

RESTAURANT

Le Rouffillac

Cuisine Familiale



Boissons et Apéritifs

Apéritifs

| | |
|----------------------------------------------------|--------|
| Vin de Noix, pêche ou châtaigne . . | 3,80 € |
| Ricard 2cl | 2,50 € |
| Berger Blanc 2cl | 2,50 € |
| Martini Blanc ou Rouge 5cl | 3,50 € |
| Kir Casis, Mure, Framboise . . . 15cl | 3,00 € |
| Suze 4cl | 3,20 € |
| Porto. 4cl | 3,20 € |
| Whisky JB 4cl | 5,00 € |
| Whisky Jack Daniel . 4cl | 6,50 € |
| Whisky Diplomatico . 4cl | 7,00 € |
| Whisky Coca 15cl | 6,50 € |

Bières

| | |
|----------------------------------------------------|--------|
| Méluine Bio Blonde ou Ambrée . . 33cl | 3,80 € |
| Blonde pression. . . . 25cl | 2,80 € |
| Picon bière 25cl | 3,50 € |

Digestifs

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Cognac 4 cl | 5,00 € |
| Armagnac 4 cl | 5,00 € |
| Vielle Prune 4 cl | 5,00 € |
| Eau de Vie de Poire. . 4 cl | 7,00 € |
| Eau de Vie Mirabelles 4 cl | 5,00 € |
| Rhum Diplomatico . . 4 cl | 7,00 € |

Jus de fruits

| | |
|-----------------------------------------|--------|
| Jus d'orange 25 cl | 3,20 € |
| Jus d'ananas 25 cl | 3,20 € |
| Jus d'abricot 25 cl | 3,20 € |
| Jus A.C.E 25 cl | 3,20 € |

Sodas

| | |
|----------------------------------------|--------|
| Coca cola 33 cl | 2,80 € |
| Coca cola zéro 33cl | 2,80 € |
| Orangina. 33cl | 2,80 € |
| Fanta ou Fanta citron 33 cl | 2,80 € |
| Schweppes Agrumes 33 cl | 2,80 € |
| Schweppes 33 cl | 2,80 € |
| Oasis Orange 33 cl | 2,80 € |
| Oasis Tropical 33 cl | 2,80 € |
| Perrier 33 cl | 2,80 € |

Eau minérale

| | |
|----------------------------------|--------|
| Abatilles 1L | 4,50 € |
|----------------------------------|--------|

Boissons Chaudes

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Café ou Déca | 1,40 € |
| Café noisette | 1,80 € |
| Grand crème | 2,50 € |
| Thé ou Infusion | 2,90 € |
| Dammann frères : fruits rouges, menthe, darjeeling, vanille, thé noir | |
| Chocolat | 2,80 € |



PRIX NETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La Carte des Vins

Blanc sec

37,5 cl

75 cl

BERGERAC

Château Ladesvignes. 10,00€ 16,00€

Château Les Miaudoux Bio. 19,00€

Blanc moelleux

37,5 cl

75 cl

BERGERAC

Château Ladesvignes. 16,00€

Monbazillac 12,00€ 19,00€

Rosé

37,5 cl

75 cl

BERGERAC

Château Ladesvignes. 10,00€ 16,00€

Château Les Miaudoux Bio. 19,00€

Rouge

37,5 cl

75 cl

BERGERAC

Château Ladesvignes. 10,00€ 16,00€

Château Ladesvignes Velours, vieilli en fût de chêne 12,00€ 19,00€

Château Les Miaudoux Bio. 19,00€

PÉCHARMANT

Château Biran. 14,00€ 22,50€

CAHORS

Château d'Arquiés 16,00€

Château d'Arquiés Coup d'Éclat, vieilli en fût de chêne. 19,00€

VIN DE DOMME 19,00€

VIN AU VERRE 12 cl 3,60€

PRIX NETS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

21,90 €

Menu Gourmand

GRANDE ASSIETTE TYPIQUE + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard,
bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres)

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché,
rillettes de canard, bloc foie gras 30% morceaux,
salade (en saison)



Trou Périgourdin

pause glacée - digestif aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2 € en supplément



Fromage de Rocamadour,
noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière,
noix et miel du pays

ou

Cantal fermier,
noix et miel du pays



Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix et
sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison

26,90 €

Menu Festin

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard,
bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché,
rillettes de canard, bloc foie gras 30% morceaux,
salade (en saison)

Trou Périgourdin

pause glacée - digestif aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2 € en supplément

Roti de veau sauce girolles
pommes sarladaises

ou

Magret de canard sauce cèpes **+2 € en sup.**
pommes sarladaises

ou

Omelette aux cèpes pommes sarladaises

ou

Confit de canard sauce cèpes **+2 € en sup.**
pommes sarladaises



Fromage de Rocamadour

ou

Tomme de vache fermière

ou

Cantal fermier



Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix et
sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison

Visitez le Paluel

château féodal

à 3 km route de Sarlat

Lieu de tournage du film le Tatoué
avec Louis de Funès et Jean Gabin.



Menu Végétarien

noix salées apéritives offertes en debut de repas

ENTRÉE + FROMAGE OU DESSERT

21€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

24€

Salade avec deux Rocamadours chauds

ou

Melon arrosé au vin de noix
ou au Monbazillac

Trou Périgourdin

aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)
2 € en supplément

Omelette nature ou fromage
pommes sarladaises

ou

Omelette aux cèpes
pommes sarladaises



Fromage de Rocamadour,
noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière,
noix et miel du pays

ou

Cantal fermier,
noix et miel du pays



Gâteau aux noix de la ferme et glace aux noix
et sorbet fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne
glace noix et sorbet fraise maison

Menu Régal

29,90 €

noix salées offertes de la ferme

GRANDE ASSIETTE TYPIQUE + TROU PÉRIGOURDIN
PLAT + FROMAGE + DESSERT

Généreuse Salade Périgourdine
Gésiers, rillettes, magret séché de canard,
bloc foie gras 30% morceaux,
petits fruits et autres

ou

Salade avec deux Rocamadours chauds,
magret séché, rillettes de canard

ou

Melon arrosé au vin de noix ou au Monbazillac
et tranches de magret de canard séché,
rillettes de canard, bloc foie gras
30% morceaux, salade (en saison)

OFFERT DANS LE MENU RÉGAL

Trou Périgourdin

aux noix de la ferme
(glace aux noix maison et liqueur de noix)

Escalope de foie gras poêlé **+6 € en sup.**
sauce aux cèpes ou girolles pommes sarladaises

ou

Pavé de bœuf sauce aux cèpes ou girolles
pommes sarladaises



Fromage de Rocamadour, noix et miel du pays

ou

Tomme de vache fermière, noix et miel du pays

ou

Cantal fermier, noix et miel du pays



Gâteau aux noix fermier et glace aux noix et sorbet
fraise maison, crème anglaise

ou

Gaufre roulée à l'ancienne glace noix
et sorbet fraise maison

La Carte

Planche apéritive 10,00€

magrets séchés, rillettes de canard, bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux, Cantal et tomme de vache (pour 2 pers.)

Grandes assiettes typiques

Généreuse Salade Périgourdine 17,00€
Gésiers, rillettes, magret séché de canard, bloc foie gras 30% morceaux mi cuit, petits fruits et autres

Melon arrosé au vin de noix 17,00€
ou au **Monbazillac** et tranches de magret de canard rillettes de canard, bloc foie gras mi cuit 30% morceaux, salade (en saison)

Salade avec deux Rocamadours chauds, magrets séchés, rillettes de canard 17,00€

Assiette végétarienne simple 17,00€
Salade, tomate, Rocamadour, pommes de terre sarladaises

Assiette végétarienne complète 18,50€
Salade, tomate, Rocamadour, omelette cèpes ou nature et pommes de terre sarladaises

Côte de boeuf

(pour 2 pers.) 25,00€/PERS
sauce girolles et cèpes, pommes sarladaises
salade de magrets séchés, rillettes de canard et bloc de foie gras de canard mi-cuit 30% morceaux

Plats chauds

Rôti de veau 18,50€
sauce girolles pommes sarladaises
salade, tomate, magrets séchés et rillettes de canard

Magret de canard sauce aux cèpes 20,50€
pommes sarladaises salade, tomate magrets séchés et rillettes de canard

Omelette aux cèpes 18,50€
pommes sarladaises salade, tomate, magrets séchés et rillettes de canard

Confit de canard sauce aux cèpes 20,50€
pommes sarladaises, salade, tomate, magrets séchés et rillettes de canard

Escalope de foie gras poêlé 26,50€
sauce aux cèpes ou girolles pommes sarladaises

Pavé de bœuf sauce aux cèpes ou girolles 20,50€
pommes sarladaises

Omelette au jambon et au fromage 16,00€
pommes sarladaises salade, tomate, magrets séchés et rillettes de canard

Fromages

Rocamadour ou tomme de vache ou Cantal fermier 4,50€

Desserts 6,50€

Notre glace au noix et notre sorbet fraise sont faits maison

Gâteau aux noix fermier et glace aux noix et sorbet fraise maison, crème anglaise

Gaufre roulée à l'ancienne glace noix et sorbet fraise maison
Crème brûlée

15 €

Menu Ouvrier

**uniquement le midi en semaine
de 12 h à 13 h**

hors vins et café



Entrée du jour



Plat du jour



Fromage



Dessert

Vin rouge en pichet

1/4 L 3,50€

1/2L 5,50€

Café 1,40€

Un sentier agrémenté de nombreuses cabanes en pierre sèche permet d'arriver à un magnifique belvédère panoramique surplombant la rivière Dordogne et la vallée des châteaux. Le départ se trouve au pied de la colline à l'arrière du restaurant.

Une participation est demandée :

4€ / adulte

3€ / enfant de 5 à 15 ans

Menu Pétitounne

enfant de -12 ans



Assiette de charcuterie

avec magret séché et rillettes de canard, pommes de terre sarladaises et petite salade, tomate, melon

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison



12 €

Assiette de charcuterie

avec magret séché et rillettes de canard, pommes de terre sarladaises et petite salade, tomate, melon

et

Omelette nature ou Jambon/fromage

ou

Steak haché

et pommes sarladaises

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison



16 €

Assiette de charcuterie

avec magret séché et rillettes de canard, pommes de terre sarladaises et petite salade, tomate, melon

et

Confit de canard et pommes sarladaises

et

en dessert **Gaufre de la ferme**
avec sorbet fraises fait maison

