

*Service de restauration du lundi au dimanche midi
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 20h30*

Carte

Cuisine maison et saisonnière

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 et pêche 25cl	3.50 €
Schweppes, Orangina, fuzetea	3.50 €
Coca cola	4.00 €

Eaux minérales

Vals (33cl)	3.00 €
Vals (75cl)	4.50 €
Reine des basaltes (1l)	4.50 €

Apéritifs

Bière pression "Leffe" (25cl)	4.50 €
Bière pression "Leffe" (50cl)	4.50 €
Galopin « Leffe » (10cl)	2.50 €
Panaché (25cl)	4,50 €
Monaco	5.00 €
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 (8cl)	9.00 €
Rhum Diplomatico	8,50 €
Kir cassis, mûre, sureau ou pêche	4.00 €
Kir ardéchois	4.20 €
Martini, Suze, Porto rouge (4cl)	5.00 €



Au verre Lionel vous propose sa sélection

Cuvée Lablachereyette Syrah, Chatus , de Grangeon	Rouge	8,00 €
BIO - Principauté d'Orange, Le Valand	Blanc	7,00 €
Cuvée perle d'Orélie, cave de Ruoms (vin doux)	Blanc	7,00 €
BIO - Principauté d'Orange, Le Renard	Rosé	7,00 €

Digestifs

Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Get 27	7.00 €
Rhum Diplomatico	8,50 €

PLANCHA apéritive

avec charcuterie et/ou fromage, pickles, tapenade...

A partager pour 2 personnes 12€

ou pour 4 personnes 22€

Entrées

Velouté du moment	5,50€
Suggestion du chef à l'ardoise	6,00€
Assiette de charcuterie de l'Ardèche	9,50€
Gravlax de truite de l'Ardèche aux agrumes	11,00€
Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts, baies roses et aneth	
Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier	9,50€
chèvre chaud rôti au miel de Raoult, jambon cru, noix et vinaigre balsamique	
Grande salade repas de chèvre chaud	19,00€
Grande salade repas des « Touristes »	19,00€

Plats

Suggestion du chef à l'ardoise	13,00€
Notre belle souris d'agneau française marinée et confite par Quentin pendant 2 heures au raz el Hanout, miel et romarin	22,50€
Ravioles demi-lune aux cèpes , crème de champignons truffe d'été.....	18,00€
Pièce de bœuf grillé, frites ou accompagnements du jour	21,50€
Truite grillée ardéchoise	22,00€
Bienvenue aux végétariens, végétans, intolérants au gluten ou lactose	
Notre équipe vous proposera un plat	19,00€

Nos plats sont servis avec les légumes et les féculents du moment

Hôtel** Restaurant Les Touristes

Plat du jour 13,00 €

Dish of the day

Menu du jour 18,50 €

Menu of the day / From monday to Friday for lunch
le midi du lundi au vendredi

Entrée du jour

Starter of the day

Plat du jour et sa garniture

Dish of the day with accompaniment

Fromage ou dessert du jour

Cheese or dessert

Menu enfant 10€ 00

Children menu Menu du jour en petite portion
ou steak haché ou jambon frites, dessert.
Minced beef ou ham with accompaniment

Menu diététique 16,50 €

Nutritional and curist menu
Du 15 mars au 21 décembre

Midi : crudité, viande ou poisson féculent et
légumes, fromage blanc valsois
et fruit de saison

Lunch : Crudite, meat ou fish with starcy food and vegetables,
Valsois yoghourt, and seasonnal fruit

Soir : potage, viande ou poisson féculent et
légumes, petits valsois
et compote de fruit maison

Diner : Potage, meat or fish with starcy food and vegetables,
Valsois yoghourt homemade compote

Menu du soir en semaine et les samedis, dimanches et jours fériés

20,50 €

Menu of the evening, in week, week-end and public holiday

Entrée du jour

Starter of the day

Plat du jour garniture

Dish of the day with accompaniment

Fromages ou dessert du jour

Cheese or dessert

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 €
Bio - Côte du Rhône Village de Travaillant Plan de Dieu	29,90 €
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 €
Cuvée Lablachereytte Syrah, Chatus , cave de l'Abeille à Grangeon	29,90 €
Cuvée Bergougnou, merlot, Merlot Cabernet , cave de l'Abeille à Grangeon	20,00 € épuisé

Vins Blancs 75cl

BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Domaine de Valand	25,50 €
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 Le Renard	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 €

Pétillants 75cl

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

Au verre la sélection de Lionel

Cuvée Lablachereytte Syrah, Chatus , de Grangeon	Rouge	8,00 €
BIO - Principauté d'Orange Le Valand	Blanc	7,00 €
Cuvée perle d'Orélie, cave de Ruoms (vin doux)	Blanc	7,00 €
BIO - Principauté d'Orange Le Renard	Rosé	7,00 €

Vin au verre ou en carafe :

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

Fromages

Faisselle Areilladou valsoise

chèvre ou vache, nature, crème de marron ou sucre..... 5,00 €

Assiette de fromage secs 5,00€

Nos desserts

Assiette ardéchoise

Flan à la châtaigne, crème de marron, chocolat chaud et chantilly..... 7,50€

Crème brûlée fleur d'oranger et clémentine..... 5,00€

Corbeille de fruits de saison..... 4,00 €

Ceilou : 3 glaces vanille gousse entière et châtaigne

avec des meringues et chocolat chaud 6,50€

Nos glaces

Une rose de glace 4,00€ deux roses 6,00€ trois roses 8,00€

Vanille, marron, citron, café, menthe chocolat

Avec un supplément de 3€ au menu :

Coupe ardéchoise 7,50 €

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

Café liégeois 7,50 €

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

Dame blanche 7,50 €

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

Alcoolisées: avec un supplément de 4€ au menu :

Iceberg menthe 8,50 €

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

Colonel 8,50 €

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

*Origine des glaces et sorbets : « les glaces de l'Ardèche » pour vanille et châtaigne
« La Laitière » pour citron, café, menthe chocolat*

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 3,20 €

Sélection de thés verts et noirs

Demander la carte de nos thés « Cécile Chapuis »

Infusions 3,20 €

Sources de sérénité

source de pureté

Verveine, thym, samba (cynorrhodon et bleuet),
camomille, sauge, menthe...



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



Bon appétit