

*Hôtel ** Restaurant*

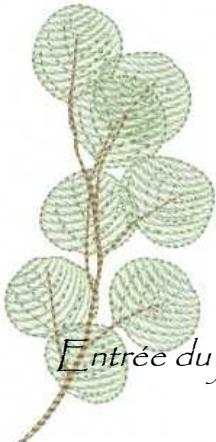
Les Touristes

*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 épiciuriens 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€



Caillette 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

Faisselle valsoise



ou

Castagnou



ou

Cérou



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

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

Eaux minérales

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



Apéritifs

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

Calendula officinalis L.



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

<i>Kir</i>	2.10
<i>Kir ardéchois</i>	2.20
<i>Kir royal</i>	7.50
<i>Martiní, Suze, Porto</i>	2.90
<i>Apéritif sans alcool</i>	2.50

Digestifs

<i>Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Gjet 27</i>	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	15,80 €		3,50 €

Vin AOP Ardèche méridionale

Rouge

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

Rosé

	75cl	50cl	Verre
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 Travailleur	14,50 €		2,90 €

Vin pétillant

	75cl	50cl	Verre
Champagne Jean de Telmont	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 €
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 Expresso</i>	1.50
<i>Café décaféiné</i>	1.50
<i>Café crème</i>	1.70
<i>Grand café crème</i>	2.60
<i>Café allongé</i>	1.50
<i>Double Expresso</i>	2.10
<i>Verre de lait</i>	1.70
<i>Chocolat petite tasse</i>	1.70
<i>Chocolat grande tasse</i>	2.50

Thés

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

<u>Infusions</u>	2.30
------------------	------

Demander la carte de nos infusions



Carte des desserts



Service de restauration : du lundi au samedi et le dimanche midi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h30 - Fermeture du restaurant le dimanche soir



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 cérou 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

Sorbets

Vanille
Marron
Menthe chocolat

Pistache
Chocolat
Café
Caramel
Rhum raisin
Verveine

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)



Service de restauration : du lundi au samedi et le dimanche midi
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h30 - Fermeture du restaurant le dimanche soir



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

Bon appétit

