

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

# Carte

Cuisine maison et saisonnière



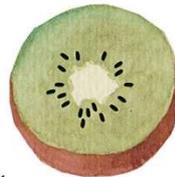
Carotte : bêta-carotène



Litchi :  
calcium, sodium



Poliron jaune : provitamine A



Kiwi : vitamine C



Pomme : antioxydants



Radis noir : detox



Radis : potassium

**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 et pêche 25cl	3.50 €
Schweppes, Orangina, fuzetea	3.50 €
Coca cola	4.00 €
Virgin Mojito	8.00 €

## Eaux minérales

Vals (33cl)	3.00 €
Vals (75cl )	4.50 €
Reine des basaltes (1l)	4.50 €

## Apéritifs

Bière pression "Leffe" (25cl)	4.50 €
Bière pression "Leffe" (50cl)	4.50 €
Galopin « Leffe » (10cl)	2.50 €
Panaché (25cl)	4,50 €
Monaco	5.00 €
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 (8cl)	9.00 €
Rhum Diplomatico	8,50 €
Kir cassis ou mûre ou pêche	4.00 €
Kir ardéchois	4.20 €
Martini, Suze, Porto rouge (4cl)	5.00 €
Mojito	10.00 €
Spritz	10.00 €



## Au verre Lionel vous propose sa sélection

Cuvée Lablachereypte <b>Syrah, Chatus</b> , de Grangeon	Rouge	8,00 €
BIO - Principauté d'Orange, Le Valand	Blanc	7,00 €
Cuvée perle d'Orélie, cave de Ruoms (vin doux)	Blanc	7,00 €
BIO - Principauté d'Orange, Le Renard	Rosé	7,00 €

## Digestifs

Cognac, Eau de vie à la poire, Verveine, Get 27	7.00 €
Rhum Diplomatico	8,50 €

# PLANCHA apéritive

avec charcuterie et/ou fromage, pickles, tapenade...

A partager pour 2 personnes 12€

ou pour 4 personnes 22€

# Entrées

<b>Velouté du moment</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>Suggestion du chef à l'ardoise</b> .....	<b>6,00€</b>
<b>Assiette de charcuterie de l'Ardèche</b> .....	<b>9,50€</b>
<b>Gravlax de truite de l'Ardèche aux agrumes</b> .....	<b>11,00€</b>
Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts, baies roses et aneth	
<b>Gravlax de filet mignon de porc aux épices</b> .....	<b>11,00€</b>
<b>Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier</b> .....	<b>9,50€</b>
chèvre chaud rôti au miel de Raoult, jambon cru, noix et vinaigre balsamique	
<b>Grande salade repas de chèvre chaud</b> .....	<b>19,00€</b>
<b>Grande salade repas des « Touristes »</b> .....	<b>19,00€</b>

# Plats

<b>Suggestion du chef à l'ardoise</b> .....	<b>13,00€</b>
<b>Ravioles demi-lune aux cèpes, crème de champignons truffe d'été</b> .....	<b>18,00€</b>
<b>Faux filet grillé, frites ou accompagnements du jour</b> .....	<b>21,50€</b>

**Bienvenue aux végétariens, végétans, intolérants au gluten ou lactose**

**Notre équipe vous proposera un plat** ..... **19,00€**

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

# Hôtel\*\* Restaurant Les Touristes

## Plat du jour 13,00 €

*Dish of the day*

## Menu du jour 18,50 €

*Menu of the day / From monday to Friday for lunch  
le midi du lundi au vendredi*

### Entrée du jour

*Starter of the day*

---

### Plat du jour et sa garniture

*Dish of the day with accompaniment*

---

### Fromage ou dessert au choix

*Cheese or dessert*

## Menu enfant 10€ 00

*Children menu Menu du jour en petite portion  
ou steak haché ou jambon frites, dessert.  
Minced beef ou ham with accompaniment*

## Menu diététique 15,50 €

*Nutritional and curist menu  
Du 15 mars au 21 décembre*

Midi : crudité, viande ou poisson féculent et légumes, fromage blanc valsois et fruit de saison

*Lunch : Crudite, meat ou fish with starcy food and vegetables, Valsois yoghourt, and seasonnal fruit*

Soir : potage, viande ou poisson féculent et légumes, petits valsois et compote de fruit maison

*Diner : Potage, meat or fish with starcy food and vegetables, Valsois yoghourt homemade compote*

## Menu du soir en semaine et les samedis, dimanches et jours fériés 20,50 €

*Menu of the evening, in week, week-end and public holiday*

### Entrée du jour

*Starter of the day*

---

### Plat du jour garniture

*Dish of the day with accompaniment*

---

### Fromages ou dessert au choix

*Cheese or dessert*

# 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 €
Bio - Côte du Rhône Village de Travaillant <b>Plan de Dieu</b>	29,90 €

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 €
Cuvée Lablachereyette <b>Syrah, Chatus</b> , cave de l'Abeille à Grangeon	29,90 €
Cuvée Bergougnou, merlot, <b>Merlot Cabernet</b> , cave de l'Abeille à Grangeon	20,00 €

## 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:**

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	39,50 €

## Vins rosés 75cl

AOP Cote de Provence, château de l'Aumérade, Marie Christine	31,00 €
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 €

## Pétillants 75cl

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

## Au verre la sélection de Lionel

Cuvée Lablachereyette <b>Syrah, Chatus</b> , de Grangeon	Rouge	8,00 €
BIO - Principauté d'Orange Le Valand	Blanc	7,00 €
Cuvée perle d'Orélie, cave de Ruoms (vin doux)	Blanc	7,00 €
BIO - Principauté d'Orange Le Renard	Rosé	7,00 €

## Vin au verre ou en carafe :

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

# Fromages

Faisselle valsoise nature, crème de marron ou sucre..... 5,00 €

Assiette de fromage secs ..... 5,00€

# Nos desserts

Crumble aux pommes et praline..... 5,00€

Crème brûlée fleur d'oranger et clémentine..... 5,00€

Corbeille de fruits de saison..... 4,00 €

Ceilou : glace vanille, châtaigne, meringues et chocolat chaud ..., 6,50€

# Nos glaces

Une rose de glace 4,00€                      deux roses 6,00€                      trois roses 8,00€  
Vanille, marron, myrtille, menthe chocolat, citron, café

## Avec un supplément de 3€ au menu :

**Coupe ardéchoise** ..... 7,50 €

Glaces marron et vanille intense, crème de marron, chantilly

**Café liégeois** ..... 7,50 €

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

**Dame blanche** ..... 7,50 €

Glaces chocolat et vanille, meringues, nappage chocolat, chantilly

## Alcoolisées: avec un supplément de 4€ au menu :

**Iceberg menthe** ..... 8,50 €

Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly

**Colonel** ..... 8,50 €

Glaces citron fondant, citron fruit et vodka

*Glaces origines « La Laitière » et « les glaces de l'Ardèche »*

# 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** 3,20 €

Sélection de thés verts et noirs

Demander la carte de nos thés « Cécile Chapuis »

**Infusions** 3,20 €

Sources de sérénité

source de pureté

Verveine, thym, samba (cynorrhodon et bleuet),  
camomille, sauge, menthe...



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



**Bon appétit**

## 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 hultre 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)		saucis 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 queue de loup. Parfum fort, saveur de fève
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