

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 partagez 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 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 Belvoye bleu (8 ans d'âge) - 4 cl	8 €

Apéritifs locaux - Local aperitifs

Vin de noix ou figue - 10 cl	5.5 €
<i>Walnut wine</i>	
Ratafia (Pruneaux et 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>	

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	
Pelforth (bière blonde) - 25 cl	4.2 €
- 50 cl	8.2 €
Affligem (bière blanche) - 25 cl	5.2 €
- 50 cl	9.9 €
Bière locale artisanale brasserie paysanne lotoise	6.9 €
Ambrée, blonde ou blanche - 33 cl	
Monaco / Panaché - 25 cl	4.8 €
ECOCUP GOUFFRE DE PADIRAC 25 cl 33 cl 50 cl	1 € 1.2 € 1.5 €

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 à la 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	3.9 €
Thé vert glacé bio meneau 25 cl	4.3 €
Peche, hibiscus, citron-gingembre <i>Organic iced green tea (peach, hibiscus, lemon-ginger)</i>	
	
Orangina - 25 cl	3.9 €
Perrier - 25 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 - Espresso / deca	2.2 €
Café noisette / déca - Nutty coffee / deca	2.5 €
Double Espresso / déca - Double espresso	4.4 €
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 (Damman Frères) - Tea and coffee	4 €

Eaux minérales - Mineral waters

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

CARTE DES VINS

Les vins blancs - *White wines*

	Verre 15cl	Bouteille 50cl	Bouteille
Les Agudes Mas Del Périé 2022 *	5.5 €		25 €
Bandol Blanc Domaine Maubernard 2021	7 €		32 €

Les vins rosés - *Rosé wines*

Amadour IGP Côtes du Lot *	5 €		22 €
Bandol Rosé 2021 Domaine Maubernard	7 €		32 €
Miraval Côtes de Provence 2020	8 €		38 €
M de Minuty Côtes de Provence 2020	-		38 €

Les vins rouges - *Red wines*

Amadour IGP Côtes du Lot *	5 €	16 €	22 €
Haute Côt(e) de Fruit Mas Del Périé 2022 *	6 €		25 €
La Castagne Maison Castagné 2021 *	6 €		25 €
Bourgeuil Bio Candide, Stéphane Guion 2021	 -		25 €
Bandol Rouge Domaine Maubernard 2017	7 €		32 €
Clos Triguedina, Cuvée classique 2013 *	-		33 €
Les Acacias Mas Del Périé 2020 *	9 €		46 €
Saint Joseph Les Pierres Sèches 2020	-		49 €
Probus Clos Triguedina 2018 *	-		58 €

* les vins de notre région

PAUSE GOURMANDE

Formule Petit déjeuner - *Breakfast formula*

Boisson chaude au choix - Croissant OU Chocolatine - Jus Multifruits Meneau 8 €
Hot drink of your choice - Croissant or Chocolatine - Multi-fruit juice Meneau

Formule Goûter - *Afternoon drink formula*

Boisson chaude ou froide au choix (Supplément 1€ sur les Jus de fruits & Thés glacés) - Tarte aux noix maison 9 €
OU Crème légère poire lavande maison OU Coupe glacée 2 boules OU Gaufre au choix
Hot or cold drink of your choice (€1 extra charge on fruit juices & iced teas) - Homemade walnut tart
OR Homemade light pear and lavender cream OR 2 scoop ice cream OR Waffle of your choice

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*

Café ou chocolat liégeois 7.8 €
Glace café ou chocolat, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées
Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream & toasted almonds

Quercynoise 8.5 €
Glace vanille et noix, noix caramélisées, crème fouettée, coulis caramel, amandes grillées
Vanilla and walnut ice creams, caramelized walnut, whipped cream, fudge topping & toasted almonds

Dame Blanche 7.8 €
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes grillées
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & toasted almonds

Glaces et sorbets - *Ice cream flavours*

Chocolat noir bio, amande bio, sorbet fraise bio, sorbet citron, pistache, noix du Périgord, vanille bourbon, café, caramel fleur de sel, rhum-raisin
Organic dark chocolate, organic almond, organic strawberry, lemon, pistachio
Perigord walnut, bourbon vanilla, coffee, salted caramel, rum raisin



1 Boule - 1 scoop 3.5 €
2 Boules - 2 scoops 5.5 €

Gaufres - *Waffles*

Nature - Plain 4.5 €

Sucre - Sugar 4.8 €

Nutella 5.8 €

Crème de marrons - Chestnut jam 5.8 €

Caramel au beurre salé - Salted caramel 5.8 €

MENUS

Menu découverte du Quercy *Menu from Quercy region*

Rillettes de canard
Duck rilette

**Manchons de canard confits de la Maison
Rougié et pommes sautées**
Rougié's 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

24.5 €

Entrée-Plat-Dessert
Starter-Lunch-Dessert

29.5 €

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

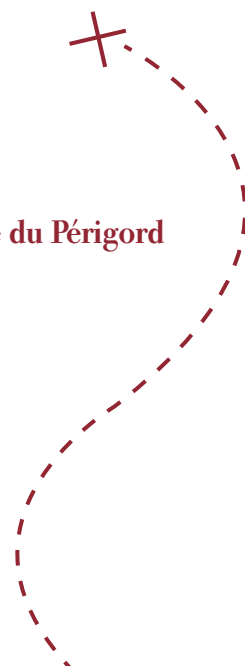
Aiguillettes de poulet panées OU Petit burger du Gouffre OU Saucisse du Périgord
Breaded Chicken Tenderloins Or Small Gouffre Burger Or Périgord Sausage

Frites
Fries

Coupe glacée 2 parfums OU Mousse au chocolat maison
2 flavors of ice cream OR Homemade chocolate mousse

13.5€

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



À LA CARTE




Planches à partager - Boards to share

Planche Charcuterie Fromage Magret de canard séché, fricandeau maison*, saucisson artisanal Miro en Quercy, Rocamadour*, Cantal, Tome de vache La ferme en paille et Bleu d'Auvergne <i>Charcuterie Cheese Board (Dried duck breast, home-made fricandeau*, artisanal sausage Miro en Quercy, Rocamadour*, Cantal, Tome from La ferme en paille and Bleu d'Auvergne)</i>	25 €
Planche Charcuterie Magret de canard séché, fricandeau maison*, saucisson artisanal Miro en Quercy <i>Charcuterie Board (Dried duck breast, home-made fricandeau*, artisanal sausage Miro en Quercy)</i>	18 €
Planche Fromage Rocamadour*, Cantal, Tome de vache La ferme en paille et Bleu d'Auvergne <i>Cheese board (Rocamadour*, Cantal, Tome from La ferme en paille and Bleu d'Auvergne)</i>	18 €

Entrées - Starters

Fricandeau maison* <i>Fricandeau housemade*</i>		7.8 €
Terrine de Truite fraîche fumée <i>Fresh smoked trout terrine</i>		7.8 €
Petite salade amadorienne 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*, PDO walnuts, Rocamadour La Borie d'Imbert toasted with honey from the Gouffre de Padirac*, tomatoes)</i>		7.8 €
Verrine de caillé de chèvre, poireaux et miel du Gouffre de Padirac* <i>Verrine of goat curd, leeks and honey from the Gouffre de Padirac*</i>		7 €
Rillettes de canard <i>Duck rilette</i>		7 €

Grandes Salades - Larges Salads

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 Quercy Périgord*, 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, Quercy Périgord walnuts*, tomatoes)</i>		18 €
Salade Lotoise Fricandeau maison, salade du Moulin Grand de Gintrac, magrets séchés de la Maison Espinet, gésiers de dinde émincés et pain d'épices de la Maison Darnis*, tomates <i>Lotoise Salad (Fricandeau Maison, salad from Moulin Grand of Gintrac, dried duck breast from Maison Espinet, sliced turkey gizzards and gingerbread from Maison Darnis*, tomatoes)</i>		19 €
Salade de la Batelière Quinoa, avocat, crevettes marinées, salade verte du Moulin Grand de Gintrac et sauce cocktail (tomates, citron, sésame, sauce soja). <i>Quinoa, avocado, marinated shrimp, green salad from Moulin Grand of Gintrac and cocktail sauce (tomatoes, lemon, sesame, soy sauce)</i>		18 €

À LA CARTE

Plats - Main courses

**Viande Bovine française

Burger** du Gouffre maison et son pain brioché toasté, frites et salade <i>Housemade burger** du Gouffre with toasted brioche bun, fries and salad</i>	☺	19 €
Pièce du Boucher viande race Limousine**, sauce au choix : poivre, bleu d'Auvergne ou beurre maître d'hôtel, frites et salade (Supplément formule + 2 €) <i>Our butcher selection**, choice of sauce : pepper, Auvergne blue cheese or parsley butter, fries and salad (Extra charge in the menu + 2 €)</i>		21.5 €
Truite de la Fialicie, riz pilaf et beurre blanc au safran du Quercy* <i>Trout from La Fialicie, rice pilaf and white butter with Quercy saffron*.</i>	☺	19 €
Lasagnes de légumes et salade <i>Vegetable and salad lasagna</i>	☺	17.5 €
Saucisse du Périgord, sauce brune et aligot de l'Aveyron <i>Cantalou sausage, brown sauce and Aveyron aligot (Perigord sausage, aligot cheese dairy Young Aveyron area)</i>		18.5 €
Omelette aux cèpes et salade du Moulin Grand de Gintrac <i>Omelette with porcini mushrooms and salad from Moulin Grand in Gintrac</i>	☺	18 €
Supplément accompagnement frites, salade, riz pilaf ou légumes <i>Extra side dishes French fries, salad, rice pilaf or vegetables</i>		3.5 €

Desserts - Desserts

Poire et crème légère à la lavande bio de la Ferme des Alix de Rocamadour* <i>Pear and light cream with organic lavender from Ferme des Alix de Rocamadour*</i>	☺	7.8 €
Nougat glacé artisanal <i>Iced nougat</i>		7.8 €
Café gourmand <i>Meringue au safran, tarte aux noix, mousse chocolat, crème lavande</i> <i>Gourmet coffee (Saffron meringue, nut pie, chocolate mousse, lavender light cream)</i>	☺	7.8 €
Tarte aux noix du Périgord <i>Walnut pie from Périgord</i>	☺	7.8 €
Glace artisanale 1 boule <i>Artisanal ice cream 1 scoop</i>		3.5 €
Glace artisanale 2 boules <i>Artisanal ice cream 2 scoops</i>		5.5 €
Assiette de Rocamadour et Tome de La ferme en paille, miel du Gouffre de Padirac <i>Rocamadour AOP La Borie d'Imbert</i> <i>Plate of Rocamadour and Tome from La ferme en paille, honey from the Gouffre de Padirac (Rocamadour PDO La Borie d'Imbert)</i>		7.8 €

PRODUITS LOCAUX



* **Le Gouffre de Padirac** a implanté des ruches d'abeilles noires sur ses parcelles en collaboration avec l'apiculteur le Rucher Pêle-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 Pêle-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.



* **La pisciculture de la Fialicie** est située à Altillac en Corrèze en direction de Mercœur à Gagnac-sur-Cère. Élevage de la truite arc-en-ciel dans le ruisseau d'Orgues entre la vallée du Lot et la vallée de la Dordogne.

The Fialicie fish farm is located in Altillac in Corrèze towards Mercœur in Gagnac-sur-Cère. Farming of brown trout in the Orgues stream between the Lot valley and the Dordogne valley.



* 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.



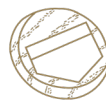
* **La Vieille Noix de Louis Roque** est une liqueur à base de noix, élaborée en Dordogne, à Souillac. Elle est fabriquée à partir de noix cueillies en juin, autour de la Saint-Jean, lorsque les noix sont encore laiteuses.

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.



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

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



* **Le Rocamadour** 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 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.



* **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.



* **Le fricandeau** est une spécialité de l'Aveyron. Pâté de campagne à base de porc, il est cuit au four dans une crêpine de porc, ce qui lui donne un goût et une texture inégalable !

The fricandeau is a specialty of the Aveyron. It is baked in the oven in a pork crêpine, which gives it an incomparable taste and texture !



* Depuis 1875 **La Maison Rougié** est spécialiste de foie gras mi-cuit de qualité, issus de canards nés, élevés et préparés en France. Au sein de leur élevages, les canards sont libres avec l'accès à un vaste parcours extérieur vert.

Since 1875 Rougié has specialised in quality semi-cooked foie gras come from ducks that are born, raised and prepared in France. On our farms, the ducks are free with access to a vast green outdoor area.



* 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.



* **Latitude Safran de Cajare 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 preserving its organoleptic properties, without the intervention of an external chemical agent. The natural qualities of saffron are thus advantageously preserved and sublimated.

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 !*

