

L'AUBERGE DU GOUFFRE

RESTAURANT & CAFÉ-LIBRAIRIE



LE MOT DU CHEF

C'est la région et ses produits qui m'ont inspiré pour élaborer cette carte.
Mon souhait : les partager avec vous !

Si vous avez envie de repartir avec un peu de chez nous, notre sélection de produits locaux est disponible dans notre épicerie fine, le Kiosque du Gouffre : le miel du Gouffre de Padirac, nos vins préférés et Cuvée spéciale, les huiles du Moulin Castagné, la lavande de la ferme des Alix,...

The region and its products inspired me to create this menu. My wish: share them with you! If you want to take a little bit of home with you, our selection of local products is available in our delicatessen, the Kiosque du Gouffre: honey from the Gouffre de Padirac, our favorite wines and Cuvée Spéciale, oils from the Moulin Castagné, lavender from the Alix farm,...



CARTE DES VINS


Les vins blancs - *White wines*

	Verre 15cl	Bouteille 50cl	Bouteille
AOP Bandol Blanc Domaine Maubernard	7 €		32 €
IGP Côtes de Gascogne Charmes de Collombelles	6 €		26 €
IGP Côtes de Gascogne Les Grin Dorés 	6 €		26 €
VDF Les Agudes Fabien Jouvès	5.5 €		25 €

Les vins rosés - *Rosé wines*

AOP Bandol Rosé Domaine Maubernard	7 €		32 €
AOP Côtes de Provence M de Minuty	-		38 €
IGP Comté Tolosan Vin de Lune Triguedina Jean-Luc Baldès	5.5 €		25 €
IGP Côtes du Lot Amadour	5 €		24 €

Les vins rouges - *Red wines*

AOP Bandol Rouge Domaine Maubernard	7 €		32 €
AOP Saint Joseph Les Pierres Sèches	-		49 €
AOP Cahors Probus Clos Triguedina	-		58 €
AOP Chinon Château de Coulaïne 	-		32 €
AOP Rully "la Barre" Jacqueson	5.5 €		25 €
IGP Côtes du Lot Amadour	5 €	16 €	24 €
VDF Haute Côt(e) de Fruit Fabien Jouvès	6 €		25 €
VDF La Castagne Maison Castagné	-		25 €
VDF Les Acacias Fabien Jouvès	-		46 €

VDF : Vin de France

PAUSE GOURMANDE

Formule Petit déjeuner - *Breakfast formula*

Boisson chaude au choix (hors Cappuccino) - Croissant OU Chocolatine - Verre de Jus Multifruits Meneau 8 €
Hot drink of your choice (not including Cappuccino) - Croissant or Chocolatine - Glass of Multi-fruit juice Meneau

Formule Goûter (hors alcool) - *Afternoon drink formula (excluding alcohol)*

Grande boisson chaude ou froide sauf jus de fruits et thés glacés Meneau 9 €
Tarte aux noix maison OU Crème légère poire lavande maison OU Coupe glacée 2 boules
OU Gaufre au choix (nutella / caramel / crème de marron)
Large hot or cold drink (excluding Meneau fruit juices and iced teas) Homemade walnut pie
OR Homemade light pear and lavender cream OR 2 scoop ice cream OR Waffle of your choice (nutella/caramel/chestnut cream)

Viennoiserie - *Chocolatine by the unit*

Croissant à l'unité - Croissante by the unit 1.5 €

Chocolatine à l'unité - Chocolatine by the unit 1.8 €

Coupes glacées - *Ice cream sundaes*

Quercynoise 8.9 €
Glace vanille et noix, noix caramélisées, crème sucrée, coulis caramel, amandes grillées
Vanilla and walnut ice creams, caramelized walnut, sweet cream, fudge topping & toasted almonds

Café ou chocolat liégeois 8.5 €
Glace café ou chocolat, sauce chocolat, crème sucrée, amandes grillées
Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce, sweet cream & toasted almonds

Dame Blanche 8.5 €
Glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée, amandes grillées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, sweet cream & toasted almonds

Glaces et sorbets - *Ice cream flavours*

Chocolat noir copeaux suisse, pistache de Sicile, noix du Périgord, vanille bourbon de Madagascar, café expresso, caramel fleur de sel, citron de Menton, sorbet fraise, double crème myrtille, érable pécan
Dark chocolate with Swiss shavings, Sicilian pistachio, Perigord walnut, Madagascar bourbon vanilla, espresso coffee, salted caramel, Menton lemon, strawberry sorbet, blueberry double cream, maple pecan

1 Boule - *1 scoop* 3.5 €

2 Boules - *2 scoops* 6 €

Gaufres - *Waffles*

Nature - Plain 4.5 €

Sucre - Sugar 4.8 €

Nutella 5.9 €

Crème de marrons - Chestnut jam 5.9 €

Caramel au beurre salé - Salted caramel 5.9 €

Supplément crème sucrée - Extras sweet cream 1 €

MENUS

Menu découverte du Quercy *Menu from Quercy region*

Rillettes de canard de la maison Vaux

Duck rilette from Maison Vaux

Manchons de canard confits et pommes sautées façon sarladaise

Duck confit and sautéed potatoes

Panacotta à la noix de la Maison Louis Roque

Panacotta with walnuts from the Maison Louis Roque

23.9 €

Formules sur la carte au choix *Choice of formulas on the menu*

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Starter-Main course or Main course-Dessert

24.9 €

Entrée-Plat-Dessert

Starter-Lunch-Dessert

29.9 €

Supplément Terrine de campagne maison au Foie gras + 1 €

Homemade country-style terrine with foie gras + 1€

Supplément Foie gras + 3 € Extra Foie gras + 3 €

Supplément Pièce du Boucher + 3 € Extra our butcher selection + 3 €

A choisir à la carte, hors grandes salades
et coupes glacées boissons non comprises

*A la carte choice, excluding large salads
and ice cream sundaes drinks not included*

Menu des Petits Explorateurs *Little Explorers Menu*

Sirop à l'eau *Water Syrup*

Aiguillettes de poulet panées OU Petit burger du Gouffre OU Saucisse du Périgord *Breaded Chicken Tenderloins Or Small Gouffre Burger Or Périgord Sausage*

Frites *Fries*

Coupe glacée 2 parfums OU Mousse au chocolat et ses copeaux *2 flavors of ice cream OR Chocolate mousse and its shavings*

13.5€

Menu enfant servi jusqu'à 12 ans
Children's menu served up to age 12



À LA CARTE

Planches à partager - Boards to share

Planche Charcuterie Fromage	25 €
Magret de canard séché, terrine de campagne maison au foie gras de canard, saucisson artisanal Miro en Quercy, AOP Rocamadour, Cantal, Tomme de vache aux noix et Bleu d'Auvergne <i>Charcuterie Cheese Board (Dried duck breast, homemade country terrine with duck foie gras, artisanal sausage Miro en Quercy, PDO Rocamadour, Cantal, Tomme with walnuts and Bleu d'Auvergne)</i>	
Planche Charcuterie	18 €
Magret de canard séché, terrine de campagne maison au foie gras de canard, saucisson artisanal Miro en Quercy <i>Charcuterie Board (Dried duck breast, homemade country terrine with duck foie gras, artisanal sausage Miro en Quercy)</i>	
Planche Fromage	18 €
AOP Rocamadour, Cantal, Tomme de vache aux noix et Bleu d'Auvergne <i>Cheese board (PDO Rocamadour, Cantal, Tomme with walnuts and Bleu d'Auvergne)</i>	

Entrées - Starters

Foie gras Maison Espinet, chutney poire, pain d'épices du Quercy (Supplément formule + 3 €)	11.5 €
<i>Foie gras from Maison Espinet, pear chutney, Quercy gingerbread (Extra charge in the menu + 3 €)</i>	
Terrine de campagne maison au foie gras de canard (Supplément formule + 1 €)	8 €
<i>Homemade country terrine with duck foie gras (Extra charge in the menu + 1 €)</i>	
Terrine de Truite et sa crème citron ciboulette curry	8 €
<i>Trout terrine with lemon, chive and curry cream</i>	
Petite salade amadorienne	8 €
Salade du moulin Grand de Gintrac, noix, AOP Rocamadour La Borie d'Imbert toasté au miel du Gouffre de Padirac, tomates <i>Small amadorienne salad (Salad from the Moulin Grand of Gintrac, walnuts, PDO Rocamadour La Borie d'Imbert toasted with honey from the Gouffre de Padirac, tomatoes)</i>	
Panier de caillé de chèvre et son espuma de betterave	8 €
Feuille de brick, caillé de chèvre, miel du Gouffre de Padirac, espuma de betterave <i>Goat's curd basket with beetroot espuma (Brick pastry, goat's milk curd, Gouffre de Padirac honey, beetroot espuma)</i>	
Rillettes de canard Maison Vaux	8 €
<i>Duck rilette from Maison Vaux</i>	
Entrée du jour (Voir ardoise, selon saison)	8 €
<i>Daily special (See blackboard, seasonal)</i>	

À LA CARTE

Plats - Main courses

**Viande française

Pièce du Boucher race à viande VBF** , sauce au choix* : poivre, bleu d'Auvergne ou beurre maître d'hôtel, frites et salade (Supplément formule + 3 €) <i>Our butcher selection**</i> , choice of sauce* : pepper, Auvergne blue cheese or parsley butter, fries and salad (Extra charge in the menu + 3 €)		23.5 €
Burger du Gouffre maison, steak haché façon boucher** , cheddar mûré, sauce burger maison, chutney oignons*, cornichons, tomates, sucrose, frites fraîches et salade <i>Housemade burger du Gouffre, ground beef patty**</i> , mature cheddar, housemade burger sauce, onions chutney*, pickles, tomatoes, sucrose, French fries and salad	☺	20 €
Truite des eaux de l'Inval, riz pilaf au curry et beurre blanc au safran du Quercy* <i>Trout from the waters of the Inval, curry pilaf rice and white butter with Quercy saffron*</i>	☺	20.5 €
Lasagnes de légumes maison et salade <i>Housemade vegetable lasagna and salad</i>	☺	17.5 €
Saucisse du Périgord** , sauce brune* et gratin de pommes de terre aromatisé à la truffe <i>Perigord sausage**</i> , brown sauce* and truffle-flavoured potato gratin		19.5 €
Omelette aux cèpes et salade du Moulin Grand de Gintrac <i>Omelette with porcini mushrooms and salad from Moulin Grand in Gintrac</i>	☺	19.5 €
Supplément accompagnement frites fraîches, riz pilaf au curry ou ratatouille <i>Extra side dishes French fries, curry pilaf rice or ratatouille</i>		3.5 €
Supplément AOP Rocamadour <i>Extra side PDO Rocamadour</i>		3.5 €

*Toutes nos sauces sont faites maison

*All our sauces are homemade

Grandes Salades - Larges Salads

Salade Lotoise Terrine de campagne maison au foie gras, salade du Moulin Grand de Gintrac, magrets séchés de la Maison Espinet, gésiers de canard émincés et pain d'épices de la Maison Darnis, tomates <i>Lotoise Salad (Homemade country terrine with foie gras, salad from Moulin Grand of Gintrac, dried duck breast from Maison Espinet, sliced duck gizzards and gingerbread from Maison Darnis, tomatoes)</i>	☺	19.5 €
Salade de Délices Amadouriens Salade du Moulin Grand de Gintrac, fromage de chèvre de Rocamadour AOP de la ferme «La Borie d'Imbert» toasté au miel du Gouffre de Padirac, noix, tomates <i>Salad of Amadourian Delights (Salad from the Moulin Grand of Gintrac, Rocamadour PDO goat cheese from the farm «La Borie d'Imbert» toasted with honey from the Gouffre de Padirac, walnuts, tomatoes)</i>	☺	18 €
Salade de la Batelière Quinoa, avocat, crevettes marinées, oeuf mollet mariné, salade verte du Moulin Grand de Gintrac et sauce cocktail <i>Quinoa, avocado, marinated shrimp, marinated soft-boiled egg, green salad from Moulin Grand of Gintrac and cocktail sauce</i>	☺	18 €

À LA CARTE

Desserts - Desserts

Mousse au chocolat et ses copeaux <i>Chocolate mousse and its shavings</i>	☰	7 €
Poire et crème légère maison à la lavande bio de la Ferme des Alix de Rocamadour <i>Pear and light cream housemade with organic lavender from Ferme des Alix de Rocamadour</i>	☰	8 €
Tiramisu spéculos et miel du Gouffre de Padirac <i>Speculoos and Gouffre de Padirac honey tiramisu</i>	☰	8 €
Café gourmand maison Meringue au safran, tarte aux noix, mousse chocolat, crème lavande <i>Gourmet coffee housemade (Saffron meringue, nut pie, chocolate mousse, lavender light cream)</i>	☰	8 €
Tarte maison aux noix <i>Housemade walnut pie</i>	☰	8 €
Gaufres - Waffles		
Nature - Plain		4.5 €
Sucre - Sugar		4.8 €
Nutella		5.9 €
Crème de marrons - Chestnut jam		5.9 €
Caramel au beurre salé - Salted caramel		5.9 €
Supplément crème sucrée - Extras sweet cream		1 €
Glace artisanale Histoire de Glace Chocolat noir copeaux suisse, pistache de Sicile, noix du Périgord, vanille bourbon de Madagascar, café expresso, caramel fleur de sel, citron de Menton, sorbet fraise, double crème myrtille, érable pécan <i>Artisanal ice cream from Histoire de Glace : Dark chocolate with Swiss shavings, Sicilian pistachio, Perigord walnut, Madagascar bourbon vanilla, espresso coffee, salted caramel, Menton lemon, strawberry sorbet, blueberry double cream, maple pecan</i>		
1 Boule - 1 scoop		3.5 €
2 Boules - 2 scoops		6 €
Coupes glacées (hors formule) - Ice cream sundaes (not included)		
Café ou chocolat liégeois Glace café ou chocolat, sauce chocolat, crème sucrée, amandes grillées <i>Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce, sweet cream & toasted almonds</i>		8.5 €
Quercynoise Glace vanille et noix, noix caramélisées, crème sucrée, coulis caramel, amandes grillées <i>Vanilla and walnut ice creams, caramelized walnut, sweet cream, fudge topping & toasted almonds</i>		8.9 €
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, crème sucrée, amandes grillées <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, sweet cream & toasted almonds</i>		8.5 €
Fromage - Cheese		
Assiette de Rocamadour et Tomme de vache aux noix, miel du Gouffre de Padirac Rocamadour AOP La Borie d'Imbert <i>Plate of Rocamadour an Tomme with walnuts, honey from the Gouffre de Padirac (Rocamadour PDO La Borie d'Imbert)</i>		8 €

CARTE DES BOISSONS

Apéritifs - Aperitifs

Kir Vin blanc cassis, pêche, mûre - 15 cl	5.5 €
<i>White wine with flavoured syrup Blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Kir pétillant cassis, pêche, mûre - 15 cl	5.5 €
<i>Sparkling wine with flavoured syrup Blackcurrant, peach, blackberry</i>	
Martini rouge ou blanc - 6 cl	4 €
Pastis Louis Roque - 2 cl	4 €
Whisky Rozelieures (France) - 4 cl	8 €

Apéritifs locaux - Local aperitifs

Vin de noix ou figue - 10 cl	5.5 €
<i>Walnut or fig wine</i>	
Ratafia (pruneaux, liqueur de vieille prune) - 10 cl	5.5 €
<i>Ratafia (prunes and old plum liqueur)</i>	
Fénelon (Vin de Cahors, liqueur de noix, crème de cassis) - 10 cl	5.5 €
<i>Fénelon (Cahors wine, walnut liqueur and blackcurrant cream)</i>	
Cocktail "La douceur du Gouffre" (Vin de noix, Amadour rouge, limonade, citron, orange) - 20 cl	7.5 €
<i>La douceur du Gouffre cocktail (walnut wine, red Amadour, lemonade, lemon, orange)</i>	

Digestifs locaux - Local digestive

La vieille prune ou vieille noix de Souillac - 4cl	6.5 €
<i>Plum brandy or nuts brandy from the Souillac region</i>	

Bières - Beers

Bières pression - Draught beers	
Paulaner (bière blonde) - 25 cl	4.2 €
- 50 cl	8.2 €
Weissbier Blanche - 25 cl	5 €
(bière blanche) - 50 cl	9.9 €
1664 (bière blonde 0°C) - 25 cl	4.5 €
Bière locale artisanale brasserie paysanne lotoise	6.9 €
Ambrée, blonde ou blanche - 33 cl	
Monaco / Panaché - 25 cl	4.8 €

Planches à partager - Boards to share

Planche Charcuterie Fromage	25 €
<i>Charcuterie Cheese Board</i>	
Planche Charcuterie	18 €
<i>Charcuterie Board</i>	
Planche Fromage	18 €
<i>Cheese board</i>	

Sodas & jus de fruits - Sodas & fruit juices

Limonade pression du bois bordet Lot - 25cl	3.8 €
Diabolo pression - 25 cl	4 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat <i>Pomegranate, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat</i>	
Jus de fruits Meneau - 25 cl	5 €
Orange, pomme, multifruits, abricot <i>Orange, apple, multifruit, apricot</i>	
Vittel sirop - 25cl	3.2 €
<i>Vittel water syrup</i>	
Supplément sirop - 2 cl	0.3 €
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat <i>Extra syrup (pomegranate, strawberry, mint, lemon, peach, orgeat)</i>	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33 cl	4 €
Thé vert glacé bio meneau 25 cl	4.3 €
Pêche, hibiscus, citron-gingembre <i>Organic iced green tea (peach, hibiscus, lemon-ginger)</i>	
Orangina - 25 cl	3.9 €
Perrier - 33 cl	3.9 €
Schweppes agrumes - 25 cl	3.9 €
Verre de lait - 25 cl	1.5 €
<i>Glass of milk</i>	

Boissons chaudes - Hot drinks

Expresso* / déca - Expresso* / deca	2.4 €
Café noisette* / déca - Nutty coffee* / deca	2.6 €
Double Expresso / déca - Double espresso* / deca	4.6 €
Café Allongé* - Long coffee*	2.5 €
Café au lait* - Milk coffee*	3.5 €
Chocolat chaud - Hot chocolate	3.8 €
Café* / Chocolat viennois - Coffee* or Viennese chocolate	4.5 €
Cappuccino*	4.5 €
Thé et infusion (Dammann) - Tea and coffee	4 €

* Tous nos cafés sont préparés à base de mocha bio / All our coffees are made with organic mocha beans

Eaux minérales - Mineral waters

Vittel - 25 cl	2.9 €
Vittel / San pellegrino - 50 cl	4.2 €
Vittel / San pellegrino - 1 L	5 €

ECOCUP GOUFFRE DE PADIRAC 25 cl 33 cl 50 cl 1 € 1.2 € 1.5 €

PRODUITS LOCAUX



Le Gouffre de Padirac a implanté des ruches d'abeilles noires sur ses parcelles en collaboration avec l'apiculteur le Rucher Pèle-Miel, afin de préserver cette espèce en danger. Ce miel d'exception 100% local compose nos plats et est disponible à la vente au Kiosque, l'épicerie fine du Gouffre de Padirac.

The Gouffre de Padirac has planted black bee hives on its plots in collaboration with the beekeeper Rucher Pèle-Miel, in order to preserve this endangered species. This exceptional 100% local honey is used in our dishes and is available for sale at the Kiosque, the gourmet store of the Gouffre de Padirac.



Le Pain d'Épice du Quercy de la maison Darnis est créé artisanalement depuis 1995. Donnant une couleur brun chaud, une texture moelleuse et une saveur généreuse à ce pain d'épice d'exception.

Gingerbread of Quercy of the Darnis house is created artisanally since 1995. Giving a warm brown color, a soft texture and a generous flavor to this exceptional gingerbread.



Latitude Safran de Cajarc dans le Lot a mis au point un procédé permettant d'extraire le safran en conservant pleinement ses propriétés organoleptiques, sans intervention d'un agent chimique extérieur. Les qualités naturelles du safran sont ainsi avantageusement conservées et sublimes.

Latitude Safran has developed a process that allows saffron to be extracted while fully preserving its organoleptic properties, without the intervention of an external chemical agent. The natural qualities of saffron are thus advantageously preserved and sublimated.



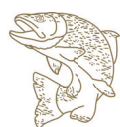
Le noyer se plaît dans le Lot. Il est là chez lui et on en trouve partout. Pas un village, pas un champ du Causse, de la vallée de la Dordogne ou de la Limargue, sans rangées de ces beaux arbres à larges feuilles.

The walnut tree likes to live in the Lot. It is at home here and can be found everywhere. Not a village, not a field of the Causse, the Dordogne valley or the Limargue, without rows of these beautiful trees with large leaves.



La majorité de nos légumes proviennent de l'exploitation du **Moulin Grand** situées de part et d'autre de la Dordogne entre Gintrac et Tauriac.

The majority of our vegetables come from the Moulin Grand farm located on either side of the Dordogne River between Gintrac and Tauriac.



La Pisciculture des Eaux de l'Inval située à Borrèze en Dordogne, est implantée sur un ancien moulin du XVII^e siècle. Elevage de la truite arc-en-ciel, de la truite fario ainsi que de l'esturgeon, elle bénéficie de l'eau pure du ruisseau de l'Inval.

The Pisciculture des Eaux de l'Inval, located in Borrèze in the Dordogne, is set in a 17th-century former mill. It raises rainbow trout, fario trout, and sturgeon, benefiting from the pure water of the Inval stream.



Le Rocamadour de la ferme La Borie d'Imbert, est un fromage au lait cru de chèvre réalisé avec un réel savoir-faire.

Il est produit dans le Quercy, et porte le nom d'un des plus beaux villages de France depuis 1955.

Rocamadour from La Borie d'Imbert farm is a raw goat's milk cheese made with real know-how. It is produced in the Quercy region, and bears the name of one of the most beautiful villages in France since 1955.



Située à 2 km de la célèbre cité mariale de Rocamadour, **la ferme des Alix** cultive la lavande quasi disparue des terres lotoises et pourtant partie intégrante du patrimoine agricole au siècle dernier.

Located 2 km from the famous Marian city of Rocamadour, the Alix farm cultivates lavender, which has almost disappeared from the lands of the Lot and yet was an integral part of the agricultural heritage of the last century.



Le foie gras mi-cuit Maison Espinet, fondée en 1936, préparé selon un savoir-faire traditionnel, est pasteurisé pour conserver une texture fondante, des arômes délicats et une saveur très fine.

The semi-cooked foie gras from Maison Espinet, founded in 1936 and prepared using traditional methods, is pasteurised to preserve a melting texture, delicate aromas, and a very refined flavour.



Mas del Périé, créé en 2006 par Fabien JUVES, est situé sur les hauteurs de Cahors. Le domaine cultive le Malbec dans une agriculture biodynamique et authentique, respectueuse de l'environnement. La vinification naturelle, sans intrants œnologiques, révèle la personnalité unique de ses vins.

Mas del Périé, created in 2006 by Fabien JUVES, is nestled on the heights of Cahors. The estate cultivates Malbec through biodynamic and authentic agriculture that respects the environment. Natural winemaking, without oenological inputs, unveils the unique character of its wines.



La brasserie Paysanne Lotoise est située à Espeyroux dans le Lot. Matthieu a repris l'exploitation familiale comme paysan malteur/brasseur et ne produit que de la bière paysanne Bio. L'exploitation est en conversion à l'agriculture biologique, l'orge est donc cultivée sans intrants chimiques.

The Paysanne Lotoise brewery is located in Espeyroux in the Lot. Matthieu took over the family business as a peasant malster/brewer and only produces organic peasant beer. The farm is converting to organic farming, the barley is therefore grown without chemical inputs.



La Vieille Noix de Louis Roque est une liqueur à base de noix, élaborée en Dordogne, à Souillac. Elle est fabriquée à partir de noix cueillies en juin, autour de la Saint-Jean, lorsque les noix sont encore laiteuses.

The Vieille Noix de Louis Roque is a walnut-based liqueur, made in Souillac, Dordogne. It is made from walnuts picked in June, around St. John's Day, when the nuts are still milky.

Prix en euros, net, service et toutes taxes comprises. Le registre des allergènes, à déclaration obligatoire, est disponible sur demande. Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prices in euros, net, service and tax included. A list of the allergens in our dishes is available upon request. Remember that excess alcohol consumption is a health hazard.



*Votre avis nous intéresse,
laissez-nous un commentaire !
We are interested in your opinion,
leave us a comment !*

