



# *Bienvenue*

Forte de ses traditions culinaires, la cuisine de la famille Poquet restera la trame principale de notre carte.

Cependant, nous souhaitons vous faire découvrir d'autres recettes venues d'ailleurs, celles-ci s'ajouteront au fil du temps et des saisons.

Les plus appréciées se retrouveront dans cette carte, toutes confectionnées avec le plus grand soin et avec des produits locaux et régionaux.

LVA – Gramat

Le bois d'Amalthée – Fromages et produits laitiers

Quercy Salaison Epicerie – Cahors

Boulangerie « Le pain de Campagne » - Cressensac et la Boulangerie Naudy

Godard Chambon & Marrel – Truffles

Vin de Rocamadour I.G.P

Les truites du Gouffre de Blagour

Cass'dal – GAEC du bourg

Distillerie de la vieille Prune

Les 3 caves - Vinéa - Mespoulet

Château Pinteraie – Md Burc

Château Mercuès – Atrium Souillac

Coteaux de Glanes – Direct

Bogotas – Café

Et bien d'autres à venir...

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

## *Bonne dégustation !*



# MENUS

## 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 du jour ou 2 boules de glace

ou Feuilleté aux noix (sup.+1€)

ou Café gourmand \* (sup.+1.50€)

Gaufre\* BXL/Liège (sup.+2.00€)

ou Rocamadour

## NOS PROPOSITIONS à 32.00 €

Entrée + plat + dessert

Tête de veau vinaigrette en entrée

ou Salade aux gésiers

ou Cassolette de gambas

~~~~

Magret grillé

ou Pièce de Bœuf - morilles ou poivre

ou 3 Côtes d'agneau grillées à l'ail

ou Ris de veau à la crème morilles

~~~~

Mousse du jour ou 2 boules de glace

ou Feuilleté aux noix (sup.+1€)

ou Café gourmand \* (sup.+1.50€)

Gaufre\* BXL/Liège (sup.+2.00€)

ou Rocamadour

## LE P'TIT MENU à 26.50 €

Entrée + plat + dessert

Tête de veau vinaigrette

ou Salade aux gésiers

ou Cassolette de gambas

~~~~

Coq au vin

ou Carbonnade flamande

ou Agneau de 7h

~~~~

Mousse du jour ou 2 boules de glace

ou Feuilleté aux noix (sup.+1€)

ou Café gourmand \* (sup.+1.50€)

Gaufre\* BXL/Liège (sup.+2.00€)

ou Rocamadour

## LE GRAND MENU à 37.00 €

Entrée + plat + fromage + dessert

Cassolette de St Jacques et gambas

ou Verrine de foie gras de canard

ou Tête de veau vinaigrette

~~~~

Suprême de volaille aux morilles

ou Magret grillé

ou Pièce de bœuf - morilles ou poivre

ou 3 Côtes d'agneau grillées à l'ail

ou Ris de veau à la crème morilles

~~~~

Rocamadour

~~~~

Mousse du jour ou 2 boules de glace

ou Feuilleté aux noix (sup.+1€)

ou Café gourmand \* (sup.+1.50€)

Gaufre\* BXL/Liège (sup.+2.00€)

## MENU ENFANT à 10.00€ (jusqu'à 12 ans)

Steak haché, nuggets de poulet\* (4),

Poisson pané\*, calamar frit\* (4)

ou Fricadelle\*

Mousse du jour ou Glace enfant

Variable en fonction des jours ,  
tous nos plats sont accompagnés de :

Pommes de terre cuisinées  
et de légumes de saison



# A LA CARTE

## ENTRÉES

|                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Soupe (en saison)                                         | 6.50 €  |
| Soupe gratinée (en saison)                                | 9.50 €  |
| Terrine maison au foie gras                               | 9.50 €  |
| Salade aux gésiers                                        | 11.00 € |
| Verrine de foie gras de canard                            | 18.50 € |
| Tête de veau vinaigrette                                  | 12.50 € |
| Cassolette St Jacques (3) / gambas (3)<br>– façon du chef | 17.00 € |
| Cassolette de gambas (6)<br>– façon du chef               | 12.00 € |
| Escargots de Bourgogne (12)<br>– beurre à l'ail           | 16.50 € |

## FROMAGES

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

## DESSERTS

|                                                                                    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Glace ou Sorbet & chantilly * fin de carte<br>1 b. 5.00€ / 2 b. 7.50€ / 3 b. 9.00€ |        |
| Feuilleté aux noix                                                                 | 8.00 € |
| Mousse du jour                                                                     | 5.00 € |
| Profiteroles *                                                                     | 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 € |
| Cassolette St Jacques (4) / gambas (4)<br>– façon du chef | 26.00 € |
| Fricassée aux cèpes                                       | 22.00 € |
| Omelette aux cèpes                                        | 19.00 € |

## PLATS D'AILLEURS

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Vol au vent avec ou sans feuilleté | 14.50 € |
| Carbonnade flamande                | 17.50 € |

## VIANDES GRILLÉES – 100% FRANÇAISES

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Suprême de volaille aux morilles  | 23.50 € |
| Pièce de Bœuf – poivre/morilles   | 21.50 € |
| 3 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 CRESSENSAC  
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)



| <b>VINS DU PAYS</b>     | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|-------------------------|-------------|--------------|
| 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                   |             |              |

| <b>CAHORS (AOC)</b>        | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|
| Chât. la Caminade          | 4.80 €      | 24.50 €      |
| Chât. Pineraie Tradition   | 5.00 €      | 25.30 €      |
| Chât. de Mercuès           | 8.50 €      | 45.00 €      |
| Chât. Pineraie Authentique | 7.50 €      | 38.00 €      |

| <b>PÉCHARMANT (AOC)</b> | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|-------------------------|-------------|--------------|
| Grand Jaure             | 5.30 €      | 27.00 €      |

| <b>CHAMPAGNE</b> | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|------------------|-------------|--------------|
| Champagne        | 8.90 €      | 56.00 €      |

| <b>VINS BLANCS</b>        | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|---------------------------|-------------|--------------|
| Gaillac Caprice d'Automne |             |              |
| Moelleux                  | 6.80 €      | 35.00 €      |
| Sancerre                  | 8.50 €      | 38.00 €      |

| <b>VIN ROSÉ</b>   | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|-------------------|-------------|--------------|
| Côtes de Provence | 8.50 €      | 33.00 €      |

| <b>VINS ROUGES</b>         | <b>10CL</b> | <b>75 CL</b> |
|----------------------------|-------------|--------------|
| Bourgogne                  | 8.00 €      | 32.00 €      |
| Juliéna                    | 6.00 €      | 28.40 €      |
| Saint Emilion              | 8.00 €      | 39.00 €      |
| Médoc                      | 6.20 €      | 28.00 €      |
| Saint Nicolas de Bourgueil | 5.30 €      | 27.40 €      |
| Sancerre                   | 8.50 €      | 38.00 €      |

| <b>PICHET</b> | <b>BLANC / ROUGE / ROSÉ</b> |
|---------------|-----------------------------|
| 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 €

## APÉRITIFS BELGES

À venir . . .

## 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 €



|                    |        |
|--------------------|--------|
| 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.

### **Brownies**

Au chocolat Jivara Valrhona® avec morceaux de brownies chocolatés et brisures de noix de pécan caramélisées.

### **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 cacaoitée 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.

### **Noix**

À la pâte de noix avec inclusions de cerneaux de noix grillés.

### **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.

**Fraise et infusion menthe douce**

**Fruits des tropiques** Sorbets ananas, mangue, passion et citron vert

**Mojito\*\*** Rhum blanc, citron vert et menthe.

\*\* contient de l'alcool