

L'AUBERGE  
DU GOUFFRE

*La Carte*

*Restaurant menu*

# LES MENUS

## *Menus*

### FORMULE VISITEUR

21 €

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS 

*Choose from the marked with* 

#### ENTRÉE + PLAT

*Starter + main course*

*OU*

#### PLAT + DESSERT

*Main course + dessert*

### FORMULE EXPLORATEUR

26 €

À CHOISIR PARMIS LES PLATS SIGNALÉS 

*Choose from the marked with* 

#### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

*Starter + main course + dessert*

HORS GRANDES SALADES ET COUPES GLACÉES

*Large salads and ice cream sundaes not included*

BOISSON NON COMPRISE | *Beverage not included*

# MENU ENFANTS

## *Children's menu*

### MENU DES PETITS EXPLORATEURS

12 €

MENU ACCESSIBLE AUX ENFANTS DE - DE 12 ANS

*Set menu for kids (until 12)*

#### AIGUILLETES DE POULET PANÉES AVEC LEURS FRITES

*Chicken nuggets with french fries*

*OU*

#### PETIT BURGER DU GOUFFRE AVEC SES FRITES

*Little burger's Gouffre with french fries*

*OU*

#### SAUCISSE DE STRASBOURG AVEC SON ALIGOT

*Strasbourg sausage with Aligot*

**+**

#### COUPE GLACÉE 2 PARFUMS

AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE

*2 scoops of ice cream: vanilla, chocolate, strawberry*

*OU*

#### MOUSSE AU CHOCOLAT | *Chocolate mousse*

BOISSON NON COMPRISE | *Beverage not included*

# ENTRÉES ET SALADES

## *Starters and salads*

### ENTRÉES | *Starters*

#### FOIE GRAS ET SON CHUTNEY MAISON

9 €

*+1,50 € supp. dans menu*

FOIE GRAS DU SUD-OUEST (40 GR) ET CHUTNEY D'OIGNONS MAISON

*Foie gras from southwestern France (40 g) with homemade onion chutney*

#### TERRINE D'AGNEAU DU QUERCY

7 €

*Quercy lamb terrine*

#### PETITE SALADE AMADOURIENNE

7,50 €

*small amadourian salad*

#### ENTRÉE DU JOUR

7 €

*entry of the day*

### GRANDES SALADES | *Large salads*

#### SALADE DE DÉLICES AMADOURIENS

14 €

FROMAGE DE CHÈVRE ROCAMADOUR AOP DE LA FERME DE

« LA BORIE D'IMBERT » TOASTÉ AU MIEL, NOIX DU PÉRIGORD,

TOMATES MARINÉES ET SALADE

*Rocamadour goat cheese from la Borie d'Imbert farm, toasted with honey, Périgord walnuts, marinated tomatoes and salad*

#### SALADE LOTOISE

18 €

FOIE GRAS DU SUD-OUEST : SALADE, TOMATES FRAÎCHES,

MAGRETS FUMÉS DU SUD-OUEST, GÉSIEERS DE DINDE ÉMINCÉS ET

PAIN D'ÉPICES

*Foie gras from southwestern France, lettuce, tomato smoked duck breasts from southwestern france, minced turkey gizzards and gingerbread*

#### SALADE DE LA BATELIÈRE

15 €

QUINOA, AVOCAT, CREVETTES MARINÉES, SALADE, SAUCE COCKTAIL

*Quinoa, avocado, marinated shrimps, lettuce, cocktail sauce*

# LES PLATS

## *Main courses*

---

**BURGER DU GOUFFRE, FRITES ET SALADE** 17 €  
*Gouffre's burger, fries and salad*

**CONFIT DE CANARD, POMMES SARLADAISES** 16 €  
*Duck confit with garlic potatoes*

**PIÈCE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE)** 17 €  
SAUCE AU CHOIX (BEURRE MAÎTRE D'HOTEL, BLEU D'AUVERGNE OU POIVRE),  
FRITES ET SALADE  
*Butcher's cut (depending on availability), choice of sauce, fries  
and salad*

**LASAGNES VÉGÉTARIENNES ET SALADE** 15 €  
*Vegetarian lasagne with salad, homemade ratatouille, bechamel  
sauce*

**SAUCISSE ET SON ALIGOT** 15 €  
*Sausage with Aligot*

**TRUITE FRAICHE AVEC SES TAGLIATELLES** 18 €  
*Fresh trout with tagliatelle*

*Supplément accompagnement | Extra sides* 3 €  
FRITES, RATATOUILLE MAISON, TAGLIATELLES  
*French fries, homemade ratatouille, tagliatelle*

# LES DESSERTS

## *Desserts*

---

<b>CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA LAVANDE BIO*</b> (*DE LA FERME DES ALIX DE ROCAMADOUR) <i>Crème brûlée with organic lavender</i> <i>(from the Ferme des Alix of Rocamadour)</i>	7,50 €
<b>NOUGAT GLACÉ ARTISANAL</b> <i>Artisanal frozen nougat</i>	7,50 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Coffee with sweets' selection</i>	7,50 €
<b>TARTE AUX NOIX MAISON</b> <i>Homemade walnut pie</i>	7,50 €
<b>DESSERT DU JOUR</b> (CONSULTER L'ARDOISE) <i>Dessert of the day (see black board)</i>	7,50 €

# CARTE DES VINS

## *Wine menu*

	VERRE   BOUTEILLE	
<b>VIN ROSÉ</b>		
L'AMADOUR, IGP CÔTES DU LOT ROC AMADOUR	5 €	18 €
MIRAVAL, CÔTES DE PROVENCE 2020	9 €	46 €
<b>VIN BLANC</b>		
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES 2019	5 €	20 €
HARMONIE DE GASCOGNE 2020, DOMAINE PELLEHAUT	5 €	20 €
IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE «VUE SUR CIEL» 2019	7,50 €	34 €
LIMOUX CUVÉE OPTIME 201, CLOS TEISSEIRE	12 €	52 €
<b>VIN ROUGE</b>		
CLOS LA COUTALE, AOP CAHORS	6 €	25 €
BOURGUEIL 2019, DOMAINE S.GUION	6 €	28 €
CLOS TRIGUEDINA 2015	12 €	46 €
SAINT-JOSEPH 2019,DOMAINE DES PIERRES SÈCHES	15 €	60 €
RULLY LA BARRE 2019 - DOMAINE P.M. JACQUESON	15 €	60 €
CUVÉE 130 ANS, PROBUS 2016, CLOS TRIGUEDINA		75 €

# BOISSONS

## Beverages



### APÉRITIFS | *Aperitifs*

#### KIR VIN BLANC

*White wine with flavoured syrup*  
CASSIS, PÊCHE, MÛRE  
*Blackcurrant, peach, blackberry*

15cl. 5,00 €

#### KIR PÉTILLANT

*Sparkling wine with flavoured syrup*  
CASSIS, PÊCHE, MÛRE  
*Blackcurrant, peach, blackberry*

15cl. 5,00 €

#### CHAMPAGNE VICTOR LEJEUNE CUVÉE BRUT

75cl. 50,00 €

#### RICARD

3cl. 5,00 €

#### MARTINI ROUGE OU BLANC

6cl. 5,00 €

#### WHISKY BELVOYE (8 ANS D'ÂGE)

4cl. 8,00 €

#### APÉRITIFS LOCAUX | *Local aperitifs*

VIN DE SAFRAN, VIN DE NOIX, VIN DE FIGUES  
*Saffron wine, walnut wine, fig wine*

10cl. 5,00 €

#### DIGESTIFS LOCAUX | *Local digestifs*

LA VIEILLE PRUNE OU NOIX DE SOUILLAC

4cl. 6,50 €

### BIÈRES | *Beers*

#### BIÈRES PRESSION | *Draught beers*

PELFORTH (BIÈRE BLONDE)  
EDELWEISS (BIÈRE BLANCHE)

25cl. 4,00 €

25cl. 5,00 €

#### BIÈRE LOCALE RATZ

AMBRÉE, BLONDE OU BRUNE

33cl. 5,50 €

#### PANACHÉ / MONACO

25cl. 4,00 €

### EAUX MINÉRALES | *Mineral waters*

#### VITTEL

SAN PELLEGRINO

25cl. 2,80 €

50cl. 4,50 €

1L. 5,80 €

### SODAS & JUS DE FRUITS

#### *Sodas & fruit juices*

#### LIMONADE À LA PRESSION

25cl. 3,50 €

#### DIABOLO PRESSION

GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE,  
ORGEAT,

25cl. 3,50 €

*Pomegranate, strawberry, mint, lemon, peach,  
orgeat*

#### JUS DE FRUITS PATRICK FONT

ORANGE, POMME, RAISIN, ABRICOT  
*Juices : orange, apple, raspberry, apricot*

33cl. 4,80 €

#### EAU MINÉRALE SIROP

*Mineral water syrup*

25cl. 3,10 €

#### *Supplément sirop | Extra syrup*

GRENADINE, FRAISE, MENTHE, CITRON, PÊCHE,  
ORGEAT

3cl. 0,50 €

*Pomegranate, strawberry, mint, lemon, peach,  
grapefruit, orgeat,*

#### COCA COLA

33cl. 3,50 €

#### COCA COLA ZÉRO

33cl. 3,50 €

#### FUZE TEA

25cl. 3,50 €

#### ORANGINA

25cl. 3,50 €

#### PERRIER

33cl. 3,50 €

#### SCHWEPPE AGRUMES

25cl. 3,50 €

#### VERRE DE LAIT | *Glass of milk*

25cl. 1,50 €

### BOISSONS CHAUDES | *Hot drinks*

#### EXPRESSO / DÉCA | *Espresso / Decaf*

2,20 €

#### CAFÉ NOISETTE / DÉCA | *Nutty coffee / Decaf*

2,50 €

#### DOUBLE EXPRESSO / DÉCA | *Double espresso*

4,40 €

#### CAFÉ ALLONGÉ | *Long coffee*

2,50 €

#### CAFÉ AU LAIT | *Milk coffee*

3,50 €

#### CHOCOLAT CHAUD | *Milk coffee*

3,80 €

#### CAFÉ / CHOCOLAT VIENNOIS | *Coffee or Viennese*

4,50 €

#### CAPPUCCINO

*chocolat*

4,00 €

#### THÉ ET INFUSION (DAMMAN FRÈRES) | *Tea and coffee*

4,00 €



# GLACES ET GAUFRES

## *Ice cream and waffles*

### GLACES ET SORBETS

#### *Ice cream flavours*

ARTISAN GLACIER : HISTOIRES DE GLACES

VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT NOIR BIO,  
SORBET FRAMBOISE BIO, SORBET CITRON BIO,  
SORBET FRAISE BIO, CAMEL FLEUR DE SEL BIO,  
PISTACHE, NOIX DU PÉRIGORD

*Bourbon vanilla, coffee, organic dark chocolate,  
organic raspberry, organic lemon, organic  
strawberry, organic salted caramel, pistachio,  
périgord walnuts*

1 BOULE | 1 scoop

2 BOULES | 2 scoops

3 BOULES | 3 scoops

2,50 €

4,50 €

6,50 €



### COUPES GLACÉES

#### *Ice cream sundaes*

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

GLACE CAFÉ OU CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT,  
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES

*Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce,  
whipped cream & toasted almonds*

7,50 €

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  
& toasted almonds*

8,50 €

QUERCYNOISE

GLACE VANILLE ET NOIX, POMMES CARAMÉLISÉES,  
CRÈME FOUETTÉE, COULIS CAMEL, AMANDES  
GRILLÉES

*Vanilla and walnut ice creams, caramelised apples,  
whipped cream, fudge potting & toasted almonds*

8,50 €

DAME BLANCHE

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT,  
CRÈME FOUETTÉE, AMANDES GRILLÉES

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream  
& toasted almonds*

7,50 €

### GAUFRES | *Waffles*

NATURE | *Plain*

4,00 €

SUCRE | *Sugar*

4,20 €

CONFITURE DE FRAISE | *Strawberry jam*

4,50 €

NUTELLA®

4,50 €

CRÈME DE MARRONS | *Chestnut jam*

4,50 €

NUTELLA® BANANE | *Nutella® with banana*

5,50 €

CAMEL AU BEURRE SALÉ | *Salted caramel*

4,50 €

*Supplément chantilly* | *Extra whipped cream*

1,00 €

PRIX EN EUROS, NET, SERVICE ET TOUTES TAXES COMPRISES.  
PRICES IN EUROS, NET, SERVICE AND TAX INCLUDED.

*Le registre des allergènes, à déclaration obligatoire,  
contenus dans nos plats est disponible sur demande.  
A list of the allergens in our dishes is available upon request.*

*Attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
Remember that excess alcohol consumption is a health hazard.*