

Service de restauration du lundi au dimanche midi  
de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 20h30

# Carte

**Cuisine maison et saisonnière**

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



**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)

# Carte des vins

## 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

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

## 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

25,50 €

Gris de Cabernet, Sauvignon, cave de Ruoms

14,50 €

## Au verre la sélection de Lionel 12cl

Rouge / Côte du Rhône Village de Travailant **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**, Verchermy

26,00 €

**Champagne Nicolas Feuillette**, Chouilly

61,00 €

# Carte des vins

## Vins Rouges 75cl

Côte du Rhône AOP **Gigondas** Famille Perrin  
38,00 €

Côte du Rhône AOP **St Joseph** Domaine Les Fagottes  
35,50 €

Côte du Rhône AOP **Crozes Hermitage** Domaine Pradel  
33,50 €

Bio - Côte du Rhône Village de Travailant **Plan de Dieu**  
29,90 €

### IGP des coteaux de l'Ardèche:

Terre de murier **Merlot** Cave de Ruoms  
25,50 €

Terre de chène **Cabernet** Cave de Ruoms  
25,50 €

Terre de frigoule **Syrah** Cave de Ruoms  
25,50 €

Terre de chataignier **chatus**  
27,50 €

Le Buis d'Aps **Pinot noir** Cave de Ruoms  
19,50 €

## 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  
25,00€

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 €

## 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  
Salade de saison  
Potage

Plat du jour

viande ou poisson féculents du moments et légumes

fromage blanc valsois  
de la laiterie Carrier

fruit de saison  
Ou  
compote

## Menu enfant 10,00 €

Menu du jour en petite portion  
ou  
steak haché frites  
ou  
jambon frites  
+  
Dessert au choix

## 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 €

## Fromages

### Faiselle 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 €

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

20,50 €

Le soir en semaine

et les samedis, dimanches et jours fériés

Entrée du jour

- - -

Plat du jour et sa garniture

- - -

Faiselle 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 €

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 crêpine

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 ou chèvre

Poitrine de porc grillé, frites et salade

17,00 €

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