

*Service de restauration du lundi au dimanche midi  
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h30*

# Menus



***Hôtel\*\* Restaurant Les Touristes***

*13, rue Auguste Clément, 07600 Vals les Bains*

*Tel. 04.75.37.42.43*

*[www.hotel-les-touristes.com](http://www.hotel-les-touristes.com)*



## Boissons sans alcool

Diabolo	2.50 €
Jus d'orange, Jus de pomme	2.50 €
Jus de tomate ou jus d'ananas en bouteille de 25cl	3.50 €
Schweppes, Orangina,	3.50 €
Coca cola	4.00 €

## Eaux minérales

Verre de Vals	1.50
Vals (33cl)	3.00
Vals (75cl )	4.50
Verre de Reine des basaltes	1.50
Reine des basaltes (1l)	4.50



## Apéritifs

Bière pression "Leffe" (25cl))	4.50
Monaco	5.00
Galopin « Leffe » (10cl)	2.50
Bière avec 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
Kir cassis	4.00
Kir ardéchois	4.20
Martini, Suze, Porto (4cl)	5.00

## Vin au verre

Vin BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Le Renard	Blanc	7,00 €
Vin BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Le Renard	Rosé	7,00 €
Cuvée Lablachereyette cave de l'Abeille à Grangeon	Rouge	8,00 €

## 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 15 €**

le midi du lundi au vendredi

**Menu du jour 18,50 €**

le midi du lundi au vendredi

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

**Menu du soir et du week-end 19,50 €**

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

**Menu ardéchois 28 €**

Voir les pages suivantes

**Menus épicuriens 19 € ou 25 € ou 38 € ou 55 €**

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, 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 19€**



Caillette et jambon cru de l'Ardèche

## **La bistrot 19€**

Pièce de bœuf du boucher, frites et salade



## **La gourmande 19€**

Brick au chèvre

chiffonnade de jambon cru



## **La marine 20€**

Truite fumée, ravioles grillées,

poisson Saint Jacques



## **La végétarienne 19€**



Crudité salade céréales fromages, fruits secs et frais

## **La fromagère 19€**



Dégustation de cinq fromages, fruits et salades

# Menu ardéchois 28 €



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



-----

Assiette de fromages

Ou

Faisselle valsoise

Ou

Dessert à la carte au choix



Supplément fromage et dessert 5 €



# 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 :

Carpaccio de St Jacques



Assiette de charcuterie de Pays sur lit de salade

Foie gras de canard



- - - - -

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 )

- - - - -

Assiette de fromages

ou

Faisselle valsoise

ou

Dessert à la carte au choix

# Carte Des Vins



## Vins Rouges 75cl

Cote du Rhône AOP <b>Gigondas</b> domaine de Piaugier	38,00€
Cote du Rhône AOP <b>St Joseph</b> Domaine Les Fagottes	35,50 €
Cote du Rhône AOP <b>Crozes Hermitage</b> Domaine Pradel	33,50 €
IGP des coteaux de l'Ardèche:	
Terre de murier <b>Merlot</b> Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de chêne <b>Cabernet</b> Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de frigoule <b>Syrah</b> Cave de Ruoms	25,50 €
Le Buis d'Aps <b>Pinot noir</b> Cave de Ruoms	19,50 €
Terre de chataignier <b>Chatus</b> de la cave de Ruoms	27,50 €
Cuvée Lablachereytte <b>Syrah, Chatus</b> , cave de l'Abeille à Grangeon	29,90 €
Cuvée Bergougnou, <b>Merlot Cabernet</b> , cave de l'Abeille à Grangeon	20,00 €

## Vins Blancs 75cl

BIO Cote du Rhône AOP Cairanne Domaine le Renard	20,00 €
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 --épuisée	39,50 €

## Vins rosés 75cl

AOP Cote de Provence, château de l'Aumérade, Marie Christine	31,00 €
BIO-Sélection du patron Cairanne Domaine Le renard	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 <b>50cl</b>	14,00 €

## Pétillants 75cl

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

## Au verre,

vin BIO-Sélection du patron Principauté d'Orange Le Renard	Blanc	7,00 €
	Rosé	7,00 €
Cuvée Lablachereytte <b>Syrah, Chatus</b> , cave de l'Abeille à Grangeon	Rouge	8,00 €

## Vin de l'Ardèche en pichet :

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



# Carte des Desserts



# Nos desserts



## **L'assiette ardéchoise 7,50 €**

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



## **Le célou 6,50 €**

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



## **La tarte tatin 7,50 €**

Tarte aux pommes renversée caramel rose de glace vanille



## **La mousse au chocolat 5,00 €**

Mousse au chocolat onctueuse et parfumée



## **Le moelleux au chocolat 6,50 €**

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

## **Le dessert du jour 5,00 €**

# 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**  
**4,00 €**



**Deux roses**  
**6,00 €**



**Trois roses**  
**8,00 €**



# Nos coupes de glaces

*Supplément aux menus 3€*

## **Coupe ardéchoise 7,50 €**

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

## **Chocolat liégeois 7,50 €**

Glaces chocolat et vanille intense, chocolat chaud, chantilly

## **Café liégeois 7,50 €**

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

## **Coupe Jamaïque 7,50 €**

Glaces rhum raisin et café pur arabica, orange, chantilly

## **Dame blanche 7,50 €**

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

## **Poire belle Hélène 7,50 €**

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

## **Coupe Gerbier des joncs 7,50 €**

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



*Supplément aux menus 4€*

## **Iceberg menthe 8,50 €**

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

## **Colonel 8,50 €**

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

Glaces origine « La Laitière »

# 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

Sélection de thés verts et noirs 3,20 €

Demander la carte de nos thés Cécile Chapuis











## Infusions

3,20 €

Demander la carte de nos infusions



## 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 huître 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)		saucés 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

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



**Bon appétit**