

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

Menus

Geneviève et Lionel
vous souhaitent un agréable moment
dans leur établissement



Hôtel** Restaurant Les Touristes

13, rue Auguste Clément, 07600 Vals les Bains

Tel. 04.75.37.42.43

hotel-les-touristes.com

Boissons sans alcool

Diabolo	2.00
Jus d'orange, Jus de pomme	2.00
Jus de fruit bouteille 25cl	3.00
Soda, Schweppes, Orangina, Coca cola	3.50
Virgín Mojito	8,00

Eaux minérales



Verre de Vals	1.50
Vals (33cl)	3.00
Vals (75cl)	4.00
Verre de Reine des basaltes	1.50
Reine des basaltes (1l)	4,00

Apéritifs

Bière Pression Leffe (25cl)	4,00
Monaco	4,50
Galopin « 1664 » (10cl)	2,30
Bière avec sirop	4,20
Pastis 51, Ricard, (2cl)	3,00
Whisky Baby JB ou Ballantine's (2cl)	3,00
Whisky Baby double (4cl)	5,00
Kir	3,80
Kir ardéchois	4.00
Martini, Suze, Porto (4cl)	5,00



Spritz	8,00
Mojito	10,00

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 €

le midi du lundi au vendredi

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

Fromage ou dessert

Menu du soir en semaine et du week-end midi et soir 18€

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

Fromage ou dessert

Menu ardéchois 23€

Voir les pages suivantes



Menus épicuriens 17€ ou 21€ ou 31€ ou 41€

Voir les pages suivantes

Menu diététique et curiste 13€ 50

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

Menu diététique spécial à la demande 13€ 50

Repas sans gluten, lactose ...etc.

Menu enfant 9€ 00

Steak haché ou jambon frites, dessert et un 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 15€

Caillette et jambon cru de l'Ardèche ☺

La bistrot 14€

Pièce de bœuf du boucher, frites et salade ☺

La gourmande 15€

Brick au chèvre ☺
chiffonnade de jambon cru

La marine 16€

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 23 €

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



Plateau de fromages

ou

Faisselle valsoise

ou

Assiette ardéchoise



ou

Célou



Supplément fromage ou dessert 5 €

Menus épïcúriens

1 plat 17€

1 plat 21€ avec fromage ou dessert

2 plats 31€ avec fromage ou dessert

3 plats 41€ avec fromage ou dessert

Au choix :

Carpaccio de St Jacques ☞

Assiette de charcuterie de Pays sur lit de salade

Foie gras de canard aux agrumes ☞

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)



Carte Des Vins

Vins d'appellation d'origine protégée (AOP)

Rouge

			75cl	37,5cl	Verre
	Côte du Rhône	Gigondas Domaine de Piaugier	37,00 €	25,00 €	11,00 €
Bio	Côte du Rhône	Cairanne Domaine Le Renard	22,00 €		
	Côte du Rhône	St Joseph Domaine Les Fagottes	32,50 €	23,00 €	9,80 €
	Côte du Rhône	Crozes Hermitage Domaine Pradel	30,50 €		

Blanc

Bio	Côte du Rhône	Domaine le Renard	18,50 €		
-----	---------------	-------------------	---------	--	--

Vins AOP Ardèche méridionale

Rouge

			75cl		Verre
	Côtes du Vivarais	cave de Ruoms	20,50 €		

Sélections du patron

Rouge

			75cl		Verre
Bio	Principauté d'Orange	Domaine Valand	25,20 €		7,60 €

Blanc

Bio	Principauté d'Orange	Domaine Valand	21,50 €		6,50 €
-----	----------------------	----------------	---------	--	--------

Vins pétillants

			75cl		Verre
	Champagne	Autréau de Champillon	Épernay	49,00 €	10,00 €
	Clairette de Die	Clairette de Die	Verchery	24,00 €	

Vins de pays des coteaux de l'Ardèche (IGP)

			75cl	50cl	Verre
Rouge					
Terre de murier	Merlot	Ruoms	23,00 €		
Terre de chêne	Cabernet	Ruoms	23,00 €		6,50 €
Terre de frigoule	Syrah	Ruoms	23,00 €		6,50 €
Le Buis d'Aps	Pinot noir	Ruoms	18,00 €		
Terre de chataignier	Chatus	Ruoms	25,00 €		7,50 €
Cuvée Lablachereytte	Syrah				
Cave de l'Abeille	Chatus	Grangeon	28,70 €		
Cuvée Bergougnou	Merlot				
Cave de l'Abeille	Cabernet	Grangeon	18,50 €		
Rosé			75cl	50cl	Verre
Terre de figuier	Syrah	Ruoms	23,00 €		6,50 €
Gris de Cabernet	Sauvignon	Ruoms	13,00 €		
Cuvée Isodora	Grenache,			12,50 €	
Mas d'Intras	merlot, syrah	Valvignères			
Blanc			75cl		Verre
Cuvée Orélie	Chardonnay	Ruoms	14,00 €		4,20 €
Terre d'amandier	Chardonnay	Ruoms	23,50 €		6,00 €
Terre d'églantier	Viognier	Ruoms	25,50 €		
Vendanges d'octobre	Viognier	Ruoms	38,00 €		11,50 €

Vins au détail

		75cl	50cl	25 cl	Verre
Rouge	Merlot	10,50 €	8,00 €	4,00 €	3,00 €
Rosé	Syrah grenache merlot	10,50 €	8,00 €	4,00 €	3,00 €
Blanc	Sauvignon chardonnay	10,50 €	8,00 €	4,00 €	3,00 €

Carte
des
Desserts



Nos desserts



L'assiette ardéchoise 6€00

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



Le célou 6,00

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



La tarte tatin 5€

Tarte aux pommes renversée caramel
rose de glace vanille



Le tiramisu 5€00

Mascarpone, boudoirs au café et Whisky



La mousse au chocolat 5€00

Mousse au chocolat onctueuse et parfumée



Le moelleux au chocolat 5€50

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

*Glaces origine
La laitière*

Le dessert du jour 4€50

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€



Deux roses
4,50€



Trois roses
6€





Nos coupes de glaces

Supplément aux menus 3€

Coupe ardéchoise 7€

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

Chocolat liégeois 7€

Glaces chocolat et vanille intense, chocolat chaud, chantilly

Café liégeois 7€

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

Coupe Jamaïque 7€

Glaces rhum raisin et café pur arabica, orange, chantilly

Dame blanche 7€

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

Poire belle Hélène 7€

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

Coupe Gerbier des joncs 7€

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

Supplément aux menus 4€

Iceberg menthe 8€

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

Colonel 8€

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

Glaces origine « La Laitière »





Boissons chaudes

Cafés Chocolats



Café Espresso	1.60
Café décaféiné	1.70
Café crème	1.70
Grand café crème	2.60
Café allongé	1.60
Double Espresso	2.20
Verre de lait	1.70
Chocolat petite tasse	2,00
Chocolat grande tasse	2 .80

Thés

Sélection de thés verts et noirs 3,00
Demander la carte de nos thés Cécile Chapuis

Infusions 3,00

Demander la carte de nos infusions



Plante 32 - Coffea arabica (Coffea) - (Coffea arabica) - (Coffea arabica) - (Coffea arabica)



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



Bon appétit