

Le Rouffillac

PRODUITS
LOCAUX ET
REGIONAUX

Le Rouffillac

NOTRE SPECIALITEE VUE SUR
FRANCE 3 METEO A LA CARTE
« ROTI DE VEAU AUX GIROLLES »



Droit de couvert 6€ par personne
Prix Net TTC, service compris



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Boissons

Apéritifs du pays

Vin de noix	3€80
Vin de pêche	3€80
Vin de châtaigne	3€80
Verre de Monbazillac	3€80
Verre de vin de votre choix	3€80

Jus de fruits

Limonade	75 Cl	7€80
	25 Cl	2€90
Pomme fermier agriculture Biologique	1 L	7€80
	25 Cl	2€90
Orange Carotte	25 Cl	2€80
Orange	25 Cl	2€80
Ananas	25 Cl	2€80
Tomate	25 Cl	2€80
Abricot	25 Cl	2€80
Fraise	25 Cl	2€80

Sodas

Lipton	33Cl	2€80
Coca, Coca zéro	33Cl	2€80
Oasis orange, tropical	33Cl	2€80
Perrier	33Cl	2€80
Orangina	33Cl	2€80
Schweppes tonic, agrumes	33Cl	2€80
Fanta	33Cl	2€80



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Boissons alcoolisées

Cidre	75 Cl	8€90
Whisky		5€
Ricard		2€50
Berger blanc		2€50
Martini blanc ou rouge		3€50
Suze		3€20
Kir (Mure, Cassis, Framboise, Pêche)		3€
Porto		3€20
Vodka		5€
Rhum		5€
Cognac		7€
Armagnac		7€
Vieille prune		7€
Poire		7€
Mirabelle		7€

Bières artisanales

Pression Blonde	25 Cl	2€50
Mélusime Blonde Bio	33 Cl	3€30
Mélusime Brune	33 Cl	3€30
Mélusime Dame blanche	33 Cl	3€30
Mélusime Mandragore	33 Cl	3€30
Mélusime Nonnette	33 Cl	3€30
Mélusime Puy d'enfer	33 Cl	3€30
Mélusime Médusa	33 Cl	3€30
Mélusime Love flowers	33 Cl	3€30
Mélusime Barbe bleue	33 Cl	3€30
Mélusime Helfest	33 Cl	3€30



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Carte des vins

Blanc sec

Bergerac Château Ladesvignes	37,5 Cl	10€
	75 Cl	16€
Bergerac Château Les Miaudoux	75 Cl	19€

Blanc moelleux

Bergerac Château Ladesvignes	37,5 Cl	10€
	75 Cl	16€
Monbazillac	37,5 Cl	12€
	75 Cl	19€

Rosé

Bergerac Château Ladesvignes	37,5 Cl	10€
	75 Cl	16€
Bergerac Château Les Miaudoux	75 Cl	19€

Rouge

Bergerac Château Ladesvignes	37,5 Cl	10€
	75 Cl	16€
Bergerac Château Ladesvignes <i>Velours</i>	37,5 Cl	12€
Vieilli en fut de chêne	75 Cl	19€
Bergerac Château Les Miaudoux	75 Cl	19€
Pécharmant	37,5 Cl	12€
Château Biran	75 Cl	22€50
Cahors Château d'Arquiès	75 Cl	16€
Cahors Château d'Arquiès <i>Coup d'éclat</i>	75 Cl	19€
Vieilli en fut de chêne		
Vin de Domme	75 Cl	19€



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac
Menu Pétitonne

- 12 ans

PLAT + DESSERT

10€

PLAT au choix

Omelette jambon

Pommes de terre sarladaises, petite salade avec rillettes et magret séché

Omelette nature

Pommes de terre sarladaises, petite salade avec rillettes et magret séché

Steak haché

Pommes de terre sarladaises, petite salade avec rillettes et magret séché

Jambon blanc

Pommes de terre sarladaises, petite salade avec rillettes et magret séché

14€

Confit de canard

Pommes de terre sarladaises, petite salade avec rillettes et magret séché

DESSERT

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

13,50 €

Le Rouffillac
Menu du jour

**UNIQUEMENT EN SEMAINE JUSQU'À 13h30
HORS HAUTE SAISON**

ENTREE DU JOUR

Voir tableau

PLAT DU JOUR

Voir tableau

FROMAGE

Morceau de Tomme ou de Cantal

Miel du pays et noix caramélisées

OU

DESSERT DU JOUR

Voir tableau

HORS MENU

Café	1€30€
Pichet de vin ¼	2,50€
Pichet de vin ½	5€



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

18,90 €

Le Rouffillac
Menu Gourmand

ENTREE + FROMAGE + DESSERT

ENTREE au choix

Généreuse salade périgourdine

Salade verte, gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

TROU PERIGOURDIN

Petite pause digestive
Glace noix maison et liqueur noix

+2€

FROMAGE au choix

Rocamadour

Miel du pays et noix caramélisées

Tomme de vache

Miel du pays et noix caramélisées

Cantal fermier

Miel du pays et noix caramélisées

DESSERT au choix

Gâteau aux noix de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

24,90 €

Le Rouffillac

Menu Festin

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTREE au choix

Généreuse salade périgourdine

Salade verte, gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Rocamadours Chauds

Salade verte, 2 rocamadours chauds sur toast, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

TROU PERIGOURDIN

Petite pause digestive
Glace noix maison et liqueur noix

+2€

PLAT au choix

Rôti de veau sauce girolles, Pommes de terre sarladaises

Confit de canard sauce cèpes, Pommes de terre sarladaises

Magret de canard sauce cèpes, Pommes de terre sarladaises

Omelette aux cèpes, Pommes de terre sarladaises

FROMAGE au choix

Rocamadour

Miel du pays et noix caramélisées

Tomme de vache

Miel du pays et noix caramélisées

Cantal fermier

Miel du pays et noix caramélisées

DESSERT au choix

Gâteau aux noix de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarliat

Le Rouffillac

Menu Végétarien

ENTREE + FROMAGE + DESSERT

18,90 €

OU

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

24,90 €

ENTREE au choix

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, crudités variées, petits fruits variés

Rocamadours Chauds

Salade verte, 2 rocamadours chauds sur toast, crudités variées,
Petits fruits variés

TROU PERIGOURDIN

Petite pause digestive
Glace noix maison et liqueur noix

+2€

PLAT au choix

Omelette nature, Pommes de terre sarladaises

Omelette aux cèpes, Pommes de terre sarladaises

FROMAGE au choix

Rocamadour

Miel du pays et noix caramélisées

Tomme de vache

Miel du pays et noix caramélisées

Cantal fermier

Miel du pays et noix caramélisées

DESSERT au choix

Gâteau aux noix de la ferme

Glace noix et sorbet fraise, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

28 €

Le Rouffillac

Menu Régal

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTREE au choix

Généreuse salade périgourdine

Salade verte, gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Rocamadours Chauds

Salade verte, 2 rocamadours chauds sur toast, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

TROU PERIGOURDIN

Petite pause digestive
Glace noix maison et liqueur noix

OFFERT

PLAT au choix

Escalope de foie gras poêlé sauce cèpes ou girolles

Pommes de terre sarladaises

Pièce de bœuf du boucher sauce cèpes ou girolles

Pommes de terre sarladaises

FROMAGE au choix

Rocamadour

Miel du pays et noix caramélisées

Tomme de vache

Miel du pays et noix caramélisées

Cantal fermier

Miel du pays et noix caramélisées

DESSERT au choix

Gâteau aux noix de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Carte

15 €

Nos belles salades

Généreuse salade périgourdine

Salade verte, gésiers de canard, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, bloc de foie gras 30% morceaux, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

Rocamadours Chauds

Salade verte, 2 rocamadours chauds sur toast, magret séché et rillettes de canard, petits fruits variés

18,50 €

Nos grandes assiettes typiques

Rôti de veau sauce girolles

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises

Confit de canard sauce cèpes

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises

Magret de canard sauce cèpes

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises

Omelette aux cèpes

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises

20.50 €

Escalope de foie gras poêlé sauce cèpes ou girolles

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises

Pièce de bœuf sauce cèpes ou girolles

Salade verte, magrets séchés, rillettes de canard, petits fruits variés
Pommes de terre sarladaises



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarliat

Le Rouffillac

Nos assiettes végétariennes

15 €

Melon arrosé au vin de noix ou Monbazillac

Salade verte, demi melon, crudités variées, petits fruits variés

15 €

Rocamadours Chauds

Salade verte, 2 rocamadours chauds sur toast, crudités variées, petits fruits variés

Assiette Végétarienne complète

Omelette aux cèpes, pommes de terre sarladaise, salade verte avec un rocamadour chaud, crudités variées, petits fruits variés

18,50 €

Nos fromages de la région

Rocamadour

Miel du pays et noix caramélisées
Petite salade verte

4,50 €

Tomme de vache

Miel du pays et noix caramélisées
Petite salade verte

Cantal fermier

Miel du pays et noix caramélisées
Petite salade verte

Nos desserts fait maison

6 €

Gâteau aux noix de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne de la ferme

Glace noix et sorbet fraise fait maison



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Nos produits locaux

En vente direct

**EN VENTE A L'ACCUEIL
A LA HALLE PAYSANNE
(à 1Km dans le bourg de Carlux)
AU MARCHE DES HALLES
(à Souillac, face à Leclerc)**

Noix coquilles	4€70
Noix salées	3€80
Noix caramélisées	3€80
Noix au chocolat	3€80
Apéritif Vin de noix	12€80
Apéritif Vin de châtaigne	12€80
Apéritif Vin de pêche	12€80
Apéritif Vin de truffe	12€80
Huile de Noix 25Cl	6€80
Huile de Noix 50Cl	10€80
Vinaigre framboise	3€95



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Nos produits régionaux

EN VENTE A L'ACCUEIL ET A LA HALLE PAYSANNE

Fruits à la liqueur	17€90
Reine Claude à la liqueur	17€90
Cerises à la liqueur	17€90
Pruneaux à la liqueur	17€90
Apéritif Pissenlit	12€90
Hydromel	12€90
Miel	7€90
Confiture de fraise	5€20
Cèpes séchés	6€40
Rillettes	6€20
Pâté de campagne	3€95
Grillons Porc et canard	5€80
Vinaigre balsamique aromatisé à la truffe (4 Cl)	2€90
Vinaigre balsamique aromatisé à la truffe (20 Cl)	6€50
Huile d'olive aromatisée à la truffe (4Cl)	2€90
Huile d'olive aromatisée à la truffe (20Cl)	6€50
Tartinade de truffe	6€
Carpaccio de truffe	12€40
Brisures de truffe	16€



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Notre belle promenade

*Une balade et un magnifique souvenir de la région
vous est offert,*

Ici même, derrière le restaurant.

*Ce sentier permet d'arriver à un belvédère
panoramique surplombant la rivière de la Dordogne et
la vallée des châteaux.*

*Le départ se trouve au pied de la colline à la statue
en pierre de l'Homme des cavernes.*



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat

Le Rouffillac

Merci

Le Rouffillac

Lieu-dit Le Rouffillac, CARLUX



La Halle paysanne

Le Bourg, CARLUX



La table du paysan

Face à Leclerc, SOUILLAC



Visitez « Le Paluel » Château féodal en reconstruction
A 3 km, route de Sarlat