

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, jus d'orange et jus de pomme au verre	2,50 €
Jus de tomate ou jus d'ananas ou pêche 25cl	3,50 €
Schweppes, Orangina, fuzetea	3,50 €
Coca cola 33cl	4,00 €
Bière sans alcool 25cl	3,50 €

Eaux minérales

Vals 33cl	3,00 €
Vals 75cl	4,50 €
Reine des basaltes 1l	4,50 €
Bière pression "Leffe" 25cl	4,50 €
Pastis 51, Ricard, 2cl	3,00 €
Whisky 4cl	5,00 €
Kir cassis, mûre, sureau ou pêche 12cl	4,00 €
Kir ardéchois 12cl	4,20 €
Kir pétillant cassis, mûre, sureau 12cl	7,00 €
Martini, Suze, Porto rouge... 4cl	5,00 €

Sélection au verre 12cl

ROUGE BIO - Côte du Rhône Village de Travaillant Plan de Dieu	8,00 €
BLANC BIO - Principauté d'Orange, Le Valand	7,00 €
BLANC Douceur d'Orélie, vin doux, vigneron ardéchois	7,00 €
ROSE BIO - Principauté d'Orange, Le Renard	7,00 €

Digestifs 4cl

Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Génépi, limoncello, Get 27	7,00 €
Rhum Diplomatico	8,50 €

PLANCHE apéritive

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

A partager pour 2 personnes **12,00 €**

pour 4 personnes **24,00 €**



Kir pétillant 7,00 €

Fleur de sureau ou châtaigne
et blanc de blanc

Spritz 8,00 €

Apérol, blanc de blanc,
glace pilée, eau gazeuse et orange

Virgin Mojito sans alcool 8,00€

Citron vert, menthe, sucre de canne,
glace pilée et eau gazeuse

Mojito 10,00€

Rhum, citron vert, menthe,
sucre de canne, glace pilée et eau gazeuse



Les informations sur les allergènes présents dans nos plats
sont à votre disposition. Demandez-les aux serveurs.

Menu curiste diététique 19,50 €

Cuisine équilibrée ni grasse, ni sucrée

Entrée du jour ou
Salade de saison ou
Potage

Plat du jour
viande ou poisson féculents et légumes du moment

fromage blanc valsois
de la laiterie Carrier
Et / ou
fruit de saison
Ou
compote

Menu enfant 10,00 €

Menu du jour en petite portion
ou
steak haché frites
ou
Jambon et frites
+
1 boule de glace

Menu du jour

Écrit sur l'ardoise

20,50 €

du lundi au vendredi midi

24,50 €

Le soir en semaine

Et les samedis, dimanches et jours fériés

Entrée du jour

- - -

Plat du jour et sa garniture

- - -

Faisselle de l'Areilladou de la laiterie Carrier
avec ou sans crème de marron Sabaton

ou

Fromage sec

ou

Dessert du jour

ou

Coupe de glace au choix : sans alcool supplément de 3,00 €

Avec alcool supplément 4,00 €

Dessert à la carte supplément de 3,00 €

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats
sont à votre disposition. Demandez-les aux serveurs

Entrées et salades gourmandes

Suggestion du chef à l'ardoise

6,00 €

Velouté du moment

5,50 €

Gravlax de truite

Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts, baies roses et aneth

11,00 €

Grande salade repas gravlax de truite

22,00 €

Salade de chèvre chaud de Hervé Dumas chevrier

chèvre chaud rôti au miel, jambon cru, noix et vinaigre balsamique

9,50 €

Grande salade repas de chèvre chaud

19,00 €

Assiette de charcuterie du pays

9,50 €

Grande assiette de charcuterie de pays

19,00 €

Caillette ardéchoise

Viande de porc, de blettes, d'ail et d'épices, enveloppé dans une fine crêpine

9,50 €

Plats

Suggestion du chef à l'ardoise

15,00 €

Andouillette grillée crème moutarde à l'ancienne

15,00 €

Notre belle souris d'agneau marinée et confite

par Quentin pendant 4 heures au raz el Hanout, miel et romarin

24,50 €

Pièce de bœuf du boucher grillée,

22,50 €

Truite grillée ardéchoise

22,00 €

Burger

Steak black Angus, pain bun's brioché, comté et poitrine de porc

17,00 €

Les plats ci-dessus sont servis avec les légumes

et les féculents du moment ou des frites avec de la salade

Ravioles demi-lune aux cèpes crème de champignons truffe d'été

18,00 €

Bienvenue aux végétariens, végétans, intolérants au gluten

ou lactose... le chef vous proposera un plat adapté

Fromages

Faisselle Areilladou valsoise

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

7,50 €

Crème brûlée

fleur d'oranger

5,00 €

Ceilou ou cèpes ardéchois

3 glaces vanille gousse entière et châtaigne

avec des meringues et chocolat chaud

6,50 €

Nos glaces

Vanille, marron, citron, café, menthe chocolat

Une boule de glace

4,00 €

Deux boules de glace

6,00 €

Trois boules de glace

8,00 €

Nos coupes de glaces

Supplément au menu du jour de 3,00 €

Avec alcool supplément 4,00 €

Coupe ardéchoise

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

7,50 €

Café liégeois

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

7,50 €

Dame blanche

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

7,50 €

Iceberg menthe

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

8,50 €

Colonel

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

8,50 €

Carte des vins

Vins Rouges 75cl

Côte du Rhône AOP **Gigondas** Famille Perrin

33,00 €

Côte du Rhône AOP **St Joseph** Domaine Les Fagottes

41,50 €

Côte du Rhône AOP **Crozes Hermitage** Domaine Pradel

34,50 €

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 €

Terre de chataignier **chatus**

29,50 €

Le Buis d'Aps **Pinot noir** Cave de Ruoms

21,50 €

Cuvée Lablachereytte **Syrah, Chatus**, cave de l'Abeille à Grangeon

29,90 €

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:

Douceur d'Orélie, Viognier, Sauvignon, cave de Ruoms

25,50€

Cuvée Orélie, Chardonnay, cave de Ruoms

16,50 €

Terre d'Amandier, Chardonnay, cave de Ruoms

27,50 €

Terre d'églantier, Viognier, cave de Ruoms

28,00 €

Carte des vins

Vins rosés 75cl

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
28,50 €

Gris de Cabernet, **Sauvignon**, cave de Ruoms
16,50 €

Au verre la sélection de Lionel 12cl

Rouge / Côte du Rhône Village de Travaillant **Plan de Dieu**
8,00 €

Blanc / BIO - Principauté d'Orange Le Valand
7,00 €

Blanc / Douceur d'Orélie, vin doux, les vignerons ardéchois
7,00 €

Rosé / BIO - Principauté d'Orange Le Renard
7,00 €

Vin au verre ou en carafe

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

Pétillants 75cl

Blanc de blanc, veuve de Lalande
26,00 €

Clairette de Die, Vercheny
35,00 €

Champagne Veuve Renard de Beaumont Brut
61,00 €

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



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

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 hultre 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)		saucis 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

APERITIFS



Kir pétillant

Fleur de sureau ou châtaigne 7,00 €

Spritz 8,00 €

Apérol, blanc de blanc, glace pilée, eau gazeuse et orange

A accompagner avec une plancha apéritive

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

A partager pour 2 personnes 12€

ou pour 4 personnes 22€

Virgin Mojito sans alcool 8,00€

Citron vert, menthe, sucre de canne, glace pilée et eau gazeuse

Mojito 10,00€

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, glace pilée et eau gazeuse



Menu ardéchois 28,00 €

Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier

chèvre chaud rôti au miel, jambon cru, noix et vinaigre balsamique

Ou

Gravlax de truite de l'Ardèche aux agrumes

Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts,
baies roses et aneth

- - - - -

Truite Ardéchoise grillée

vierge de légumes

Ou

La noix de joue cochon ardéchois

confite au vin blanc et au thym

Nos assiettes sont servies avec les légumes et les féculents de saison

- - - - -

Assiette de fromages

Ou

Faisselle valsoise

Ou

Célou





Nos menus

Prix service compris et boissons non comprises

Plat du jour *le midi du lundi au vendredi* **13,00 €**
le midi du lundi au vendredi

Menu du midi, *le midi du lundi au vendredi.....* **18,50 €**
Entrée du jour
Plat du jour
Fromage ou dessert du jour

Menu du soir en semaine **19,50 €**
Et samedi, dimanche
et jour férié midi et soir
Entrée du jour
Plat du jour
Fromage ou dessert du jour

Menu ardéchois **28,00 €**
Voir les pages suivantes

Menu diététique et curiste **15,50 €**
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

Ou entrées, plats et desserts à la carte

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

Carte Des Vins



Carte des Desserts



Glaces

Vanille, marron, myrtille, menthe chocolat, citron, café
Rhum raisin

Deux rose
6,00 €



Nos coupes de glaces

Non comprises dans les menus

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 :

Iceberg menthe 8,50 €

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

Colonel 8,50 €

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

Glaces origines « La Laitière » et « les glaces de l'Ardèche »



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 :

Gambas flambées au whisky

Truite

Noix Saint Jacques à la normande

Sauté d'agneau au thym



(Nos plats sont servis avec 2 garnitures de saison)



Cote de cochon





Les apéritifs

Pour 2 personnes 12€

Ou 4 personnes 22€

Et encore plus...

