

Bienvenue

Notre belle région regorge de véritables trésors gustatifs que nous avons à cœur de vous faire (re)découvrir à travers une carte inspirée de **recettes traditionnelles et authentiques**.

Notre souhait est de **réveiller vos souvenirs des recettes de vos grands-mères**, celles qui embaumaient la cuisine et réchauffaient le cœur.

À ces saveurs d'ici viennent s'ajouter quelques clins d'œil à nos **origines belges**, avec notamment nos **incontournables frites cuites à la graisse de bœuf** et la fameuse **Carbonnade flamande**.

Nous attachons une grande importance à la qualité et à la provenance de nos produits, toutes nos viandes sont **100 % françaises**, nous travaillons également avec des **producteurs régionaux** partageant nos valeurs d'authenticité, de respect et de savoir-faire, tel que :



Cass'dale – GAEC du bourg



Bogota – Café de Brive



Les truites du Gouffre du Blagour



Distillerie Louis Roque – Souillac



Boulangerie de Cressensac
Boulangerie Naudy

Les 3 caves – Vinéa – Mespoulet

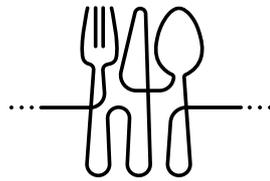
Château Pinteraie – Md Burc

Coteaux de Glanes – Direct

Vin de Rocamadour I.G.P

Bonne dégustation !

L'ensemble de nos plats sont élaborés sur place en grande partie avec des produits frais.



MENUS LA SEMAINE

LA FORMULE à 16.50€

Entrée + Plat

Ou Plat + Dessert

~ ~ ~

LA FORMULE à 18.50€

Entrée + Plat + Dessert

~ ~ ~

LE MENU ENFANT à 12.00€

Plat + dessert jusqu'à 12 ans

Identique à celui du W-E

~ ~ ~

Menus du jour présentés sur l'Ardoise à l'entrée de l'Auberge les jours d'ouverture ainsi que dans la salle. Quotidiennement, vous les retrouverez également sur notre page Facebook.

Nous proposons des plats « fait-maison » composés de viande 100% française, de légumes et de féculents.

La tête de veau est disponible tous les jours même en semaine.

WEEKEND & FÉRIÉ

LE BELGE à 23.50 €

Entrée + plat + dessert

Verrine pêche au thon

~ ~ ~

Carbonnade Flamande

~ ~ ~

Mousse au chocolat*
ou 1 boule de glace*

LA FORMULE MENU

Entrée + plat + dessert

Choisissez votre entrée

~ ~ ~

Choisissez votre plat

~ ~ ~

NOUS VOUS OFFRONS :

Mousse au chocolat*
ou 1 boule de glace*
ou Rocamadour

Ou un dessert à 5.00€:

2 boules de glace*
ou Grosse profiterole*
ou Gaufre* BXL/Liège

LE MENU ENFANT à 12.00€

Plat + dessert jusqu'à 12 ans

SIROP À L'EAU OFFERT

Steak haché

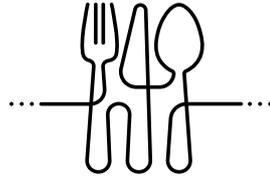
Ou Nuggets de poulet*
ou Poisson pané

Accompagné(s)
de pommes de terre
et de légumes

~ ~ ~

Dessert du jour enfant





A LA CARTE

WEEKEND & FÉRIÉ

ENTRÉES



Soupe (automne > printemps)	6.50 €
Terrine maison au foie gras	9.50 €
Tête de veau vinaigrette	12.50 €
Cassolette de Scampis (6) du chef <i>Queues de crevettes décortiquées, beurre à l'ail du chef avec morceaux de magret fumé</i>	12.00 €
Escargots à l'ail Maison (12) <i>Beurre à l'ail du chef 15'</i>	14.50 €
Salade au Rocamadour chaud pané	8.50 €
Salade aux gésiers de canard	9.50 €

FROMAGES

Rocamadour	3.90 €
------------	--------

DESSERTS

Glace ou Sorbet & chantilly * <i>Carte des goûts en fin de menu</i>	1 b. 5.00€ / 2 b. 7.50€ / 3 b. 9.00 €
Mousse au chocolat*	5.00 €
Grosse profiterole *	7.50 €

DESSERTS D'AILLEURS

Gaufre*	8.50 €
• de Liège , glace et chantilly <i>Pâte levée avec des gros morceaux de sucre</i>	
• de Bruxelles , glace, chocolat et chantilly <i>Grande gaufre légère et croustillante</i>	

PLATS D'ICI



Coq au vin	15.50 €
Cuisse de canard confit*	14.50 €
Tête de veau vinaigrette <i>Avec oignons frais et câpres</i>	16.00 €
Agneau de 7h <i>crème aux brisures de morilles</i>	18.50 €
Truite du Gouffre du Blagour 20' <i>Façon meunière</i>	15.50 €

PLATS D'AILLEURS



Carbonnade flamande <i>Morceaux de bœuf mijotés à la bière</i>	16.50 €
Assiette Scampis (12) <i>Queues de crevettes, beurre à l'ail du chef avec morceaux de magret fumé</i>	16.50 €

VIANDES GRILLÉES – 100% FRANÇAISES

Suprême de volaille aux morilles <i>Cuit au bouillon et rissolé à le poêle</i>	17.50 €
½ Magret en brochette	16.00 €
Côtes d'agneau à l'ail	18.50 €

Tous nos plats sont accompagnés de :

Pommes de terre sous diverses formes
et de légumes de saison.

Actuellement, les frites sont assurées
le jeudi et le samedi

L'ensemble de nos plats sont élaborés
sur place en grande partie
avec des produits bruts sauf ceux avec *





VINS DU PAYS	10CL	75 CL
Mille et une Pierre Fût	5.30 €	24.00 €
Coteaux de Glanes Rouge	4.80 €	23.00 €
Coteaux de Glanes Rosé	4.80 €	23.00 €
Rocamadour Amadour		
Rosé	4.80 €	19.50 €
Rouge	4.80 €	21.50 €
Soif d'étoiles	4.80 €	21.00 €
IGP Côtes du Lot		

CAHORS (AOC)	10CL	75 CL
Chât. la Caminade	4.80 €	24.50 €
Chât. Pineraie Tradition	5.00 €	25.50 €

PÉCHARMANT (AOC)	10CL	75 CL
Grand Jaure	5.30 €	27.00 €

« BULLES »	10CL	75 CL
Champagne	8.90 €	42.00 €
Domaine Barreau « Gaillac »	6.80 €	29.00 €

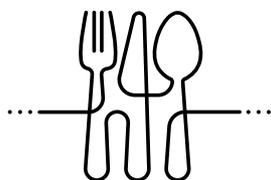
VINS BLANCS	10CL	75 CL
Gaillac Caprice d'Automne		
Moelleux	6.80 €	29.00 €
Sancerre	8.50 €	31.00 €
La croix Chaptal	7.00 €	30.00 €

VIN ROSÉ	10CL	75 CL
Côtes de Provence	6.50 €	28.00 €
Gaillac	4.80 €	21.50 €

VINS ROUGES	10CL	75 CL
Juliéna	6.00 €	28.50 €
Médoc	6.00 €	28.00 €
Saint Nicolas de Bourgueil	5.30 €	27.50 €
Côtes du Rhône	5.30 €	27.00 €
« Domaine Coulange »		

PICHET	BLANC / ROUGE / ROSÉ
Vin AOC Français	
25 cl	6.00 €
33 cl	8.00 €
50 cl	10.00 €





BOISSONS

BIÈRES

Bière locale 33 cl 5.50 €
suisant arrivage

BIÈRES BELGES

Jupiler 25 cl. 3.80 €
Leffe / Leffe Ruby 33 cl. 4.80 €
Liefmans 25 cl. 4.80 €
Hoegaarden blanche 33 cl. 4.80 €
Orval 33 cl. 6.50 €

APÉRITIFS

Américano « maison » 7 cl 8.90 €
Coupe de champagne 10 cl 8.90 €

Pastis, Ricard, Berger blanc 2 cl 4.50 €

Suze, Salers, Martini blc/rge 5 cl 4.90 €
Ratafia, Pineau, Guignolet
Porto rge/blc, Picon, Muscat

Apéritif à la noix, pêche, 5 cl 4.90 €
poire, châtaigne ou framboise

Kir 10 cl 4.00 €
vin blc + crème de liqueur au choix

Verre de vin « Pichet du pays » 10 cl 3.80 €

SOFT

Coca, Coca Zéro, 25 cl 2.80 €
Schweppes, Sprite

Jus de fruit 25 cl 3.20 €

Perrier 33 cl 3.50 €

Badoit, San Pellegrino, Vittel
50 cl 3.50 €
100 cl 4.50 €

Supplément sirop / verre 0.50 €

BOISSONS CHAUDES

Café 2.30 €

Café double, Gd crème, Gd chocolat 4.00 €

Petit crème 2.85 €

Thé, infusions 3.90 €

Irish coffee 9.00 €

DIGESTIFS

Armanac Vsop 4 cl 9.00 €

Cognac Vsop

Calvados Vsop

Poire William

Vielle Prune « Roque »

Rhum

Kirsh 4 cl 7.00 €

Gin, Vodka

LIQUEURS

Marie Brizard, Cointreau, 4cl 9,00 €

Grand Marnier,

Eau de Noix, Châtaigne

Whisky 5cl 9,00 €

Whisky baby 3cl 5,80 €

Whisky du Périgord 5cl 10,00 €

Whisky « The Dalmore » 12Y 5cl 13,00 €

Get 4cl 7,50 €

Manzana, coco 4cl 7,00 €





100% Français !

Ces glaces sont élaborées avec du lait, de la crème, du beurre, du jaune d'œuf (pour les parfums concernés) d'origine France.



1 boule chantilly	5.00 €
2 boules chantilly	7.50 €
3 boules chantilly	9.00 €

GLACES

Amaretti**

Retrouvez les saveurs d'Italie dans cette glace Amaretti avec ses inclusions de biscuits et ses notes de liqueur d'Amaretto.

Cappuccino

Au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir.

Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel.

Chocolat au lait

Laissez-vous emporter par la douceur cacaotée et maltée du Jivara lactée de la maison Valrhona®.

Fraise

Glace à la fraise généreusement gourmande et fruitée.

Mont-Blanc**

Glace à la vanille Bourbon de Madagascar marbrée de crème de marrons légèrement parfumée au whisky et ses morceaux de meringues.

Nougat

Glace à la crème de nougat de Montélimar de la maison Chabert et Guillot® avec éclats de nougat et amandes grillées.

Pistache

À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.

Rhum Raisin**

Glace au rhum Saint James avec raisins Golden-Choice avec macération maison.

Spéculoos

Glace gourmande et croquante aux véritables biscuits Spéculoos Lotus®.

Vanille

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.

Violette

Douceur florale avec cette glace à l'arôme de violette.

SORBETS

Ananas du Costa Rica.

Citron de Sicile.

Fruits des tropiques

Aux jus d'ananas, de mangue, de passion et de citron vert

** contient de l'alcool

