












# 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

☆☆☆☆☆☆☆☆







# LES ENTREES

☆☆☆☆☆☆☆☆

Entrantes / Starters

A table!!!



<b>Potage du jour</b>	<b>6.00€</b>
Sopa del dia / soup of the day 	
<b>Salade aux légumes de saison</b>	<b>12.00€</b>
Lechuga con verduras de temporada / Lettuce with seasonal vegetables 	
<b>Aumônière de chorizo, purée de tomates séchées et chèvre chaud</b>	<b>13.00€</b>
Queso de cabra, chorizo y pasta de tomates envuelto en masa de crêpe crujiente Goat cheese, chorizo and pureed tomatoes wrapped in a crunchy crêpe 	
<b>Assiette de charcuterie du jour</b>	<b>13.00€</b>
Embutidos del dia / Plate of cold cuts 	
<b>Millefeuille de betteraves et topinambour et son tartare de poisson fumé</b>	<b>13.00€</b>
Remolacha, topinambour y tartar de pascado ahumado/ Beetroot, topinambur with salt fish tartar 	
<b>Salade Louronnaise</b>	<b>14.00€</b>
<b>(Salade verte, tomates, magrets de canard fumés, jambon de pays, fromage de pays (de Mont ou de Soulor), pignons de pin)</b> (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) 	

☆☆☆☆☆☆☆☆

# LES PLATS

☆☆☆☆☆☆☆☆

Platos / Meals



<b>Tajine de légumes au citron confit</b>	<b>15.00€</b>
Tagine de verduras con limón confitado / Vegetables tajine with lemon confit 	
<b>Lasagne de légumes d'hiver et chèvre</b>	<b>14.00€</b>
Lasaña de verduras con queso de cabra / Vegetable lasagna with goat cheese   	
<b>Filet de Saint-Pierre à la crème de champignons des bois</b>	<b>16.00€</b>
Filete de pescado ' Saint-Pierre' con crema de hongos    John Dory fish filet with mushroom cream	
<b>Civet de canard</b>	<b>17.00€</b>
Estofado de pato (con salsa de vino) / Duck stew ( with wine sauce)  	
<b>Magret entier de canard sauce au poivre</b>	<b>17.00€</b>
Pechuga de pato con salsa de pimienta / Duck breast with pepper sauce   	
<b>Entrecôte (250 gr) sauce poivre ou gorgonzola</b>	<b>17.00€</b>
Carne de buey con salsa de pimienta o con salsa de queso « gorgonzola »    Rib steak with pepper sauce or cheese « gorgonzola » sauce	
<b>Tajine de poulet au citron confit et petits légumes</b>	<b>15.00€</b>
Tagine de pollo con limón confitado y verduras  Chicken tajine with lemon confit and vegetables	
<b>Poisson frais du jour</b>	<b>17.00€</b>
Pescado fresco del día / Fresh fish of the day    	
<b>Hamburger du pays</b>	<b>17.00€</b>
<b>Supplément de 2.00 € : sauce poivre ou gorgonzola</b>	
Supp. 2.00 € : salsa de queso gorgonzola o de pimienta / gorgonzola cheese sauce or pepper sauce (Steak haché, pain burger, fromage du pays, ventrêche et sauce) accompagné de salade, tomates et frites Burger del país de carne, pan, queso del país, bacon, tomate, ensalada Hamburger with steak, bread, cheese, bacon, tomato, salad	
	       

## Suppléments

**Salade verte / Lechuga / Lettuce** 2.00€

**Assiette de frites ou pâtes** 3.00€

**Patatas frites o pasta / French fries or pasta**

★★★★★★

## LES DESSERTS

★★★★★★

## Postres






<b>Fromage blanc</b> 	<b>5.00 €</b>
<b>(Au choix : sucre, miel ou coulis de fruits rouges)</b>	
Queso fresco (con miel o frutas rojas) Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)	
<b>Verrine pistache et framboise</b>   	<b>6.00 €</b>
Espuma de pistacho y framboesa / Pistachio and raspberry mousse	
<b>Dessert du jour</b>	<b>6.00 €</b>
Postre del día / Dessert of the day	
<b>Royal au chocolat au lait chocolat</b>  	<b>6.00 €</b>
Pastel « Royal » de chocolate con leche / « Royal » with milk chocolate	
<b>Entremet poire et caramel beurre salé</b>   	<b>6.00€</b>
Pastel de peras y caramel salado / Pear and salted butter caramel entremet	
<b>Café gourmand</b>	<b>7.50 €</b>
Café accompagné de surtido de dulces Coffee with assorted sweets	
<b>Assiette de fromages du pays et sa confiture de cerise noire</b>  	<b>7.00 €</b>
Tabla de quesos y mermelada de cereza negra/ cheeseboard with black cherry jam	

★★★★★★

## LES GLACES

★★★★★★

## Helados / Ice creams

<b>Chocolat ou Café Liégeois</b>	<b>6.00 €</b>
Helado de chocolate y vainilla con chocolate caliente y nata <b>O</b> helado de café vainilla con café caliente y nata Chocolate vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream <b>OR</b> coffee vanilla ice cream, hot coffee and whipped cream	
    	

<b>Coupe glacée :</b>	<b>1 boule : 2.00 €</b>	<b>2 boules : 3.50 €</b>	<b>3 boules : 4,50 €</b>
<i>Copa de helado / Ice cream cup</i>			

Parfums :

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

*Sabores : Vainilla, fresa, chocolate, coco, caramelo, café, ron con pasas, menta-choco**Flavours : Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, coffee, rum & raisin, mint-choco*Sorbets :

Citron, myrtille, framboise, fruits de la passion, mangue.

*Helados (sin grasa ni huevo) : limón, arandanos, framboesa, fruta de la pasión, mango.**Sorbets: lemon, blueberryraspberry, passion fruit, mango.*

<b>Supplément chantilly : 0.50 €</b> 	<i>Extra de nata montada / Whipped cream</i>
--	--

☆☆☆☆☆☆

# Menu enfant

☆☆☆☆☆☆

(- de 12 ans)

8,50 €

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

## Steak haché du boucher **OU** Nuggets de poisson

Carne de vaca **O** Nuggets de pescado  
Steak **OR** Fish nuggets

## Accompagnement au choix : frites **OU** pâtes

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

(+ légumes)



## Dessert : Glace **OU** Fromage blanc

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

Un sirop au choix

☆☆☆☆☆☆

# 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 de légumes de saison **OU** Potage du jour

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

## Tajine de légumes au citron confit **OU** Lasagne aux légumes d'hiver et chèvre

Tagine de verduras con limón confitado / Lasaña de verduras con queso de cabra  
Vegetables tajine with lemon confit / Vegetable lasagna with goat cheese

## Entremet poire et caramel beurre salé **OU** Deux boules de glace **OU** Fromage blanc (coulis de fruits rouges ou miel)

Pastel de peras y caramel salado / Helado / Queso fresco (con miel o frutas rojas)  
Pear and salted butter caramel entremet / Ice cream / Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries)

# 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

**Potage du jour**

**Aumônière de chorizo, purée de tomates séchées et chèvre chaud**

**Millefeuille de betteraves et topinambour et son tartare de poisson fumé**

**Charcuterie du jour**

Queso de cabra, chorizo y pasta de tomates envuelto en masa de crêpe crujiente O Sopa del día O Remolacha, topinambour y tartar de pescado ahumado O Embutidos del día  
Goat cheese, chorizo and pureed tomatoes wrapped in a crunchy crêpe Or Soup of the day Or Beetroot, topinambour with salt fish tartar Or Plate of cold cuts

## PLATS

Au choix

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

**Civet de canard**

**Filet de Saint-Pierre à la crème de champignons des bois**

**Tajine de poulet au citron confit petits légumes**

**Salade Louronnaise**

Carne de buey con salsa de pimiento o con salsa de queso O Estofado de pato con salsa de vino O Filete de pescado 'Saint-Pierre' con crema de hongos OTagine de pollo con limón confitado y verduras O Ensalada « Louronnaise »  
Rib steak with pepper sauce or cheese sauce Or Duck stew (with wine sauce) Or John Dory fish filet with mushroom cream Or Chicken tajine with lemon confit and vegetables Or Salad "Louronnaise"

## DESSERTS

Au choix

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

**Royal au chocolat au lait**

**Entremet aux poires et caramel beurre salé**

**Verrine à la pistache et framboise**

**Deux boules de glace**

**Dessert du jour**

Queso fresco (con miel o frutas rojas) O Pastel de peras y caramel salado O Pastel « Royal » de chocolate con leche O Espuma de pistacho y frambuesa O Copa de helado O Postre del día  
Fromage blanc (with honey or with coulis of red berries) Or Pear and salted butter caramel entremet Or « Royal » with milk chocolate Or Pistachio and raspberry mousse Or Ice cream cup Or Dessert of the day

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



# 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 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 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

*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€
---	-------