

English

Menu



*Hôtel** Restaurant Les Touristes*

13, rue Auguste Clément, 07600 Vals les Bains

Tel. 04.75.37.42.43

hotel-les-touristes.com



Soft drinks

Diabolo	2.50
<i>Fruit juices oranges or apples</i>	2.50
<i>Tomato juice or pineapple juice</i>	3.50
Schweppes, Orangina,	3.50
Coca cola	4.00

Mineral waters

<i>Vals glass</i>	1.50
Vals (33cl)	3.00
Vals (75cl)	4.50
Reine des basaltes glass	1.50
Reine des basaltes (1l)	4.50



Apéritifs

<i>Beer Pression "Leffe" (25cl)</i>	4.50
Monaco	5.00
<i>Galopin « Leffe » (10cl)</i>	2.50
Bière with 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
<i>Kir cassis</i>	4.00
<i>Kir ardéchois / castagno chestnut</i>	4.20
Martini, Suze, Porto (4cl)	5.00

Glass of wine

BIO-Sélection of chef : Principauté d'Orange Domaine de Valand

Red	8,00
Wine	7,00
Rosé	7,00

Digestives

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



Ours menus

Service included and drinks not included

Dish of the day 11 €

***Starter + main course or
main course + dessert 15 €***

From monday to Friday for lunch

Menu of the day 18,50 €

From monday to Friday for lunch

Potage or starter of the day or delicatessen- dish of the day with accompaniment-
Cheese or dessert

Menu week-end and public holiday 19,50 €

Potage or starter of the day or delicatessen— dish of the day with accompaniment -
Cheese or dessert

Ardéchois menu 28 €

See on next page

Epicurians menu 19 € ou 25 € ou 38 € ou 55 €

See on next page

Nutritional and curiste menu 15,50 €

*Crudite (or potage to dinner) meat ou fish with starcy food and vegetables,
Valsois yoghourt, and seasonnal fruit*

Children's menu 10,00 €

Little menu of the day or
Minced beef or ham with accompaniment
dessert and sirop



Ours plates

Ours plates are served with vegetables and starches of the day

L'ardéchoise 19€



Caillette and raw ham from the Ardèche

La bistrot 19€



Steak fries and salad

La gourmande 19€



Brick with goat cheese raw ham chiffonade

La marine 20€



Smoked trout, grilled ravioli, scallop fish

La végétarienne 19€



Crudité salad cereals cheeses, dried and fresh fruits

La fromagère 19€



Tasting of cheeses, fruits and salads

Ardéchois menu 28 €

Caillette ardéchoise (*pork, chard, garlic, onions and parsil*), served warm with lettuce



Or

Smoked trout

Or

Cured ham from Ardèche

Trout from with almond and rice

Or

Thyme knuckle of lamb with potato flat cake and poêlée ardéchoise (chestnut, spinach and mushroom)



Picodon: local goat cheese

Or

Faisselle: local cow or goat cottage cheese

Or

Ardéchois dessert

Castagnou Chestnut pudding, chestnut icecream, Hot chocolate and whipped cream

Or

Célou

Meringue with chestnut, and vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream



Supplement cheese and dessert 5 €



Menus épicuriens

1 dish 19€

1 dish 25 € avec cheese and dessert

2 dishes 38 € avec cheese ou dessert

3 dishes 55 € avec cheese ou dessert

To the choice :

Carpaccio de St Jacques



Local delicatessen with letuce

Citrus fruit duck foie gras



Gambas singed with whisky



Trout and almonds, rice



Scallop of St Jacques with cream



Hen and her ravioles



See bass à la Catalane (tomato...)



Thyme knuckle of lamb with potato flat cake and poêlée ardéchoise
(chestnut, spinach and mushroom)

Cheese

ou

Faisselle

ou

Dessert à la carte au choix

**The
Wine
List**

Red wine 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-Sélection du patron, grenache, syrah Principauté d'Orange, Valand	27,00 €
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'Abs Pinot noir Cave de Ruoms	19,50 €
Terre de chataignier Chatus de la cave de Ruoms	27,50 €
Cuvée Lablacereyette Syrah, Chatus , cave de l'Abeille à Grangeon	29,90 €
Cuvée Bergougnou, merlot, Merlot Cabernet , cave de l'Abeille à Grangeon	20,00 €

White wine 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 €

Rosé wine 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 50 cl	14,00 €

Sparkling wine 75cl

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

Glass of wine, vin BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Domaine de Valand

Rouge	8,00 €
Blanc	7,00 €
Rosé	7,00 €



Wine by the jug :

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

**The
Desserts
List**

Desserts



Ardéchois dessert 7,50€

*Castagnou chestnut pudding, chestnut icecream,
Hot chocolate and whipped cream*



Le célou 6,50€

*Three little mushrooms with meringue,
vanilla and chestnut ice cream and hot chocolate*



La tarte tatin 7,50€

*Upside-down apple tart served warm,
with caramel and vanilla ice cream*



La mousse au chocolat 5€00

Chocolate mousse, smooth and flavoured



Le moelleux au chocolat 6€50

Creamy smooth chocolate cake served

Dessert of the day 5€00

Ice Creams and Sorbets



Crèmes glacées

Vanilla
Chestnut
Mint chocolate
Pistachio
Chocolate
Coffee
Rum grape
Caramel
Verveine

Sorbets

Strawberry
Cherry
Raspberry
Blackcurrant
Blueberry
Melon
Green apple
Pear
Mango
Passion fruit

One rose
4,00 €



Two roses
6,00€



Three roses
8,00€



Our ice cream cup

Supplément menu 3€00

Coupe ardéchoise 7,5€

Chestnut and vanilla ice cream, creme de marron and whipped cream

Chocolat liégeois 7,5€

Chocolate and vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream

Café liégeois 7,5€

Pur arabica coffee ice cream and vanilla ice cream, hot coffee and whipped cream

Coupe Jamaïque 7,5€

Rhum grape and coffee ice cream, orange and whipped cream

Dame blanche 7,5€

Vanilla and chocolate ice cream, meringues, hot chocolate and whipped cream

Poire belle Hélène 7,5€

Pear and vanilla ice cream, pear, hot chocolate and whipped cream

Coupe Gerbier des joncs 7,5€

Vanilla and blue berry ice cream, blueberries (in season) and whipped cream



Supplément aux menus 4€

Iceberg menthe 8,5€

Mint chocolate ice cream, Get 27 and whipped cream

Colonel 8,5€

Lemon ice cream, lemon and vodka

Glaces origine « La Laitière »

Hot drinks

Coffees, Chocolates

Espresso	1.70 €
Decaffeinated coffee	1.80 €
Coffee cream	1.80 €
Great coffee cream	2.70 €
Elongated coffee	1.70 €
Double espresso	2.30 €
Glass of milk	1.80 €
Chocolate	2,20 €
Chocolate large cup	3,00 €

Teas

Selection of green and black teas 3,20 €

Ask for the menu of our teas Cécile Chapuis

Infusions

3,20 €

Request the menu of our infusions



Pick blueberries and raspberries
Enjoy sausages
Feast on picodons
And drink, drink the waters of Vals

