

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

NOTRE FORMULE

Nuestra fórmula / Our Package

FORMULE COUPLEE : 37€
FÓRMULA COMBINADA / SPECIAL PACKAGE

*Un repas au restaurant (Menu Vitalité hors boisson) +
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*

ENTREES

Entrantes / Starters

	Entrée	Plat
Potage de légumes du jour <i>Sopa del día / Soup of the day</i>	6.50€	
Feuilleté de boudin noir aux oignons confits <i>Tarta hojaldrada de morcilla con cebollas confitadas</i> <i>Puff pastry of black pudding with candied onions</i>	7.50€	10.50€
Moelleux de chèvre et son chutney de figue <i>Pastel de queso de cabra, con chutney de higo</i> <i>Goat cheese cake with fig chutney</i>	8.00€	11.00€
Cassolette de calamars à la provençale <i>Calamares gratinados con salsa provençal</i> <i>Squid gratin with provençal sauce</i>	8.50€	11.50€
Terrine de canard aux piquillos et foie gras <i>Tarrina de pato con piquillos y foie gras</i> <i>Duck terrine with piquillos pepper and foie gras</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

Pennes aux légumes de saison 10.00€
Pasta con verduras / Pasta with vegetables

Suprême de volaille pané au spéculoos 13.00€
Ave de corral empanado con speculoos / Poultry fried with speculoos

Croustillant de cabillaud et sa brunoise de légumes 13.50€
Bacalao con verduras / Cod fish with vegetables

Cuisse de canard confite 14.00€
Muslo de pato confitado / Duck thighs confit

Filet de sole au beurre persillé 15.00€
(16.00€ avec cristaux d'huiles essentielles de fenouil)
Filete de lenguado con mantequilla de ajo y perejil / Filet of sole with parsley and garlic butter
(16.00€ con cristales de hinojo) (16.00€ with fennel crystals)

Côte de cochon braisée au miel 15.00€
(16.00€ avec cristaux d'huiles essentielles de mélange provençal)
Chuleta de cerdo con miel / Pork chop with honey
(16.00€ con cristales de aceites esenciales mezcla de especias provenzales)
(16.00€ with mixture of Provençal spices crystals)

Pavé de rumsteak grillé 16.00€
Rumsteak de buey asada / Rumsteak grilled

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 (Miel ou myrtilles) 5.00 €

*Queso fresco (con miel o con arándano)
Fromage blanc (with honey or with blueberry)*

Entremet aux poires et chocolat 6.00 €

*Mousse de pera y chocolate
Pears and chocolate mousse*

Parfait glacé à la vanille bourbon et grand marnier 6.50 €

*Helado de vanilla y Grand Marnier
Vanilla ice cream with Grand Marnier*

Café gourmand 6.50 €

*Café acompañado de surtido de dulces
Coffee with assorted sweets*

Tartelette myrtilles, ganache au chocolat et mascarpone 6.50€

*Tartita de arándanos, chocolate y mascarpone
Tart of blueberry, chocolate and mascarpone*

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, 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 du boucher

OU

Cabillaud

OU

Aiguillette de poulet panée aux corn flakes

Hamburguesa O Bacalao O Pollo empanado en el cornflake

Hamburger OR Cod fish 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 OU Fondant au chocolat

Postre: Helado O Queso blanco O Pastel de chocolate

Dessert: Ice cream OR Fromage blanc OR Chocolate cake

Menu Végétarien 19 €

Potage de légumes du jour **OU** Moelleux de chèvre et son chutney de figue

Sopa del día O Pastel de queso de cabra, con chutney de higo
Soup of the day OR Goat cheese cake with fig chutney



Croustillant de cabillaud et sa brunoise de légumes **OU** Pennes aux légumes

Bacalao con verduras O Pasta de verduras
Cod fish with vegetables OR Pasta with vegetables



Entremet poire chocolat **OU** Fromage blanc aux myrtilles ou miel **OU** Deux boules de glace

Mousse de pera y chocolate O Queso fresco con arándanos o miel
O Copa de helado
Pears and chocolate mousse OR Fromage blanc with blueberry 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 €

Potage de légumes du jour OU Moelleux de chèvre et son chutney de figue OU Feuilleté de boudin noir aux oignons confits OU Cassolette de calamars à la provençale

Sopa del día ○ *Pastel de queso de cabra, con chutney de higo* ○ *Tarta hojaldrada de morcilla con cebollas confitadas* ○ *Calamares gratinados con salsa provençal*
Soup of the day OR *Goat cheese cake with fig chutney* OR *Puff pastry of black pudding with candied onions* OR *squid gratin with provençal sauce*

Suprême de volaille pané au spéculoos OU Croustillant de cabillaud et sa brunoise de légumes OU Côte de cochon braisée au miel OU Paleron de bœuf braisé à l'ancienne et son écrasé de pomme de terre

Ave de corral empanado con speculoos ○ *Bacalao con verduras* ○ *Chuleta de cerdo con miel* ○ *Carne de vaca con puré de patatas*
Poultry fried with speculoos OR *Cod fish with vegetables* OR *Pork chop with honey* OR *Beef with mashed potatoes*

Dessert du jour OU Entremet aux poires et chocolat OU Parfait glacé à la vanille bourbon et grand marnier OU Tartelette myrtilles, ganache au chocolat et mascarpone OU Fromage blanc myrtilles ou miel OU Deux boules de glace

Postre del día ○ *Mousse de pera y chocolate* ○ *Helado de vanilla y Grand Marnier* ○ *Tartita de arándanos, chocolate y mascarpone* ○ *Queso fresco con miel or arándanos* ○ *Copa de helado*
Dessert of the day OR *Pears and chocolate mousse* OR *Vanilla ice cream with Grand Marnier* OR *Tart of blueberry, chocolate and mascarpone* OR *Fromage blanc with honey or with blueberry* 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 Vitalité, drinks not included) + 2-hrs entry to Balnea

Menu Balnéa

26 €

Salade Louronnaise

OU

Terrine de canard aux piquillos et foie gras

*Ensalada Louronnaise OR Tarrina de pato con piquillos y foie gras
Louronnaise Salad OR Duck terrine with piquillos pepper and foie gras*



Filet de sole au beurre persillé

OU

Cuisse de canard confite

OU

Pavé de rumsteak grillé

*Filete de lenguado con mantequilla de ajo y perejil OR Muslo de pato confitado OR Rumsteak de buey
asada*

Filet of sole with parsley and garlic butter OR Duck thighs confit OR Rumsteak grilled



Dessert au choix à la carte

Menu aux cristaux d'huiles essentielles

28 €

Menú con cristales de aceites esenciales / Essential oil crystals menu

Feuilleté de boudin noir aux oignons confits et cristaux de mélange d'épices thai

OU

Cassolette de calamars à la provençale aux cristaux de basilic

Tarta hojaldrada de morcilla con cebollas confitadas con cristales de mezcla thai de especias OR Calamares gratinados con salsa provençal y cristales de albahaca

Puff pastry of black pudding with candied onions with thai mixture of spices OR squid gratin with provençal sauce with basil crystals



Filet de sole au beurre persillé aux cristaux de fenouil

OU

Côte de cochon braisée au miel et cristaux de mélange provençal

Filete de lenguado con mantequilla de ajo y perejil y cristales de hinojo OR Chuleta de cerdo con miel y cristales de mezcla de especias provençales

Filet of sole with parsley and garlic butter with fennel crystals OR Pork chop with honey and mixture of Provençal spices crystals



Tartelette myrtilles, ganache au chocolat et mascarpone aux cristaux de menthe

OU

Entremet aux poires et chocolat et cristaux de cannelle

Tartita de arándanos, chocolate y mascarpone con cristales de menta OR Mousse de pera y chocolate con cristales de canela

Tart of blueberry, chocolate and mascarpone with mint crystals OR Pears and chocolate mousse with cinnamon 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, Les Hauts de Bergelle		19,50€
- AOC Saint-Mont, Rosé d'enfer		18.50€
- IGP Côtes de Gascogne Condomois Corolle		15.00€
- AOC Saint-Mont Rosé	10.00€	

Rouge

- Appellation Somontano, Montessierra Crianza (Espagne)		19.50€
- IGP Côtes de Gascogne, Condomois, Corolle		15.00€
- 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€
- 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, 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€
---	-------