

*Hôtel \*\* Restaurant*

*Les Touristes*

*Geneviève et Lionel  
vous souhaitent un agréable moment  
dans leur établissement*



*13, rue Auguste Clément, 07600 Vals les Bains*  
*Tel. 04.75.37.42.43*  
*hotel-les-touristes.com*

# Nos formules



*Prix service compris et boissons non comprises*

## Plat du jour 10 €

## Menu du jour 15 €

*le midi du lundi au vendredi*

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

## Menu du soir 16 €

*tous les jours sauf le dimanche soir*

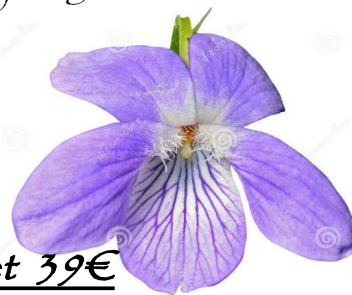
*Potage entrée du jour ou charcuterie - Plat du jour et sa garniture  
Fromage ou dessert*

## Menu midi samedi dimanche et fête 16 €

*Potage ou entrée du jour ou charcuterie - Plat du jour garniture  
Fromages ou dessert*

## Menu ardéchois 21 €

*Voir page suivante*



## Menus épicuriens 15€ 19€ 29€ et 39€

*Voir page suivante*

## Menu diététique et curiste 12€ 50

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

## Menu enfant 9€ 00

*Steak haché ou jambon frites, dessert et un sirop*

## Menu spécial à la demande 12€ 50

*Repas sans gluten, lactose ...etc.*

*Demander aussi la carte des allergènes si vous êtes  
intolérants ou allergiques à certains composants ou produits.*

**Les plats faits maison sont repérés par le signe **

# Les Assiettes

(Les assiettes sont servies avec des légumes et des féculents)

## L'ardéchoise 13€



*Cailllette et jambon cru de l'Ardèche*



## La bistrot 12€



*Steak frites et salade*

## La gourmande 13€



*Brick au chèvre et chiffonnade de jambon cru*

## La marine 14€



*Truite fumée, ravioles grillées,  
poisson et Saint Jacques*

## La végétarienne 13€



*Crudité salade céréales fromages, fruits secs et frais*



## La fromagère 13€



*Dégustation de cinq fromages, fruits et salades*

## Menu ardéchois 21 €

*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*

*Faïsselle valsoise*



*ou*

*Castagnou*



*ou*

*Célou*



*Supplément fromage ou dessert 5 €*

## Menus épicuriens

1 plat 15€


1 plat 19€ avec fromage ou dessert


2 plats 29 € avec fromage ou dessert

3 plats 39 € 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 et boissons*



## Boissons sans alcool

Diabolo	1.80
Jus d'orange, Jus de pomme	1.50
Jus de fruit bouteille 25cl	2.50
Soda, Schweppes, Orangina, Coca cola	2.50

## Eaux minérales

Verre de Vals	1.20
Vals (33cl)	2.00
Vals (75cl)	2.80
Verre de Reine des basaltes	1.20
Reine des basaltes (1l)	2.80



## Apéritifs

Cocktail maison	3.00
Bière Pression (25cl)	2.60
Monaco	2.70
Galopin « 1664 » (10cl)	1.80
Bière avec sirop	2.70



Pastis 51, Ricard, Casanis ... (4cl)	1.80
Whisky Baby (2cl)	2.80
Whisky Baby double (4cl)	4.50

Kir	2.10
Kir ardéchois	2.20
Kir royal	7.50
Martini, Suze, Porto	2.90
Apéritif sans alcool	2.50

## Digestifs

Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Get 27	4.00
---	------

## Vin d'appellation d'origine protégée (AOP)

### Rouge

		75cl	37,5cl	Verre
Côte du Rhône	Gigondas Domaine de Piaugier	28,50 €	12,50 €	6,20 €
Côte du Rhône	Cairanne Saveur du Rhône	12,50 €		
Côte du Rhône	St Joseph cave de Tain	23,00 €	13,00 €	5,00 €
Côte du Rhône	Crozes Hermitage cave de Tain	26,00 €		

### Blanc

		75cl	50cl	Verre
Côte du Rhône	Cairanne Saveur du Rhône	15,80 €		3,50 €

## Vin AOP Ardèche méridionale

### Rouge

		75cl	50cl	Verre
Côtes du Vivarais cave de Ruoms		14,00 €		3,00 €

### Rosé

Côtes du Vivarais Beaumont des Gras		13,50 €		
Côtes du Vivarais cave de Ruoms		14,00 €		2,90 €

## Vin du patron

### Rouge

		75cl	50cl	Verre
Côte du Rhône de Travaillant	biologique	14,50 €		2,90 €

## Vin pétillant

			75cl	50cl	Verre
Champagne	Jean de Telmont	Epernay	39,00 €		7,00 €



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

### Rouge

			75cl	50cl	Verre
Terre de murier	Merlot	Ruoms	14,50 €		
Terre de chêne	Merlot cabernet syrah	Ruoms	16,00 €	8,00 €	3,50 €
Terre de frigoule	Syrah	Ruoms	13,50 €		2,90 €
Le Buis d'Aps	Pinot noir	Ruoms	14,50 €		
Monnaie d'or	Chatus	Rosières	21,50 €		5,00 €
Cuvée Blacherette	Syrah chatus	Balbiac	23,50 €		
Cuvée Bergougnou	Merlot cabernet	Balbiac	15,50 €		

### Rosé

			75cl	50cl	Verre
Terre de figuier	Syrah	Ruoms	14,50 €	9,50 €	3,10 €
Gris de Cabernet	Cabernet sauvignon	Ruoms	13,00 €		
Passe colline Ventoux	Grenache cabernet	Ruoms		9,50 €	

### Blanc

			75cl	50cl	Verre
Cuvée Orélie	Sauvignon chardonnay	Ruoms	10,50 €		2,00 €
Terre d'amandier	Chardonnay	Ruoms	16,00 €		3,50 €
Terre d'églantier	Viognier	Ruoms	22,50 €		
Vendanges d'octobre	Viognier	Ruoms	28,00 €		6,10 €

## Vin au détail

		75cl	50cl	25 cl	verre
Rouge	Merlot	9,00 €	6,00 €	3,00 €	2,00 €
Rosé	Syrah grenache merlot	9,00 €	6,00 €	3,00 €	2,00 €
Blanc	Sauvignon chardonnay	9,00 €	6,00 €	3,00 €	2,00 €

# Boissons chaudes

## Cafés Chocolats



<i>Café Espresso</i>	<i>1.50</i>
<i>Café décaféiné</i>	<i>1.50</i>
<i>Café crème</i>	<i>1.70</i>
<i>Grand café crème</i>	<i>2.60</i>
<i>Café allongé</i>	<i>1.50</i>
<i>Double Espresso</i>	<i>2.10</i>
<i>Verre de lait</i>	<i>1.70</i>
<i>Chocolat petite tasse</i>	<i>1.70</i>
<i>Chocolat grande tasse</i>	<i>2.50</i>

## Thés

<i>Sélection de thés verts et noirs</i>	<i>2.20</i>
<i>Demander la carte de nos thés Cécile Chapuis</i>	

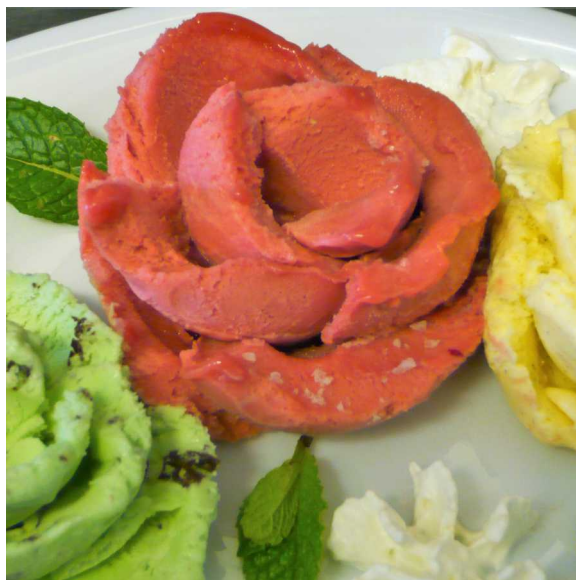
## Infusions

*2.30*

*Demander la carte de nos infusions*



## *Carte des desserts*





## Nos desserts



### L'assiette ardéchoise 5€00

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



### Le célou 4€50

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



### La tarte Tatin 4€50

Tarte aux pommes renversée caramel  
rose de glace vanille



### Le tiramisu 4€00

Mascarpone, boudoirs au café et Whisky



### La mousse au chocolat 4€00

Mousse au chocolat onctueuse et parfumée



### Le moelleux au chocolat 4€50

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

Glaces origine  
La laitière

### Le dessert du jour 4€00

# Glaces et Sorbets



## Crèmes glacées

Vanille  
Marron  
Menthe chocolat  
Pistache  
Chocolat  
Café  
Caramel  
Rhum raisin  
Verveine

## Sorbets

Citron  
Fraise  
Cerise  
Framboise  
Cassis  
Myrtille  
Melon  
Pomme verte  
Poire  
Mangue  
Fruit de la passion  
Noix de coco

Une rose  
2€00

Deux roses  
3€70

Trois roses  
4€50



# Nos coupes de glaces

(Supplément aux menus 2€00)



## Coupe ardéchoise 6€00

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

## Chocolat liégeois 6€00

Glaces chocolat et vanille intense, chocolat chaud, chantilly

## Café liégeois 6€00

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

## Coupe Jamaïque 6€00

Glaces rhum raisin et café pur arabica, orange, chantilly

## Dame blanche 6€00

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

## Poire belle Hélène 6€00

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

## Coupe Gerbier des joncs 6€00

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

(Supplément aux menus 2€50)

## Iceberg menthe 6€50

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

## Colonel 6€50

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

(Glaces origine La Laitière)







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

*Bon appétit*



*Tropaeolum majus*

*J. Zeh*