

Bienvenue

Notre région cache de vrais trésors gustatifs que nous essayons de vous faire (re)découvrir dans notre carte élaborée à partir de recettes « traditions ».

A cela, viennent s'ajouter quelques plats de nos origines belges dont nos fabuleuses frites cuites à la graisse de bœuf et la Carbonnade flamande.

Il nous tient à cœur de travailler avec des producteurs régionaux et une viande 100% française tel que :



Cass'dal – GAEC du bourg



Les truites du Gouffre du Blagour



Boulangerie de Cressensac
Boulangerie Naudy



Bogota – Café de Brive



Distillerie Louis Roque – Souillac

Les 3 caves – Vinéa – Mespoulet

Château Pineraie – Md Burc

Château Mercuès – Atrium Souillac

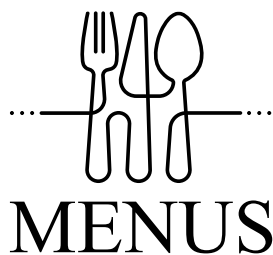
Coteaux de Glanes – Direct

Vin de Rocamadour I.G.P

Et bien d'autres à venir...

Bonne dégustation !

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



FORMULE à 21.50 €

Entrée + plat ou plat + dessert

Soupe

ou Terrine maison

~~~~

Confit de canard

ou Tête de veau vinaigrette

ou Truite du Blagour

~~~~

Mousse chocolat ou 2 boules de glace

ou Rocamadour

ou Feuilleté aux noix (sup.+1.00€)

ou Café gourmand * (sup.+1.50€)

ou Grosse profiterole * (sup.+1.50 €)

Gaufre* BXL/Liège (sup.+2.00€)

LE P'TIT MENU à 26.50 €

Entrée + plat + dessert

Tête de veau vinaigrette

ou Salade aux gésiers

ou Cassolette de Scampis

~~~~

Coq au vin

ou Carbonnade flamande

ou Agneau de 7h

~~~~

Mousse chocolat ou 2 boules de glace

ou Rocamadour

ou Feuilleté aux noix (sup.+1.00€)

ou Café gourmand * (sup.+1.50€)

ou Grosse profiterole * (sup.+1.50 €)

Gaufre* BXL/Liège (sup.+2.00€)

MENU ENFANT à 11.00€ (jusqu'à 12 ans)

Steak haché, nuggets de poulet*

ou poisson pané

Dessert du jour enfant

NOS PROPOSITIONS à 32.00 €

Entrée + plat + dessert

Tête de veau vinaigrette en entrée

ou Salade aux gésiers

ou Cassolette de Scampis

~~~~

Magret grillé

ou Pièce de Bœuf - morilles ou poivre

ou Côtes d'agneau grillées à l'ail

ou Ris de veau à la crème morilles

~~~~

Mousse chocolat ou 2 boules de glace

ou Rocamadour

ou Feuilleté aux noix (sup.+1.00€)

ou Café gourmand * (sup.+1.50€)

ou Grosse profiterole * (sup.+1.50 €)

Gaufre* BXL/Liège (sup.+2.00€)

LE GRAND MENU à 37.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert

Cassolette de St Jacques et Scampis

ou Escalopes de foie gras poêlées

ou Tête de veau vinaigrette

~~~~

Suprême de volaille aux morilles

ou Magret grillé

ou Pièce de bœuf - morilles ou poivre

ou Côtes d'agneau grillées à l'ail

ou Ris de veau à la crème morilles

~~~~

Rocamadour

~~~~

Mousse chocolat ou 2 boules de glace

ou Rocamadour

ou Feuilleté aux noix (sup.+1.00€)

ou Café gourmand \* (sup.+1.50€)

ou Grosse profiterole \* (sup.+1.50 €)

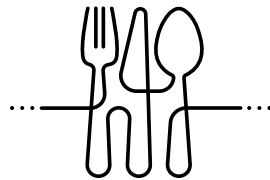
Gaufre\* BXL/Liège (sup.+2.00€)

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





# A LA CARTE

## ENTRÉES

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Soupe (en saison)                        | 6.50 €  |
| Soupe gratinée (en saison)               | 9.50 €  |
| Terrine maison au foie gras              | 9.50 €  |
| Escalopes de foie gras poêlées           | 17.50 € |
| Tête de veau vinaigrette                 | 12.50 € |
| Cassiolette St Jacques (3) / Scampis (3) | 17.00 € |
| - façon du chef                          |         |
| Cassiolette de Scampis (6)               | 12.00 € |
| - façon du chef                          |         |
| Escargots de Bourgogne (12)              | 16.50 € |
| - beurre à l'ail                         |         |

## LES SALADES

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Salade verte       | 5.90 €  |
| Au Rocamadour pané | 8.50 €  |
| Aux gésiers        | 11.00 € |
| Aux scampis (6)    | 13.00 € |

## 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 du jour                        | 5.00 € |
| Feuilleté aux noix                    | 8.00 € |
| Grosse profiterole *                  | 8.50 € |
| Café gourmand *                       | 8.50 € |

## DESSERTS D'AILLEURS

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| Gaufre* de Liège glace et chantilly          | 9.50 € |
| Gaufre* de Bxl, glace, chocolat et chantilly |        |

## PLATS D'ICI

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Coq au vin                      | 16.50 € |
| Confit de canard                | 17.50 € |
| Magret grillé                   | 22.00 € |
| Tête de veau vinaigrette        | 17.00 € |
| Ris de veau à la crème morilles | 26.50 € |
| Agneau de 7h - crème morilles   | 18.00 € |
| Truite du Gouffre du Blagour    | 16.50 € |
| Fricassée aux cèpes             | 22.00 € |
| Omelette aux cèpes              | 19.00 € |

## PLATS D'AILLEURS

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Carbonnade flamande                 | 17.50 € |
| Boulets à la liégeoise              | 16.50 € |
| ou sauce tomate ou nature           |         |
| Assiette St Jacques (4)/Scampis (4) | 26.00 € |
| - façon du chef                     |         |
| Assiette Scampis (12)               | 21.00 € |
| - façon du chef                     |         |

## VIANDES GRILLÉES - 100% FRANÇAISES

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Suprême de volaille aux morilles | 23.50 € |
| Pièce de Bœuf - poivre/morilles  | 21.50 € |
| Côtes d'agneau grillées à l'ail  | 19.50 € |

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

31 Avenue d'Occitanie - 46600 CRESENSAC  
Tél +33 (0) 5 65 37 70 08 - +33 (0) 6 67 26 73 94  
[www.auberge-ici-ailleurs.fr](http://www.auberge-ici-ailleurs.fr)  
[auberge.ici.ailleurs@gmail.com](mailto:auberge.ici.ailleurs@gmail.com)





| VINS DU PAYS            | 10CL   | 75 CL   |
|-------------------------|--------|---------|
| Mille et une Pierre Fût | 5.30 € | 26.50 € |
| Coteaux de Glanes Rouge | 4.80 € | 23.00 € |
| Coteaux de Glanes Rosé  | 4.80 € | 23.00 € |
| Rocamadour Amadour      |        |         |
| Rosé                    | 4.80 € | 24.50 € |
| Rouge                   | 4.80 € | 24.50 € |
| Rocamadour le Sillon    | 5.30 € | 26.50 € |
| Rouge                   |        |         |

| CAHORS (AOC)                | 10CL   | 75 CL   |
|-----------------------------|--------|---------|
| Chât. la Caminade           | 4.80 € | 24.50 € |
| Chât. Pinaeraie Tradition   | 5.00 € | 25.50 € |
| Chât. Pinaeraie Authentique | 8.50 € | 38.00 € |

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

| CHAMPAGNE | 10CL   | 75 CL   |
|-----------|--------|---------|
| Champagne | 8.90 € | 56.00 € |

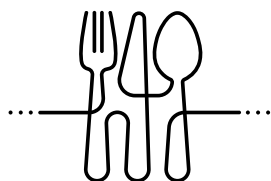
| VINS BLANCS                  | 10CL   | 75 CL   |
|------------------------------|--------|---------|
| Gaillac Caprice d'Automne    |        |         |
| Moelleux                     | 6.80 € | 35.00 € |
| Sancerre                     | 8.50 € | 38.00 € |
| La croix Chaptal             | 7.00 € | 36.00 € |
| Viré Clessé                  | 8.80 € | 39.00 € |
| Vallée du Rhône « Piaugier » | 6.50 € | 33.00 € |

| VIN ROSÉ          | 10CL   | 75 CL   |
|-------------------|--------|---------|
| Côtes de Provence | 6.50 € | 33.00 € |
| Gaillac           | 4.80 € | 24.00 € |

| VINS ROUGES                  | 10CL   | 75 CL   |
|------------------------------|--------|---------|
| Juliéna                      | 6.00 € | 28.50 € |
| Saint Emilion                | 8.80 € | 39.00 € |
| Médoc                        | 6.00 € | 28.00 € |
| Saint Nicolas de Bourgueil   | 5.30 € | 27.50 € |
| Sancerre                     | 8.50 € | 38.00 € |
| Bordeaux « La Piecelle »     | 6.50 € | 33.00 € |
| Vallée du Rhône « Piaugier » | 6.50 € | 33.00 € |
| Côtes du Rhône               |        |         |
| « Domaine Coulange »         | 5.30 € | 27.00 € |
| Côtes du Rhône               |        |         |
| « Olivier Hilaire »          | 9.00 € | 40.00 € |

| PICHET | BLANC / ROUGE / ROSÉ |
|--------|----------------------|
| 25 cl  | 6.00 €               |
| 33 cl  | 8.00 €               |
| 50 cl  | 12.00 €              |





# BOISSONS

## BIÈRES

La Gaillarde 33 cl 7.20 €

## BIÈRES BELGES

Jupiler 25 cl. 3.80 €  
Orval 33 cl. 7.00 €  
Leffe / Leffe Ruby 33 cl. 6.50 €  
Liefmans 25 cl. 4.80 €  
Hoegaarden blanche 33 cl. 4.85 €

## 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,  
poire, châtaigne ou  
framboise 5 cl 4.90 €

Kir 10 cl 4.00 €  
Verre de vin du pays du Lot 10 cl 3.80 €

## SOFT

1/4 Vittel, 33cl Perrier 4.50 €  
Sirop à l'eau 25 cl 2.70 €  
1/4 Limonade, 25 cl 3.60 €  
Coca Zéro, Schweppes, 25 cl 3.80 €  
Orangina, Jus de fruit  
Coca 33 cl 4.20 €

Badoit, San Pellegrino, Vittel 100 cl 6.00 €  
Badoit, Vittel 50 cl 5.00 €

## 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.

### **Banane nuty**

La douceur de la banane avec marbrage chocolat noisette.

### **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®.

### **Chouchou**

Au praliné cacahuète de la maison Valrhona® associé au croquant des chouchous de votre enfance.

### **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.

### **Ourson**

Glace au parfum de guimauve avec le mœlleux de ses morceaux et son marbrage chocolat maison.

### **Pistache**

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

### **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** Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert

\*\* contient de l'alcool

