

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

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 (25cl)	4,00
Monaco	4,50
Galopin « 1664 » (10cl)	2,30
Bière avec sirop	4,20
Pastis 51, Ricard, Casanis ... (4cl)	2,50
Whisky Baby (2cl)	2.80
Whisky Baby double (4cl)	5,00
Kir	3.80
Kir ardéchois	4.00
Kir royal	8.00
Martini, Suze, Porto	5,00
Apéritif sans alcool	2.50



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€

Entrecôte, 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 épicuriens

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 ☰

Truite aux amandes et riz ☰

Foie gras de canard aux agrumes ☰

Gambas flambées au whisky ☰

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

Vin d'appellation d'origine protégée (AOP)

Rouge			75cl	37,5cl	Verre
	Côte du Rhône	Gigondas Domaine de Piaugier	28,50 €	18,00 €	6,20 €
Bio	Côte du Rhône	Cairanne Domaine Le Renard	15,50 €		
	Côte du Rhône	St Joseph Domaine Les Fagottes	23,00 €	13,00 €	5,00 €
	Côte du Rhône	Crozes Hermitage Domaine Pradel	26,00 €		
Blanc			75cl		
Bio	Côte du Rhône	Domaine le Renard	15,50 €		
Vin AOP Ardèche méridionale					
Rosé			75cl		Verre
	Côtes du Vivarais	Beaumont des Gras	14,00 €		3,00 €
Rouge					
	Côtes du Vivarais	cave de Ruoms	14,00 €		3,00 €
Vin du patron					
Rouge			75cl		Verre
Bio	Côte du Rhône	Village de Travaillant	20,50 €		4,00 €
Blanc					
Bio	Côte du Rhône	Plan De Dieu	20,50 €		4,00 €
Vin pétillant					
			75cl		Verre
	Champagne	Autréau de Champillor	Epernay	42,00 €	7,00 €
	Clairette de Die		Verchery	21,00 €	

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

Rouge						
			75cl	50cl	Verre	
Terre de murier	Merlot	Ruoms	14,50 €			
Terre de chêne	Syrah	Ruoms	16,00 €	8,00 €	3,50 €	
Terre de frigoule	Syrah	Ruoms	15,50 €		3,50 €	
Le Buis d'Aps	Pinot noir	Ruoms	14,50 €			
Terre de chataignier	Chatus	Ruoms	21,50 €		5,00 €	
Cuvée Blacherette						
Domaine de Grangeon	Syrah Chatus	Balbiac	23,50 €			
Cuvée Bergougnou						
Domaine de Grangeon	Merlot Cabernet	Balbiac	15,50 €			
Rosé						
			75cl	50cl	Verre	
Terre de figuier	Syrah	Ruoms	14,50 €		3,10 €	
Gris de Cabernet	Cabernet Sauvignon	Ruoms	13,00 €			
Domaine de Colombier	Grenache Cabernet	Ruoms		9,50 €		
Blanc						
			75cl		Verre	
Cuvée Orélie	Sauvignon Chardor	Ruoms	10,50 €		2,50 €	
Terre d'amandier	Chardonnay	Ruoms	16,00 €		3,50 €	
Terre d'églantier	Viognier	Ruoms	22,50 €			
Vendanges d'octobre	Viognier	Ruoms	29,00 €		7,00 €	
Vin au détail						
			75cl	50cl	25 cl	verre
Rouge	Merlot		10,50 €	8,00 €	4,00 €	2,50 €
Rosé	Syrah grenache merl		10,50 €	8,00 €	4,00 €	2,50 €
Blanc	Sauvignon chardonn		10,50 €	8,00 €	4,00 €	2,50 €

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 XI.—Thé, variété (Coffea).—(From Andrew's Experimental Botany.)



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



Bon appétit