

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

Carte

Cuisine maison et saisonnière



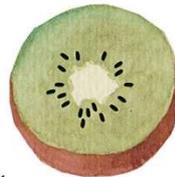
Carotte : bêta-carotène



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

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

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 €
Bio - Côte du Rhône Village de Travaillant, Le Valand	Rouge	8,00 €

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

Velouté du moment	5,50€
Suggestion du chef à l'ardoise	6,00€
Assiette de charcuterie de l'Ardèche	9,50€
Gravlax de truite de l'Ardèche aux agrumes	11,00€
Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts, baies roses et aneth	
Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier	9,50€
chèvre chaud rôti au miel de Raoult, jambon cru, noix et vinaigre balsamique	
Grande salade repas de chèvre chaud	19,00€
Grande salade repas des Touristes »	19,00€
Cassolette de champignons du coin persillés ails et châtaignes	11,00€
Les œufs pochés façon meurette avec ses mouillettes	8,00€
Œufs bio plein air, les champignons juste confits au vin rouge et les morceaux de lards caramélisés	

Plats

Suggestion du chef à l'ardoise	13,00€
Notre belle souris d'agneau française marinée et confite par Quentin	
pendant 2 heures au raz el Hanout, miel et romarin	22,50€
Pièce de bœuf du boucher 180 grammes, petite verte	
sauce chimichurry, frites ou accompagnement du jour	21,50€
La noix de joue cochon ardéchois confite au vin blanc et au thym	18,00€
Ravioles demi-lune aux cèpes , crème de champignons truffe d'été.....	18,00€
Truite grillée ardéchoise vierge de légumes	22,00€
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

Menu ardéchois 28,00 €

Salade de chèvre chaud de Benedicte Carrier

chèvre chaud rôti au miel, jambon cru, noix et vinaigre balsamique

Ou

Gravlax de truite de l'Ardèche aux agrumes

Filet de truite mis au sel 24h parfumé aux zestes de citrons verts,
baies roses et aneth

- - - - -

Truite Ardéchoise grillée

vierge de légumes

Ou

Notre belle souris d'agneau française

marinée et confite par Quentin pendant 2 heure au raz el Hanout, miel et romarin

Nos assiettes sont servies avec les légumes et les féculents de saison

- - - - -

Assiette de fromages

Ou

Faisselle valsoise

Ou

Célou



Nos menus

Prix service compris et boissons non comprises

Plat du jour *le midi du lundi au vendredi* **13,00 €**
le midi du lundi au vendredi

Menu du midi, *le midi du lundi au vendredi.....* **18,50 €**
Entrée du jour
Plat du jour
Fromage ou dessert du jour

Menu du soir en semaine **19,50 €**
Et samedi, dimanche
et jour férié midi et soir
Entrée du jour
Plat du jour
Fromage ou dessert du jour

Menu ardéchois **28,00 €**
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

Ou entrées, plats et desserts à la carte

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

Carte des vins

Vins Rouges 75cl

Cote du Rhône AOP Gigondas domaine de Piaugier	38,00 €
Cote du Rhône AOP St Joseph Domaine Les Fagottes	35,50 €
Cote du Rhône AOP Crozes Hermitage Domaine Pradel	33,50 €
Bio - Côte du Rhône Village de Travaillant Plan de Dieu	29,90 €

IGP des coteaux de l'Ardèche:

Terre de murier Merlot Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de chêne Cabernet Cave de Ruoms	25,50 €
Terre de frigoule Syrah Cave de Ruoms	25,50 €
Le Buis d'Aps Pinot noir Cave de Ruoms	19,50 €
Cuvée Bergougnou, merlot, Merlot Cabernet , 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; Verchermy	26,00 €

Au verre la sélection de Lionel

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 €
Bio - Côte du Rhône Village de Travaillant	Rouge	8,00 €

Vin au verre ou en carafe :

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

Fromages

Faiselle valsoise avec ou sans crème de marron	5,00 €
Assiette de fromage secs	5,00€



Nos desserts

L'assiette ardéchoise	7,50 €
Damier composé de flan aux marrons; crème de marron, glace au marron avec morceau de 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 €
Corbeille de fruits de saison	4,00 €
Café gourmand	7,50 €

Nos coupes de glaces

Une rose de glace 4,00€ , deux roses 6,00€ ou trois roses 8,00€	
Vanille, marron, myrtille, menthe chocolat, citron, café	
Avec un supplément de 3€ au menu nous vous proposons les coupes suivantes :	
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 , Supplément de 4€ au menu pour les coupes suivantes	
Iceberg menthe	8,50 €
Glace menthe fraîcheur chocolat, Get 27, chantilly	
Colonel	8,50 €
Glaces citron fondant, citron fruit et vodka	
<i>Glaces origines « La Laitière » et « les glaces de l'Ardèche »</i>	

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