

# Menu Vitalité 23 €

*Pour les allergènes se reporter aux produits de la carte*

## ENTREES

Au choix

**Croustillant de chèvre et chorizo**

**Salade fraîcheur**

**Carpaccio d'espardon fumé aux fenouil et agrumes**

**Charcuterie du jour**

**Melon avec jambon Serrano**

Queso de cabra con chorizo envuelto en masa de crêpe crujiente O Lechuga con verduras de temporada O Carpaccio de pez espada con hinojo y cítricos  
O Embutidos del día O melón con jamón serrano  
Goat cheese with chorizo (dry-cured ham) wrapped in a crunchy crêpe Or Lettuce with seasonal vegetables Or Swordfish carpaccio with fennel and citrus fruits Or  
Plate of cold cuts Or melon with serrano ham

## PLATS

Au choix

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

**Magret de canard aux pêches**

**Filet de bar sauce vierge**

**Salade montagnarde**

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

Carne de buey con salsa de pimiento 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 bass fillet 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**

**Framboisier**

**Deux boules de glace**

**Dessert du jour**

Queso fresco (con miel o frutas rojas) O Brownie relleno de chocolate liquid O Frutos frescos con helado O Postre con fresa y crema O Copa de helado  
O Postre del día

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

☆☆☆☆☆☆☆☆

# ENTREES

☆☆☆☆☆☆☆☆

A table!!!



*Entrantes / Starters*

<b>Salade fraîcheur</b> Lechuga con verduras de temporada / Lettuce with seasonal vegetables	12.00€	
<b>Croustillant de chèvre et chorizo</b> Crujiente de queso de cabra y chorizo / Crispy goat cheese and chorizo	13.00€	
<b>Carpaccio d'espadon fumé aux fenouil et agrumes</b> Carpaccio de pez espada con hinojo y citricos / Swordfish carpaccio with fennel and citrus fruits	14.00€	
<b>Assiette de charcuterie du jour</b> Embutidos del día / Plate of cold cuts	13.00€	
<b>Melon avec jambon Serrano</b> Embutidos del día O melón con jamón serrano	13.00€	
<b>Salade Louronnaise</b> (Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays (de Mont ou de Soulor), pignons de pin) (Lechuga, 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€	



☆☆☆☆☆☆☆☆

# PLATS

☆☆☆☆☆☆☆☆

*Platos / Meals*

<b>Lasagnes de légumes au chèvre</b> Lasaña de verduras con queso de cabra / Vegetable Lasagna with Goat Cheese asparagus	15.00€	
<b>Tian de légumes et riz (tomates, aubergines et courgettes)</b> Tian de verduras con arroz / Vegetable tian with rice	14.00€	
<b>Filet de loup sauce vierge</b> Filete de lubina / Filet of sea bass	16.00€	
<b>Magret de canard aux pêches</b> Pechuga de pato con melocotón / Duck breast with peach	17.00€	
<b>Entrecôte (250 gr) sauce poivre ou au bleu</b> Carne de buey con salsa de pimienta o con salsa de queso / Rib steak with pepper sauce or cheese sauce	18.00€	
<b>Poisson frais du jour</b> Pescado fresco del día / Fresh fish of the day	18.00€	
<b>Hamburger du pays</b> (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€	

supplément sauce poivre ou bleue 1.00€

## Suppléments

<i>Salade verte / Lechuga / Lettuce</i>	2.00€
<i>Assiette de frites ou pâtes</i>	3.00€
<i>Patatas fritas o pasta / French fries or pasta</i>	

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 €**

(Au choix : sucre, miel ou coulis de fruits rouges)

*Queso fresco (con miel o frutas rojas)*

*Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)*

**Framboisier**  **6.00 €**

**Dessert du jour** **6.00 €**

*Postre del día*

*Dessert of the day*

**Mi-cuit au chocolat**  **6.00 €**

*Brownie relleno de chocolate líquido*

*Brownie filled with liquid chocolate*

**Salade de fruits frais et son sorbet** **6.00€**

*Frutos frescos con helado / Fresh fruits with ice cream*

**Café gourmand** **7.50 €**

*Café acompañado de surtido de dulces*

*Coffee with assorted sweets*

**Assiette de fromages**  **7.00 €**

*Tabla de quesos / cheeseboard*

**Chocolat ou Café Liégeois** **6.00 €**

*Helado de chocolate y vainilla con chocolate caliente y nata O 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 boule .....2.00 €**

**2 boules .....3.50 €**

**3 boules .....4,50 €**

**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 chantilly .....0.50 €** 

*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 beignets de poisson**

Buñuelos de carnicero o buñuelos de pescado

Butcher's Steak or Fish Fritters



**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 Tartine de chèvre**

Lechuga con verduras de temporada / Loncha de queso de cabra

Lettuce with seasonal vegetables / Goat cheese slice



**Tian de légumes et riz OU Lasagnes de légumes au chèvre**

Tian de verduras con arroz / Lasaña de verduras con queso de cabra

Vegetable tian with rice / Vegetable Lasagna with Goat Cheese 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 « Suggestion du jour »

*(Hors plats de la carte et menus)*



*Menu complet*                      **26 €**

*Entrée + Plat + Dessert*



*Entrée + Plat*                      **20 €**



*Plat + Dessert*                      **19 €**



# VINS



~ ~ ~ ~ ~ Blanc ~ ~ ~ ~ ~	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€

~ ~ ~ ~ ~ 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, 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 lait .....0.30€

## 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 verre .....2,30€

Supplément sirop .....0.30€



## 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 cl) .....	7,50€
<b>Champagne :</b>	
La flûte « Paul Romain » (12 cl) .....	7,00€
La bouteille « Paul Romain » (75 cl).....	40,00€

## DIGESTIFS

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

# 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