



L'AUBERGE DU GOUFFRE



À LA CARTE

ENTRÉES | *Starters*

TERRINE D'AGNEAU DES FERMES DU QUERCY

TERRINE D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY ET SON MESCLUN FRAIS
Coarse lamb pâté, mesclun salad

PETITE SALADE DES DÉLICES AMADOURIENS

ROCAMADOUR FERMIER DE LA FERME DE « LA BORIE D'IMBERT » ET SA SUITE DE NOIX,
TOMATES MARINÉES ET JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD
Spinach salad, local goat cheese from "La Borie d'Imbert" farm, marinated tomatoes, walnuts

FOIE GRAS DE CANARD TOUT DROIT DU SUD OUEST (40 GR)

FOIE GRAS DU SUD-OUEST ACCOMPAGNÉ DE SA MARMELADE DE FIGES ET SON MESCLUN FRAIS
South-west duck foie gras, fig chutney, mesclun salad

GRANDES SALADES | *Salads*

SALADE DE DÉLICES AMADOURIENS

ROCAMADOUR FERMIER DE LA FERME DE « LA BORIE D'IMBERT » ET SA SUITE DE NOIX,
TOMATES MARINÉES ET JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD
Spinach salad, local goat cheese from "La Borie d'Imbert" farm, marinated tomatoes, walnuts

SALADE LOTOISE ET DÉLICIEUSE

FOIE GRAS DU SUD-OUEST ET SA SUITE DU PAYS | SALADE, TOMATES FRAÎCHES,
MAGRETS SÉCHÉS DU SUD-OUEST, FIGES FRAÎCHES ET CROUTONS
Salad, fresh tomatoes, south-west duck foie gras and dried magrets, fresh figs, croutons

PLATS | *Main courses*

SAUCISSE FRAÎCHE À LA BONNE FRANQUETTE

SAUCISSE FRAÎCHE ARTISANALE, SAUCE & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Handmade fresh sausage, sauce & side dish choice

INTERPRÉTATION MAISON DU PARMENTIER DE CANARD

CONFIT DE CANARD DU SUD-OUEST, OIGNONS CONFITS, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
ET PATATES DOUCES GRATINÉES AU PARMESAN, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
*South-west duck confit, fried onions, gratinated homemade mashed potatoes
and sweet potatoes, side dish choice*

250 GR. D'ENTRECÔTE GRILLÉE (RACE À VIANDE),

SAUCE & ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
250 gr. grilled rib steak, sauce & side dish choice

CÔTELETTES D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY,

SIROTÉES DE THYM

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Lamb chops, thyme sauce, side dish choice

PAPILLOTE DE TRUITE PARFUMÉE AUX ARÔMATES

PAPILLOTE DE TRUITE, CITRON, TOMATES CONFITES, THYM, OIGNONS ET VIN BLANC
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
*Foiled trout with flavouring and herbs (lemon, dried tomatoes, onions,
thyme, white wine), side dish choice*

PLAT VÉGÉTARIEN

TARTE SALÉE AUX LÉGUMES DU PAYS, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
Tart of the day, side dish choice

Supplément garniture | *Extra side dish*
LES FAMEUSES FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES ENSEMBLÉS, TAGLIATELLES TOUT SIMPLEMENT, SALADE VERTE
Chips, mixed grilled vegetables, pasta, salad

Supplément sauce | *Extra sauce*
MOUTARDE AUX CÈPES, ROCAMADOUR, POIVRE, JUS DE THYM
Mustard & cepes, Rocamadour, pepper, thyme sauce

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX | *Side dish choices*
LES FAMEUSES FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES ENSEMBLÉS, TAGLIATELLES TOUT SIMPLEMENT, SALADE VERTE
Chips, mixed grilled vegetables, pasta, salad

DESSERTS | *Desserts*

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES FERMES

BLEU D'AUVERGNE, CANTAL ENTRE-DEUX, ROCAMADOUR DE LA FERME DE « LA BORIE D'IMBERT », MESCLUN
*Cheese selection: Blue cheese "d'Auvergne", Cantal cheese,
Rocamadour goat cheese from the "La Borie d'Imbert" farm, mesclun salad*

TARTE AUX NOIX

SON COULIS DE CARAMEL ET SA BOULE DE GLACE AUX NOIX
Walnut pie with caramel coulis and walnut ice cream

LE MEILLEUR FONDANT AU CHOCOLAT

SA CRÈME ANGLAISE ET SA BOULE DE GLACE VANILLE
Rich chocolate cake with custard and a scoop of vanilla ice cream

CRÈME BRULÉE À LA GOUSSE DE VANILLE BOURBON

GLACE 2 PARFUMS

VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, FRAISE, CITRON, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX, MANGUE, COCO,
FRAMBOISE, CARAMEL, PISTACHE, CASSIS, RHUM-RAISIN, MELON
*Ice cream: choice of 2 flavours: vanilla, coffee, chocolate, strawberry, lemon, mint-chocolate,
walnut, mango, coconut, raspberry, caramel, pistachio, blackcurrant, rum & grapes, melon*

LES FORMULES

FORMULE | 18,90 €

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS | *To choose among the labelled dishes*

ENTRÉE + PLAT
Starter + Main course

OU

PLAT + DESSERT OU GAUFRE
Main course + Dessert or waffle

BOISSONS NON COMPRISES | *Drinks are not included*

FORMULE | 22,90 €

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS | *To choose among the labelled dishes*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU GAUFRE
Starter + Main course + Dessert or waffle

BOISSONS NON COMPRISES | *Drinks are not included*

MENU DES PETITS EXPLORATEURS | 7,90 €

MENU ACCESSIBLE AUX ENFANTS DE -12 ANS | *Applying for children under 12*

NUGGETS DE POULET | *Chicken nuggets*

OU SAUCISSE FRAÎCHE ARTISANALE | *Fresh handmade sausage*
OU HACHIS PARMENTIER | *Meat hash & mashed potatoes*

+

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX | *Side dish choice*

FRITES, POÊLÉE DE LÉGUMES, TAGLIATELLES, SALADE VERTE, POMMES DE TERRE SARLADAISES
Chips, mixed grilled vegetables, pasta, salad, parsley and garlic potatoes

+

COUPE GLACÉE 2 PARFUMS | *2 flavour ice cream*

OU YAOURT À BOIRE FRAISE | *Strawberry yogurt*
OU COMPOTE DE POMME BIO | *Organic apple compote*
OU MOUSSE AU CHOCOLAT | *Chocolate mousse*

+

1 BOISSON AU VERRE

SIROP À L'EAU, COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO,
JUS D'ORANGE, JUS DE POMME
Squash, Coke, Zero Coke, orange or apple juice

25cl.

OU

EAU MINÉRALE

50cl.
Mineral water

COUPES GLACÉES | *Ice creams*

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Vanilla ice cream, chocolate sauce,
whipped cream & almonds*

6,50 €

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

CAFÉ OU CHOCOLAT, SAUCE MOKA OU CHOCOLAT,
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Coffee or chocolate ice cream, moka or chocolate sauce,
whipped cream & almonds*

6,50 €

BANANA SPLIT

GLACE VANILLE, FRAISE ET CHOCOLAT, BANANE,
SAUCE CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Vanilla, strawberry and chocolate ice creams, banana,
chocolate sauce, whipped cream & almonds*

7,50 €

L'AUBERGE

GLACE VANILLE, GLACE CARAMEL,
BANANE, SAUCE CARAMEL, CRÈME FOUETTÉE,
AMANDES GRILLÉES
*Vanilla and caramel ice creams, banana,
caramel sauce, whipped cream & almonds*

7,00 €

GAUFRES | *Waffles*

NATURE | *Plain*

3,70 €

SUCRE

Sugar

4,00 €

CONFITURE DE FRAISE

Strawberry jam

4,00 €

NUTELLA®

4,50 €

LE GOUFFRE

SORBET CITRON, GLACE VANILLE, JUS DE CITRON,
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Lemon sorbet, vanilla ice cream, lemon juice
whipped cream & almonds*

7,00 €

L'EXPLORATEUR

SORBET CITRON, CASSIS, MANGUE,
SALADE DE FRUITS FRAIS, COULIS DE FRUITS ROUGES,
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Lemon sorbet, blackcurrant, mango, fresh fruits,
forest fruit coulis, whipped cream & almonds*

7,00 €

LA PENDELOQUE

GLACE VANILLE ET CHOCOLAT, BROWNIE,
SAUCE CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES
*Vanilla and chocolate ice creams, brownie, chocolate sauce,
whipped cream & almonds*

7,00 €

LA QUERCYNOISE

GLACE VANILLE ET NOIX, POMMES CARAMELISÉES,
CRÈME FOUETTÉE, COULIS CARAMEL, AMANDES GRILLÉES
*Vanilla and walnut ice cream, caramelized apples,
whipped cream, caramel coulis & almonds*

7,00 €

CRÈME DE MARRONS

Sweetened chestnut puree

4,50 €

NUTELLA® BANANE

Hot chocolate & banana

5,00 €

Supplément ingrédients | *Extra ingredients*

CHANTILLY, BANANE, POMMES CARAMELISÉES,
BOULE DE GLACE
Whipped cream, banana, caramelized apple, scoop of ice cream

1,00 €

LES BOISSONS

APÉRITIFS | *Aperitifs*

KIR VIN BLANC | *White wine Kir*

CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE
Blackcurrant, peach, blackberry or chestnut liqueur

15cl. 4,20 €

KIR PÉTILLANT | *Sparkling Kir*

CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE
Blackcurrant, peach, blackberry or chestnut liqueur

15cl. 4,20 €

MARTINI BLANC OU ROUGE

Red or white Martini

6cl. 4,20 €

RICARD

Herb liqueur

2cl. 3,60 €

WHISKY

Whisky

4cl. 5,20 €

RHUM

Rum

4cl. 5,20 €

MOJITO DU QUERCY

RHUM, PERRIER®, CITRON VERT, SUCRE ROUX,
FEUILLES DE MENTHE, SIROP DE MELON
*Rum, Perrier®, lime, brown sugar, mint leaves,
melon syrup*

13cl. 7,00 €

APÉRITIFS LOCAUX

Local aperitifs

VIN DE SAFRAN, VIN DE NOIX, VIN DE FIGES

10cl. 4,20 €

BIÈRES | *Beers*

BIÈRES PRESSION

Draught beers

PELFORTH (BIÈRE BLONDE)
EDELWEISS (BIÈRE BLANCHE)

25cl. 3,50 €

50cl. 6,00 €

BIÈRE GAILLARDE (BOUTEILLE)

33cl. 4,50 €

BIÈRE RATZ (BOUTEILLE)

33cl. 4,50 €

VINS | *Wines*

CONSULTEZ L'ARDOISE DU MOMENT

See the selection of the moment

EAUX MINÉRALES

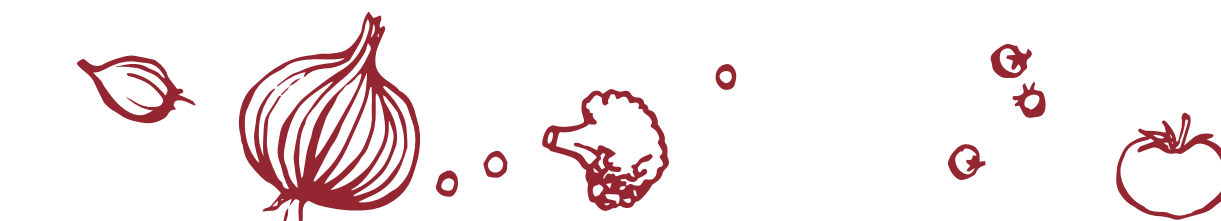
Mineral waters

VITTEL | SAN PELLEGRINO

25cl. 2,00 €

½ litre 3,50 €

1 litre 4,50 €



SNACK

À PARTIR DE 16H00 | *Starting 16:00*

CROQUE-MONSIEUR

LE CLASSIQUE

JAMBON, EMMENTAL, BÉCHAMEL
Ham, cheese, bechamel

5,00 €

LE BATELIER

CRÈME À LA RICOTTA, SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS
Ricotta with cream, smoked salmon, spinach

6,00 €

L'AMADOURIEN

ROCAMADOUR FERMIER, POUSSÉS D'ÉPINARD, CRÈME À LA RICOTTA, MIEL
Rocamadour goat cheese, spinach, Ricotta with cream, honey

6,00 €

LE PÉRIGOURDIN

ÉFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, OIGNONS CONFITS, ROQUETTE, MOUTARDE AUX CÈPES
Duck confit, fried onions, arugula salad, cepes mustard

6,00 €

ARDOISES | *Large plates*

ARDOISE DE CHARCUTERIE

9,90 €

ARDOISE DE FROMAGES

9,90 €

PORTION DE FRITES | *Portion of chips*

3,00 €

HORAIRES
D'OUVERTURE
Opening time

SELON HORAIRES DE LA BILLETTERIE
DU GOUFFRE DE PADIRAC
*According to the Gouffre de Padirac
main ticket counter timetable*

DÉJEUNER SERVI
DE 11H30 À 16H00
*Lunch from
11.30 a.m. up to 4.00 p.m.*

SNACK
À PARTIR DE 16H00
*Snacking
from 4.00 p.m.*

PRIX EN EUROS, NET, SERVICE ET TOUTES TAXES COMPRISES
Prices in euros, net, service and all taxes included



Le registre des allergènes, à déclaration obligatoire,
contenus dans nos plats est disponible sur demande.
*The register of allergens, in compulsory declaration, contained in our
dishes is available on request.*

Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol can damage your health.