

*Toute l'équipe du Vallon de Gayet  
vous souhaite de passer un agréable  
moment dans notre établissement*

*Des chaises hautes se tiennent  
à la disposition de nos jeunes clients.*

Route de Servanes - 13890 MOURIÈS - Tél. 04 90 97 95 70 - Fax : 04 90 97 52 96  
E-mail : [contact@levallondegayet.com](mailto:contact@levallondegayet.com) - [www.levallondegayet.com](http://www.levallondegayet.com)

*Prix net - Service compris*



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous informons notre clientèle que tous nos plats ou grillades demandent un certain temps pour être cuisinés même s'ils sont choisis en plat ou grillade direct.

Dishes "homemade" are locally developed from raw products. We inform our customers that all our dishes or grills require a certain time to be cooked even if they are chosen in a dish or direct grill.

Demandez pour recevoir la liste des allergènes.  
Ask for the list of allergens.  
Fordern Sie eine Allergenliste an.



Les Apéritifs

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cocktail maison - 10 cl (crème de Cassis, alcool de Poire et mousseux) | .....€ |
| Coupe de champagne - 10 cl                                             | .....€ |
| Vins cuits - 4 cl                                                      | .....€ |
| Apéritif anisé - 2 cl                                                  | .....€ |
| Whisky - 3 cl                                                          | .....€ |
| Bière - 25 cl (heineken, hoegaarden)                                   | .....€ |
| Bière - 33 cl (Karmelite)                                              | .....€ |
| Bière - 50 cl (heineken)                                               | .....€ |
| Verre de Vin - 12 cl                                                   | .....€ |

Les Bissons sans alcool

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Jus de fruits - 20 cl  | .....€ |
| Soda - 33 cl           | .....€ |
| Evian - 1/2 L          | .....€ |
| 1 L                    | .....€ |
| San Pellegrino - 1/2 L | .....€ |
| 1 L                    | .....€ |
| Eau de Perrier - 1/2 L | .....€ |
| 1 L                    | .....€ |

Les Digestifs

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Supérieur - 5 cl        | .....€ |
| Whisky Supérieur - 5 cl | .....€ |
| Rhum Supérieur - 5 cl   | .....€ |
| Gin Supérieur - 5 cl    | .....€ |
| Get 27 ou 31 - 5 cl     | .....€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A boire avec modération

Menu à.....€

Entrée du moment  
Current entry

Ou

Terrine de Sanglier du Vallon pleurotes au vinaigre et mesclun  
Wild boar terrine du Vallon pleurotes vinegar and mesclun



Dos de cabillaud beurre à l’orange purée de panais  
Back of cod with orange butter and parsnip puree

Ou

Suprême de volaille français sauce aux cèpes écrasé de pommes de terre  
Supreme of chicken with virgin vegetable porcini mushroom sauce, mashed potatoes



Assiette de Fromages  
Ou Crème brulée ou Mousse au chocolat  
Plate Cheese or dessert

Nos Pâtes Pasta

Ravioles aux cèpes sauce archiduc, éclats de noix .....€  
*Porcini mushroom ravioli with Archduke sauce and walnut pieces*

Végétarien -Vegetarian

Lasagnes à la courge butternut et champignons .....€  
*Butternut squash and mushroom lasagna*

Menu enfant à.....€ 12 ans  
*children's menu*

Suprême de Volaille Français  
+ garniture au choix  
et Boule de glace

French Chicken Supreme  
+ choice of side dish  
and a scoop of ice cream

Garniture au choix : Légumes du moment - Écrasé de pommes de Terre -frites fraîches - gratin de coquillettes  
Choice of garnish : Vegetables of the moment - Mashed potatoes - fresh fries - scallop gratin

Les Entrées -Starters

Foie gras chutney de fruits rouges .....€  
*Foie gras red fruit chutney*

Salade Vallon : cœurs d’artichauts crus, foie de porc séché, œuf dur, mesclun.....€  
*Raw artichoke hearts, dried pork liver, boiled egg, greens*

Terrine de Sanglier du Vallon au pleurotes vinaigre et mesclun .....€  
*Wild boar terrine du Vallon pleurotes vinegar and mesclun*

Œufs meurette traditionnels .....€  
*Traditional poached eggs*

Velouté de champignons et éclats de châtaignes torréfiées .....€  
*Cream of mushroom soup with roasted chestnut pieces*

Escargots de Bourgogne (12 pièces) .....€  
*Burgundy snails*

Entrée du moment .....€  
*Current entry*

Les Viandes & ses sauces Meat and sauces fleisch mit soße

Filet de bœuf sauce au poivre 220gr env. ....€  
Fillet of beef with pepper sauce

Filet de bœuf sauce aux morilles 220gr env. ....€  
Beef fillet with morel sauce

Filet de bœuf sauce gorgonzola 220gr env. ....€  
Fillet of beef with gorgonzola sauce

Les Viandes au feu de bois Meats wood fire

Magret de canard (avec son gratin sarladais) 350gr env. ....€  
Duck breast (with Sarlat gratin)

Baron d’agneau 280gr env. - Lamb Baron ....€

Entrecôte 300gr env. - Steak ....€

Côte de bœuf au gros sel pour 2 personnes 1,2 kg minimum 35 minutes ....€  
Rib of beef with coarse salt for 2 persons

Côte de bœuf à la moelle 2 personnes 1,2 kg minimum 35 minutes ....€  
Prime rib with marrow for 2 persons

Brochette de filet de bœuf 220gr env. ....€  
Beef tenderloin skewer

Châteaubriant 320gr env. - Châteaubriant ....€

Les Spécialités Specialties

Joue de bœuf à la Mouriesienne (tagliatelles fraîches) .....€  
beef cheek

Suprême de volaille français sauce aux cèpes écrasé de pommes de terre .....€  
Virgin French poultry supreme porcini mushroom sauce

Pieds paquets packet feet .....€

Lotte rôtie, mousseline de légumes .....€  
Roasted monkfish, vegetable mousseline

Dos de cabillaud beurre à l’orange purée de panais .....€  
back of cod butter with parsnip puree

Un accompagnement aux choix

Légumes du moment - Seasonal vegetables

Écrasé de pomme de terre - mashed potato

Frites Fraîches

La salade verte : à l’ail et à l’huile d’olive  
Green salad with garlic and olive oil

Magret de canard france - Agneau des alpilles france  
Boeuf Simmental allemagne - Veau selon arrivage france/hollande