

*Service de restauration du lundi au dimanche dès le mois d'avril
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h30*

Menus



Hôtel** Restaurant Les Touristes

13, rue Auguste Clément, 07600 Vals les Bains

Tel. 04.75.37.42.43

www.hotel-les-touristes.com



Boissons sans alcool

Diabolo	2.50 €
Jus d'orange, Jus de pomme	2.50
Jus de tomate ou jus d'ananas en bouteille de 25cl	3.50
Schweppes, Orangina,	3.50
Coca cola	4.00
Virgin Mojito	8.00

Eaux minérales

Verre de Vals	1.50
Vals (33cl)	3.00
Vals (75cl)	4.50
Verre de Reine des basaltes	1.50
Reine des basaltes (1l)	4.50



Apéritifs

Bière pression "Leffe" (25cl))	4.50
Monaco	5.00
Galopin « Leffe » (10cl)	2.50
Bière avec sirop	4.70
Pastis 51, Ricard, (2cl)	3.00
Whisky Baby JB ou Ballantine's (2cl)	3.00
Whisky (4cl)	5.00
Whisky double (8cl)	9.00
Kir cassis	4.00
Kir ardéchois	4.20
Martini, Suze, Porto (4cl)	5.00
Spritz	8.00
Mojito	10.00

Vin au verre

BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Domaine de Valand

Rouge	8,00
Blanc	7,00
Rosé	7,00

Digestifs

Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Get 27	7.00
---	------



Nos formules

Prix service compris et boissons non comprises

Plat du jour 11 €

Entrée + plat ou Plat + dessert 14 €

le midi du lundi au vendredi

Menu du jour 17,50 €

le midi du lundi au vendredi

Entrée du jour ou charcuterie - Plat du jour et sa garniture
Fromage ou dessert

Menu du soir et du week-end 18,50 €

Potage entrée du jour ou charcuterie - Plat du jour et sa garniture
Fromage ou dessert

Menu ardéchois 26 €

Voir les pages suivantes

Menus épicuriens 19 € ou 25 € ou 38 € ou 55 €

Voir les pages suivantes

Menu diététique et curiste 14,50 €

Crudités ou potage, viande ou poisson, féculents et légumes,
fromage blanc valsois et fruit de saison ou compote maison

Menu enfant 10,00 €

Menu du jour en petite portion ou
Steak haché ou jambon frites , dessert du jour ou une boule de glace, sirop

Demander aussi la carte des allergènes si vous êtes
intolérants ou allergiques à certains composants ou produits.



Les Assiettes

(Nos assiettes sont servies avec les légumes et les féculents du jour)

L'ardéchoise 16€



Caillette et jambon cru de l'Ardèche

La bistrot 16€

Pièce de bœuf du boucher, frites et salade



La gourmande 16€

Brick au chèvre

chiffonnade de jambon cru



La marine 17€

Truite fumée, ravioles grillées,

poisson Saint Jacques



La végétarienne 15€



Crudité salade céréales fromages, fruits secs et frais

La fromagère 15€



Dégustation de cinq fromages, fruits et salades

Menu ardéchois 26 €



Caillette ardéchoise sur lit de verdure



Ou

Filet de truite fumée

Ou

Jambon cru du plateau ardéchois

Truite de l'Ardèche aux amandes et riz



Ou

Souris d'agneau au thym
poêlée ardéchoise (marron épinard champignon)
galette dorée de pomme de terre

Assiette de fromages

Ou

Faisselle valsoise

Ou

Dessert à la carte au choix



Supplément fromage et dessert 5 €



Menus épicuriens

1 plat 19€

1 plat 25 € avec fromage ou dessert

2 plats 38 € avec fromage ou dessert

3 plats 55 € avec fromage ou dessert

Au choix :

Carpaccio de St Jacques



Assiette de charcuterie de Pays sur lit de salade

Foie gras de canard



- - - - -

Gambas flambées au whisky



Truite aux amandes et riz



Noix Saint Jacques à la normande



Cuisse de poule confite et ses ravioles



Filet de bar à la catalane



Souris d'agneau macérée au thym

(Nos plats sont servis avec 2 garnitures de saison)

- - - - -

Assiette de fromages

ou

Faisselle valsoise

ou

Dessert à la carte au choix

Carte Des Vins



Vins Rouges 75cl

Cote du Rhône AOP Gigondas domaine de Piaugier	38,00€
Cote du Rhône AOP St Joseph Domaine Les Fagottes	35,50 €
Cote du Rhône AOP Crozes Hermitage Domaine Pradel	33,50 €
AOP Ardèche méridionale Cote du Vivarais Cave de Ruoms	23,00 €
IGP des coteaux de l'Ardèche:	
Terre de murier Merlot Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de chêne Cabernet Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de frigoule Syrah Cave de Ruoms	25,50 €
Le Buis d'Aps Pinot noir Cave de Ruoms	19,50 €
Terre de chataignier Chatus de la cave de Ruoms	27,50 €
Cuvée Lablachereytte Syrah, Chatus , cave de l'Abeille à Grangeon	29,90 €
Cuvée Bergougou, merlot, Merlot Cabernet , cave de l'Abeille à Grangeon	20,00 €

Vins Blancs 75cl

BIO Cote du Rhône AOP Cairanne Domaine le Renard	20,00 €
BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Domaine de Valand	23,00 €
Cotes de Gascogne IGP Uby Manseng	27,00 €

IGP des coteaux de l'Ardèche:

Cuvée Orélie, Chardonnay, cave de Ruoms	15,50 €
Terre d'Amandier, Chardonnay, cave de Ruoms	25,00 €
Terre d'églantier, Viognier, cave de Ruoms	28,00 €
Vendange d'octobre, Viognier, cave de Ruoms	39,50 €

Vins rosés 75cl

AOP Cote de Provence, château de l'Aumérade, Marie Christine	31,00 €
BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Domaine de Valand	25,50 €

IGP des coteaux de l'Ardèche:

Terre de Figuier, Syrah, cave de Ruoms	25,50 €
Gris de Cabernet, Sauvignon, cave de Ruoms	14,50 €
Cuvée Isodora, Mas d'Intras, Grenache, merlot et cabernet, Valvignères 50cl	14,00 €

Pétillants 75cl

Champagne Autréau de Champillon, Epernay	51,00 €
Clairette de Die; Verchermy	26,00 €

Au verre, vin BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Le Renard

Blanc	7,00 €
Rosé	7,00 €
Cuvée Lablachereytte Syrah, Chatus , cave de l'Abeille à Grangeon Rouge	8,00 €

Vin de l'Ardèche en pichet :

Le verre 12cl	3,00 €
25cl	5,50 €
1/2cl	11,00 €

Carte des Desserts



Nos desserts



L'assiette ardéchoise 6,50 €

Damier composé de flan aux marrons; crème de marron, glace marron avec marron glacé et de chocolat chaud



Le célou 6,50 €

Trois petits cèpes composés de meringues, glaces vanille, marron et chocolat chaud



La tarte tatin 6,50 €

Tarte aux pommes renversée caramel rose de glace vanille



La mousse au chocolat 5,00 €

Mousse au chocolat onctueuse et parfumée



Le moelleux au chocolat 6,50 €

Gâteau moelleux au chocolat servi avec une rose de glace menthe chocolat ou vanille

Le dessert du jour 5,00 €

Glaces et Sorbets



Crèmes glacées

Vanille
Marron
Menthe chocolat
Pistache
Chocolat
Café
Caramel
Rhum raisin

Sorbets

Citron
Fraise
Cerise
Framboise
Cassis
Myrtille
Melon
Poire
Mangue
Fruit de la passion
Noix de coco

Une rose
3,50 €



Deux roses
5,00 €



Trois roses
7,00 €



Nos coupes de glaces

Supplément aux menus 3€

Coupe ardéchoise 7,50 €

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

Chocolat liégeois 7,50 €

Glaces chocolat et vanille intense, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois 7,50 €

Glaces café pur arabica et vanille intense, café chaud, chantilly

Coupe Jamaïque 7,50 €

Glaces rhum raisin et café pur arabica, orange, chantilly

Dame blanche 7,50 €

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

Poire belle Hélène 7,50 €

Glaces poire et vanille, poire fruit, pointe de chocolat, chantilly

Coupe Gerbier des joncs 7,50 €

Glace vanille intense, sorbet myrtille, myrtilles en saison, chantilly



Supplément aux menus 4€

Iceberg menthe 8,50 €

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

Colonel 8,50 €

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

Glaces origine « La Laitière »

Boissons chaudes

Cafés Chocolats

Café Espresso	1.70 €
Café décaféiné	1.80 €
Café crème	1.80 €
Grand café crème	2.70 €
Café allongé	1.70 €
Double Espresso	2.30 €
Verre de lait	1.80 €
Chocolat petite tasse	2,20 €
Chocolat grande tasse	3,00 €

Thés

Sélection de thés verts et noirs 3,20 €

Demander la carte de nos thés Cécile Chapuis











Infusions

3,20 €

Demander la carte de nos infusions



Les fleurs dans mon assiette

Bégonia 8/10 fleurs		poisson foie gras taboulé	Pétale croquant légèrement acidulé, goût à la fois citronné et fruité
Bourrache 8/10 fleurs		crèmes poisson crustacé légumes	Appelé aussi huître végétale, étoile indigo au goût iodé, saveur de concombre
Capucine 10 fleurs		beurre salade farcié	Fleur jaune, rouge, orange, rose parfois crème Parfum poivré, saveur proche du radis
Fleur de ciboulette 8/10 fleurs (mi mars mi juin)		saucés fromage agneau veau	Fleur mauve en forme de pompon Parfum doux, saveur proche de l'oignon
Fleur de courgette 8 fleurs (mai octobre)		beignet farcié omelette salade	Fleur mâle de la courgette Aspect de velours au goût subtil et délicat de courgette
Lavande 30 gr		riz viande sorbet crème brûlée	Épi floral séché Parfum au tanin proche du camphre
Muflier 8/10 fleurs		décoration salade charcuterie	Appelé plus couramment gueule de loup. Parfum fort, saveur de févette
Œillet du poète 8/10 fleurs		confiture mets sucrés	Fleur bicolore aux coloris multiples Saveur évoquant le clou de girofle légèrement sucré
Pensée 8/10 fleurs		cristallisée salade	Fleur bicolore aux coloris multiples Texture de velours, saveur de noisette
Primevère 8/10 fleurs (janvier mi-mai)		salades fruits et desserts	Fleur simple aux coloris variés, parfum doux, saveur de miel

Cueillez myrtilles et framboises
Dégustez vous de saucissons
Régalez vous de picodons
Et buvez, buvez les eaux de Vals



Bon appétit