

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 **22,00 €**



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 18,50 €

Cuisine équilibrée ni grasse, ni sucrée

Entrée du jour ou
Salade de saison ou
Potage

Plat du jour
viande ou poisson féculents du moments et légumes

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 frites
+
1 boule de glace

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

Menu du jour

Écrit sur l'ardoise

18,50 €

du lundi au vendredi midi

22,50 €

**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

19,00 €

Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier

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 crépine

9,50 €

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

Plats

Suggestion du chef à l'ardoise

13,00 €

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,

Frites et salade ou accompagnements du jour

22,50 €

Truite grillée ardéchoise

22,00 €

Ravioles demi-lune aux cèpes

crème de champignons truffe d'été

18,00 €

Burger Steak black Angus, pain bun's brioché, comté

Poitrine de porc grillé, frites et salade

17,00 €

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

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 vigneron 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

