

Macaroons with raspberry mousse



Craquant chocolat à la mousse pistache et fruits de saison 6.50 €

Chocolate con mousse de pistacho y frutas de

Temporadas

Chocolate with pistachio mousse and seasonal fruits



Café gourmand 6.50 €

Café acompañado de surtido de dulces

Coffee with assorted sweets



Assiette de fromages 7.00 €

Tabla de quesos / cheeseboard



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

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 chantilly0.30 €

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 du boucher

OU

Filet de sole 

Hamburguesa O Filete de lenguado
Hamburger OR Filet of sole

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 Fromage blanc



Menu Végétarien 19 €

pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

Millefeuille de tomates au fromage de chèvre et basilic OU Taboulé aux légumes confits

*Tomates con queso de cabra y albahaca O Tabulé con verduras confitadas
Tomatoes with Goat cheese and basil OR Tabbouleh with candied vegetables*



Risotto aux petits légumes OU Ravioles au fromage de chèvre et figues

*Risotto de verduras O Raviolis con queso de cabra y higos
Risotto with vegetables OR Ravioli with Goat cheese cheese and figs*



Macaron à la mousse framboise OU Craquant chocolat à la mousse pistache et fruits de saison OU Deux boules de glace

*Macarron con mousse de frambuesa O Chocolate con mousse de pistacho y frutas de Temporadas O Copa de helado
Macaroons with raspberry mousse OR Chocolate with pistachio mousse and seasonal fruits
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*

FORMULE COUPLEE

38€

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*

Menu Vitalité 22 €

pour les allergènes se reporter aux produits de la carte

Millefeuille de tomates au fromage de chèvre et basilic OU Tartare de saumon mariné au citron et à l'aneth OU Rosace de melon et jambon de pays, sorbet de cassis OU Salade Fraicheur aux légumes de saison

Tomates con queso de cabra y albahaca O Tártaro de Salmón adobado en el limón y eneldo O Melón con jamón y helado de grosella negra O Lechuga con verduras de temporada Tomatoes with Goat cheese and basil OR Salmon tartare marinated in lemon and dill OR Melon with Prosciutto and sorbet cassis OR Lettuce with seasonal vegetables

Pièce du boucher grillée (140gr) au beurre persillé OU Filet de sole à l'écaïlle de chorizo OU Médaillon de volaille aux pommes et cidre doux OU Ribs de porc marinée sauce au miel

Bistec de buey con mantequilla de ajo y perejil O Filete de lenguado con chorizo O Ave de corral con manzanas y sidra dulce O Cerdo con salsa de miel Beefsteak with parsley and garlic butter OR Filet of sole with chorizo OR Poultry with apples and sweet cider OR Pork belly with honey sauce

Dessert du jour OU Macaron à la mousse framboise OU Omelette norvégienne OU Entremet au fromage blanc et spéculoos OU Craquant chocolat à la mousse pistache et fruits de saison OU Deux boules de glace

Postre del día O Macarron con mousse de frambuesa O Chocolate con mousse de pistacho y frutas de temporadas O Pastel de queso fresco con speculoos O Copa de helado Dessert of the day OR Macaroons with raspberry mousse OR Chocolate with pistachio mousse and seasonal fruits OR Cake with cream cheese and speculoos OR Ice cream cup

FORMULE COUPLÉE / FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE 38,00€

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*

Menu « Suggestion du jour »



Menu complet 25 €



Entrée + Plat 18€



Plat + Dessert 18€



VINS



~~~~~ Blanc ~~~~~

37,5cl

75cl

- 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 Tarique, Côtes de Gascogne, Les Première Grives		23,00€

~~~~~ Rosé ~~~~~

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€

~~~~~ Rouge ~~~~~

37,5cl

75cl

- 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, Montessierra Crianza (Espagne)		19.50€
- AOC Béarn Domaine Larrivière		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 Cantegrity	2,30€	4,60€	8,00€

Rosé

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

Rouge

- AOC Saint Mont Les Cantegrity	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

Pression blonde 1664 (25 cl)	2,60€
Bière blonde bouteille Grimbergen (33 cl)	3,80€
Bière blanche bouteille 1664 (33 cl)	3,80€
Bière artisanale au miel (33 cl)	3,80€
Bière artisanale de saison (33 cl)	3,80€
Bière artisanale aux épices (33 cl)	3,80€
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, Myrtille (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 « Paul Romain » (12,5 cl).....	6,00€
La bouteille « Paul Romain » (75 cl).....	55,00€
La mignonette, brut ou rosé, « Nicolas Feuillate » (200 ml).....	19,00€

DIGESTIFS

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