

PAYS DE BERGERAC GUIDE RESTAURANTS

 GUIDE RESTAURANTS  RESTAURANT GUIDE | 2023

 *Pays de Bergerac*
Vignoble & Bastides

























Pays de Bergerac Vignoble & Bastides

Sommaire & légendes

Sommaire

CARTE Bergerac	p. 2 / 3
BERGERAC	p. 4 à 13
VIGNOBLE DE BERGERAC	p. 14 à 21
PAYS DES BASTIDES	p. 22 à 39
CARTE Pays de Bergerac - Vignoble & Bastides	p. 40 à 41

Légendes

	Tickets Restaurant		Ouvert dimanche et/ou lundi
	Chèques Vacances		BIB Gourmand Michelin 
	Animaux admis		Gault et Millau
	Salles climatisées		Relais & Châteaux
	Parking Autocars		Logis de France
	Parking privé		Bienvenue à la ferme
	Équipement enfants		Tables & auberges de France
	Accès Wi-Fi gratuit		Maître Restaurateur
	Salle de réunion		Accueil Paysan
	Vente à emporter		Restaurant de Qualité
	Les collectionneurs		Tourisme et Handicap (Moteur / Mental / Auditif / Visuel)
	Toques du Périgord		Guide du Routard
	Certification Biologique		Vignobles et découvertes

Déguster

pays-bergerac-tourisme.com

RESTAURANTS - BISTROTS ET BARS À VINS - FOODTRUCKS
SALONS DE THÉ - PRODUITS RÉGIONAUX - MARCHÉS
DOMAINES VITICOLES - AIRES DE PIQUE-NIQUE - RECETTES

Direction de publication : Quai Cyrano : 1, rue des Récollets - 24100 BERGERAC Tél. 05 53 57 03 11 & OT Bastides Dordogne-Périgord : place des Cornières - 24540 Monpazier Tél. 05 53 22 68 59 & OT Portes Sud Périgord : 45, place Gambetta - 24500 Eymet - Tél. 05 53 23 74 95. Crédits photos : OT Bergerac, OT Bastides Dordogne-Périgord, OT Portes Sud Périgord, François Millo, Marie Grasseau, François Kartheiser, Loup Germain - Couverture : © Château des Vigiers - Conception et réalisation : **Asbury** communication - Logo : YELLOW - Bergerac. Cartographie et illustrations : **Asbury** © - Tous droits réservés - L'auteur décline toute responsabilité quant aux erreurs ou omissions qui pourraient être insérées dans le document - Reproduction même partielle interdite.



01	LE 1896	4
02	L'AUTHENTIK	4
03	BELLEVUE	4
04	LE BISTRO DU COIN	5
05	LE BISTRO D'EN FACE	5
06	LA BLANCHE HERMINE	5
07	LA BRASSERIE	6
08	LA BRASSERIE L'ESCALE	6
09	CHATEAU MOUNET SULLY	6
10	LE CONFLUENCE	7
11	LES DOMAINES QUI MONTENT	8
12	EMPREINTE	8
13	FLEUR D'ORANGER	8
14	L'IMPARFAIT	9
15	O'MALBEC	10
16	LE PERROQUET	10
17	AU P'TIT CORENTIN	10
18	QUAI 24	11
19	LE RICHELIEU	11
20	LE SAINT-JACQUES	11
21	AUX TABLIERS NOIRS	12
22	D'UN TERROIR À L'AUTRE	12
23	LE VIN'QUATRE	12
24	LA BOUCHERIE	13



01 | Le 1896



2, rue Sainte Catherine
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 48 12 / 06 24 80 23 40
le1896bergerac@gmail.com



Une cuisine généreuse dans une ambiance conviviale de vieux bistrot. De la cocotte de Grand-mère à la vitrine de desserts gourmands, régaliez-vous à des prix attractifs. *A generous cuisine in a friendly atmosphere of old french bistrot. From Grandmother's casserole dish to gourmet desserts in display case. Come and treat yourself at attractive prices.*

Fermeture annuelle : du 25/08 au 12/09 | **Fermeture hebdo** : ouvert du lundi au samedi midi et vendredi et samedi soir. Fermé dimanches et jours fériés | **Nombre de couverts** : 30

MENUS 11,50€ le plat du jour / de 14,50€ à 32,50€ le midi et à partir de 23€ le soir.
Prix moyen du repas à la carte : 28 €

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12,50€
SPECIALITÉ Le Foie-Gras maison : 10,90€, Ravioles du Dauphiné

02 | L'Authentik



7, rue du colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 27 07 53
lauthentik.restaurant@gmail.com
f l'authentik @ lauthentik.restaurant



Restaurant/Bar à cocktails, lieu chaleureux, cuisine traditionnelle moderne. Produits frais et locaux. Cuisine faite maison.

Traditionnal et modern dishes cooked with homemade, local and fresh products.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : lundi et dimanche | **Nombre de couverts** : 34 | **Terrasse** : 30

MENUS entrée-plat ou plat-dessert : 25€
Entrée-plat-dessert : 29€
Menu végétarien

MENU ENFANT 19€

03 | BelleVue



12, quai Salvette - 24100 BERGERAC
05 53 73 86 94
06 64 23 95 58
najeuskadi@hotmail.com



Etablissement de restauration traditionnelle, viandes à la cheminée, fruits de mer, situé avec vue sur la Dordogne à 20 mètres de l'office de tourisme.

Restaurant with traditional cuisine, meat from the fireplace, seafood, view on the Dordogne river, located 20 meters from the tourist office.

Fermeture annuelle : le 24 et 25/12 | **Fermeture hebdo** : Ouvert 7j/7 de 9h à 23h | **Nombre de couverts** : 90 | **Terrasse** : 20

MENUS 20,50€ menu du jour.
Menus de 24,50€ à 32,50€
Prix moyen du repas à la carte : 27,50€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12,50€
SPECIALITÉ Magret de Canard, sauce au miel, Côte de bœuf, Risotto aux cèpes

04 | Le Bistro du Coin



6, rue du Colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 77 56
jeromeroye@hotmail.fr
www.pays-bergerac-tourisme.com



Restaurant de cuisine traditionnelle française. Bistronomie. Cuisine maison à base de produits frais.

Traditional french cuisine based on fresh products and home-made dishes.

Ouvert toute l'année : 7j/7 midi et soir | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 30

MENUS

Entrée à partir de 5€ - Plat à partir de 14€ - Dessert à partir de 4€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€

SPECIALITÉ Carbonnade de cuisson de canard, Souris d'agneau de 5 heures

05 | Le Bistro D'en Face



1, rue Fénelon
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 61 34 06
www.pays-bergerac-tourisme.com



Nous vous accueillons au faubourg la Madeleine où notre terrasse fait face au quartier historique de Bergerac. La carte conjugue terroir traditionnel aux saveurs du monde.

The menu features fresh produce and dishes made in our kitchens blending local cuisine with international flavours.

Fermeture hebdo : Fermé dimanche et lundi. Ouvert du mardi au samedi le midi + le soir des jeudis, vendredis et samedis. | **Nombre de couverts** : 48 | **Terrasse** : 48

MENUS

Menu entrée-plat ou plat-dessert : 25€ ou entrée-plat-dessert : 29€ Plat végétarien

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 11€

SPECIALITÉ Saumon fumé maison, Tiramisu aneth + wakamé gomasio, Dos de St Pierre.

06 | La Blanche Hermine



Face au Marché Couvert
Place Louis de la Bardonnie
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 63 42
www.pays-bergerac-tourisme.com



Crêperie, restaurant, spécialités de galettes bretonnes, nombreuses salades. Desserts de crêpes sucrées et nombreuses coupes glacées.

Restaurant, "creperie", Brittany "galette" specialities (buck-wheat pancake), salads. Sweet pancakes, ice cream and desserts.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : dimanche et lundi | **Nombre de couverts** : 38 | **Terrasse** : 30

MENUS

Prix moyen du repas à la carte : 13€

SPECIALITÉ Ile de Bréhat : galette avec

saumon fumé, crème ciboulette : 8,30€
Crêpe au caramel au beurre salé : 4,90€

07 La Brasserie



9, rue de la Résistance
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 74 81 72
www.pays-bergerac-tourisme.com



La Brasserie est un établissement chaleureux de style Pub. Multiples choix (café du matin, restauration du midi, Bar l'après-midi et service restauration jusqu'à 22h30). *Cosy pub-style establishment. Coffee in the morning, lunch at noon, pub in the afternoon and dinner at night.*

Fermeture annuelle : 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre. | **Ouvert 7j/7** : en juillet-août service non-stop de 12h à 23h.

SPÉCIALITÉ

Burgers maison, salades et viandes.

08 Brasserie L'Escale



19, avenue du 108eme Ri
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 23 17 14 - 06 37 01 45 88
lescalebergerac@orange.fr



Brasserie proposant des produits frais et locaux, cuisine gourmande et du monde. Fait maison, brunch, vins de France et Traiteur.

Brasserie with fresh and local products, gourmet and world food, homemade, brunchtime, french wines.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : De juillet à fin septembre, fermé le mardi. En basse saison, fermé le mercredi et dimanche soir. | **Nbre de couverts** : 47 | **Terrasse** : 27

MENUS 19€ - A la carte : prix moyen du repas : 14€ - Menu végétarien.

MENU ENFANT jusqu'à 9 ans : 6€

SPÉCIALITÉ Burger maison : 14€, Bœuf thaï, légumes au wok, riz : 14€

09 Château Mounet Sully



Route de Mussidan - 24100 BERGERAC
Tél. 06 85 47 95 20
laurent.peslerbe@wanadoo.fr



Dans un monument historique, petite restauration, ardoises, feuilles d'huîtres et œufs cocotte au foie gras. Salle pour les groupes. Table d'hôte sur réservation.

In a historic monument, test our snacks, oyster leaves and casserole egg with foie gras. « Table d'hôte » on reservation.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : ouvert uniquement le samedi soir sauf pour les tables d'hôtes sur réservation | **Nombre de couverts** : 20 | **Terrasse/Cloître** : 15

MENUS 30€ (table d'hôte), Prix moyen du repas à la carte : 20€, Menu végétarien sur réservation

SPÉCIALITÉ Ardoise périgourdine : 15€
Œuf cocotte au foie gras : 14€

10 Le confluence



16, rue du Colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 30 63
restaurant.leconfluence@gmail.com



Dans un cadre chaleureux, retrouvez une cuisine qui mêle tradition et créativité. *In a warm setting, come to discover our traditional and creative dishes.*

Fermeture annuelle : ouvert toute l'année. | **Fermeture hebdo** : le lundi et le dimanche
Nombre de couverts : 32 | **Terrasse** : 20

MENUS menu midi et soir : 34€

SPÉCIALITÉ Dessert trompe-l'œil

Bar à vins
Assiettes & vins à déguster
quai-cyrano.com
Concerts • Ateliers • Soirées
1 rue des Récollets - 24100 Bergerac + 33 (0)5 53 57 03 11
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération -

11 Les domaines qui montent



83, rue Neuve d'Argenson
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 35 85
bergerac@ldqm.com
www.lesdomainesquimontent.com/
bergerac-24100-caviste-epicerie-fine
les domaines qui montent bergerac



En centre-ville, en salle ou en terrasse, formule bistrot avec des plats à partager et la bouteille de vin au prix de l'étagère sans droit de bouchon. Cave gourmande.

We welcome you to our gourmet cellar from 10am. Bistro formula on the terrace or in the dining room.

Fermeture annuelle : Ouvert toute l'année. | **Fermeture hebdo :** le dimanche. Ouvert les midis du lun au ven. Brunch le sam. Afterwork le jeu et ven soir. | **Nombre de couverts :** 20 | **Terrasse :** 30

MENUS 16,90€ : plat du jour + entrée ou fromage ou dessert. 5€ : entrée ou fromage ou dessert en supp. 23€ : brunch

14€ : planche apéro (afterwork). Menu végétarien.

12 Empreinte



12, rue du Colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél./F 05 53 74 25 41
www.pays-bergerac-tourisme.com



Cadre chaleureux. Spécialités périgourdines et cuisine du terroir, à base de produits frais et locaux.

Come and discover our "Perigourdines" specialties, fresh local products.

Fermeture annuelle : Semaine entre Noël et jour de l'an | **Fermeture hebdo :** Dimanche et lundi | **Nombre de couverts :** 30 | **Terrasse :** 25

MENUS Menus à l'ardoise midi et soir de 21€ à 26€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 11,50€
SPECIALITÉ Cuisine au fil des Saisons
Foie Gras de canard mi-cuit "maison"

13 Fleur d'oranger



30, rue de la Résistance
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 40 36



En centre-ville, Bar à soupe, salon de thé. Tartines, Poke Bowl, desserts, smoothies, milk shake à toutes heures. Fait maison avec des produits frais. Crêpes et gaufres l'après-midi. *Soup bar, lounge tea room. « Tartines », Poke Bowl, desserts, smoothies, milk shake at all hours. Homemade with fresh products.. Crepes and waffles in the afternoon.*

Fermeture annuelle : Ouvert toute l'année sauf jours fériés et le 2/01 | **Fermeture hebdo :** le lundi et le dimanche. | **Nombre de couverts :** 22 | **Terrasse :** 16

MENUS De 10€ à 17€ - Prix moyen du repas à la carte : 15€

SPECIALITÉ
Tartine avocat saumon : 7,50€
Poke Bowl : 9€

14 L'Imparfait



6-10, rue des Fontaines - BP 236
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 47 92
sarl.lesfontaines@orange.fr
www.imparfait.com



Établissement du XII^e siècle, avec cheminée, belle terrasse avec plantes, cuisine gastronomique, service convivial.

Restaurant of the XII^e century, with a large fireplace. Terrace. Gastronomic cooking and friendly service.

Ouvert toute l'année sauf le 24, 25 et 31/12 + 01/01 | Ouvert 7/7 jours |
Nombre de couverts : 40 **Terrasse :** 40

MENUS Tradition : 32€, Plaisir : 45€,
Découverte : 55€ - Formule midi (entrée+plat ou plat+dessert) : 26€

MENU ENFANT : 16€.

SPECIALITÉ Terrine de foie gras, Belle Sole Meunière : prix suivant le cours - Filet de bœuf

GALERIE Bénédicte Giniaux

Dans un décor chaleureux, alliant la pierre blonde et le bois, Bénédicte Giniaux présente le travail d'une vingtaine d'artistes depuis 2010 : peintres, sculpteurs et photographes. Engagée dans ce métier dès 1994, son expérience et l'éclectisme de ses choix rassemblent plusieurs approches artistiques. Du petit au grand format, les œuvres sont en bronze, terre cuite, raku, fer, acier corten, inox, bois, gravure, fusion de verre, dessin, collage, aquarelle, pastel, acrylique, huile...

Ouverture tous les jours et jours fériés. Aussi sur rdv.

Galerie Bénédicte Giniaux
3 Place du Docteur Cayla - Centre historique - 24100 Bergerac
06 80 31 09 56 - www.galeriebenedicteginiaux.fr

15 Ô Malbec



13, place Malbec
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 22 73 14
tempspizz@outlook.fr

fomalbec omalbec



Au cœur de Bergerac, venez découvrir nos menus mais aussi nos pizzas. Préparations "maison" à base de produits frais dans une salle climatisée ou en terrasse l'été. Laissez-vous tenter. *Come to discover our pizzas, fresh pastas, steaks, salads in summer.*

Fermeture annuelle : nous consulter | **Fermeture hebdo** : mercredi | **Nombre de couverts** : 38 | **Terrasse**

MENUS menu du jour : 15€ - Menu Périgourdin : 20€ - Menu gourmet : 23€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 8€

SPECIALITÉ Pizzas à pâte fine, pâtes fraîches, salades en été

16 Le Perroquet



11, place Malbec - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 18 95
reservationebay@orange.fr



Cuisine traditionnelle avec des produits frais - Pâtes maison - Salon de thé, cocktails. Cet établissement est une brasserie dans l'âme.

Traditional cooking - tea room. Homemade dessert and ice cream. An authentic brasserie.

Ouvert toute l'année, 7j/7 | **Nombre de couverts** : 80 | **Terrasse** : 50

MENUS de 16€ à 30€, Plat du jour 10,80€, Prix moyen du repas à la carte : de 18€ à 21€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 8€

SPECIALITÉ Foie gras, cuisine traditionnelle, grande salade, assiette brasserie

17 Au P'tit Corentin



31, rue des Fontaines
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 81 27
www.pays-bergerac-tourisme.com



Dans un cadre chaleureux situé au cœur de la vieille ville, David, Corentin et Sandrine vous proposent des galettes et crêpes originales ainsi qu'un choix de glaces et une salade estivale. Belle carte de whisky. *Creperie, galettes (buckwheat pancake) with quality and regional products, crepes, salads, ice cream.*

Fermeture annuelle : nous consulter | **Fermeture hebdo** : Dimanche soir et lundi. | **Nombre de couverts** : 26 | **Terrasse** : 20

MENUS Galettes et crêpes de 2,70€ à 14€ Salade d'été. Possibilité de galettes sans viande et sans gluten.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 9€

SPECIALITÉ Galette "La magret" magret fumé, champignons, parmesan, crème, œuf et glace sarrasin.

18 Quai 24



11, rue des Fontaines
24100 BERGERAC
Tél. 05 47 56 25 26
restaurantquai24@orange.fr
www.restaurantquai24.com



Le QUAI 24 se veut être un restaurant où nous vous proposons une cuisine simple & raffinée, élaborée à base de produits frais et du terroir dans un cadre moderne et intime. *The QUAI 24 wants to be a restaurant where we offer a simple and refined cuisine.*

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : Fermé le jeudi. Fermé le soir d'octobre à fin mars. | **Nombre de couverts** : 16 | **Terrasse** : 14

MENUS Menu de 21€ à 26€
Menu végétarien ou sans gluten (sur demande 48h avant)

SPECIALITÉ Nem de canard maison & salade à l'huile de sésame

19 Le Richelieu



© Loving Bergerac

23, rue des Conférences
24100 BERGERAC
Tél. 06 51 56 56 84
lerichelieu.bergerac@gmail.com
www.pays-bergerac-tourisme.com



Venez découvrir cet endroit chaleureux avec sa voûte du XV^{ème} siècle. Venez déguster nos incontournables produits du terroir.

Come to discover "The New Richelieu" and taste our local products. Warm atmosphere in our restaurant.

Fermeture annuelle : du 6/11 au 10/12. | **Fermeture hebdo** : du 11/12 au 15/03 ouvert du ven soir au lun midi, du 16/03 au 5/11 ouvert 7/7j. sauf jeudi | **Nombre de couverts** : 45 | **Terrasse** : 90

MENUS Menu Périgord : entrée+plat ou plat+dessert : 18€ - Menu Terroir : 29€

SPECIALITÉ Foie gras maison, Tourin du Périgord

20 Le Saint Jacques



30, rue Saint James
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 23 38 08
restaurant.stjacques.bergerac@gmail.com
www.restaurant-saintjacques-bergerac.com



Au cœur de la vieille ville, notre équipe vous invite à découvrir nos menus à base de produits frais et locaux, notre carte des vins à l'ombre dans la cour privée. *In the heart of the old Bergerac, our team invites you to taste a gourmet local cuisine.*

Fermeture annuelle : nous consulter | **Fermeture hebdo** : mardi et mercredi
Nombre de couverts : 18 | **Terrasse** : 25

MENUS 28€, menu végétarien sur demande, Prix moyen du repas à la carte : 39€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 14€
SPECIALITÉ Salade périgourdine : 18€
Ris de Veau braisé au vin de noix : 26€

21 Aux Tabliers Noirs



24, rue Dugesclin
24100 BERGERAC
Tél. 09 81 34 62 08
www.auxtabliersnoirs.fr
AuxTabliersNoirs
AuxTabliersNoirs



Cadre moderne à 3mn à pied du centre, parking gratuit en face. Cuisine raffinée, moderne et de saison proposée par le chef Fred dans le respect des produits.
Moderne setting, 3mn walk from the city center. Free parking. Refined, seasonal cuisine, respect of the product.

Fermeture hebdo : ouvert midi et soir du mercredi au samedi | **Nombre de couverts** : 20 | **Terrasse** : 20

MENUS menu entrée-plat : 30€ / plat-dessert : 28€ / entrée-plat-dessert : 36€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 14€
ici les petits mangent comme les grands

22 D'un Terroir à l'autre



51, rue Sainte Catherine
24100 BERGERAC - Tél. 05 24 10 56 14
dunterroiralautrebergerac
www.dunterroiralautre.com



Cuisine bistrannique fait maison sur base de recettes traditionnelles mélangées aux assiettes plus modernes et affinées par une note intercontinentales. Bio et local.
"Cuisine bistrannique" based on traditional recipes mixed with an intercontinental touch.

Fermeture hebdo : mardi en juillet-août, lundi et mardi le reste de l'année, ouvert les jours fériés | **Nombre de couverts** : 20 | **Terrasse** : 18

MENUS 26€ (midi),
Menu végétarien, prix moyen de 26€ à 44€

SPECIALITÉ Carte et menus entièrement
"Faits maison" évoluant au fil des saisons

23 Le Vin'Quatre



14, rue Saint Clair
24100 BERGERAC
Tél. 07 70 96 12 23



Restaurant bistrannique avec essentiellement des produits locaux et de saison. Établissement convivial et chaleureux dans une rue calme et piétonne.
Bistronic restaurant with mainly local and seasonal products. The restaurant is in a quiet and pedestrian street.

Fermeture annuelle : ouvert du 1/06 au 31/12 | **Fermeture hebdo** : ouvert le midi de jeudi à lundi et le soir vendredi et samedi. | **Nombre de couverts** : 24 | **Terrasse** : 12

MENUS 27€ et 34€, Suggestion à partager
entre 35 € et 45€ par pers.
Menu végétarien - Prix moyen du repas à

la carte : 41€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 20€

24 La Boucherie



21, route de Bordeaux
24100 SAINT LAURENT DES VIGNES
Tél. 05 53 58 62 85
laboucherie.bergerac@gmail.com
www.la-boucherie.fr



Spécialiste de la Viande avec des produits de grande qualité, ses salades et planchettes apéritives, le tout servi dans une ambiance originale et conviviale.
Meat specialist, salads, slate aperitifs,... Original and friendly atmosphere.

Ouvert toute l'année | 7/7j midi et soir | **Nombre de couverts** : 100 | **Terrasse** : ombragée

MENUS De 11,70€ à 28,90€, plat du jour
hors week-end

pendant les vacances scolaires

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 7,90€ - offert

SPECIALITÉ Carpaccio de bœuf au chèvre et au lard. Viandes : entrecôte, bavette, steak, rumsteak

quai-cyrano.com



1 rue des Récollets - 24100 Bergerac + 33 (0)5 53 57 03 11

25 Le Batelier



18, rue de la Résistance
24130 PRIGONRIEUX
Tél. 05 53 57 76 32 - 07 80 61 87 80
freddyreault64@gmail.com
www.pays-bergerac-tourisme.com



A deux pas de Bergerac, venez profiter de la terrasse à l'ombre du beau murier. Cuisine aux saveurs françaises et exotiques avec un accueil chaleureux.

Close to Bergerac, enjoy the shaded terrace. French and mauritian cuisine. Warm welcome.
Fermeture annuelle : ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo :** ouvert d'avril à oct. tous les midis + le soir du merc au sam. / de nov à mars, tous les midis + vend et sam soir | **Fermeture 1 WE/mois | Terrasse :** oui

MENUS 15,50€ - 23€ - 27€.
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 10,50€

SPECIALITÉ Salade de Gambas Saveurs des îles, tête de veau, omelette aux cépes

26 La Libertie



2090, route des Deux Meuniers,
lieu-dit La Libertie
24140 CAMPSEGRET
Tél. 05 53 61 66 45 - 06 85 07 06 55
info@lalibertie.com
www.lalibertie.com



Nous vous invitons à découvrir une cuisine française, moderne et créative influencée par une touche Scandinave, à base de produits locaux de saison.

Discover a creative French cuisine with local products in season with a touch of Scandinavian influences.
Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : Ouvert le soir toute l'année. Du 01/01 au 31/03, ouvert du jeu au sam. Du 01/04 au 30/09, ouvert du mer. au dim. Du 01/10 au 31/12 ouvert du mer. au sam. | **Nbre de couverts :** 30 | **Terrasse :** 10

MENUS mystère : 63€ - À la carte : de 11€ à 32€ - Plats végétariens : de 9€ à 25€
MENU ENFANT plats à moitié prix

SPECIALITÉ Saumon façon «gravlax»
Foie gras mi-cuit fait maison, poisson selon arrivage et légumes du potager

27 Château les Merles



Tuilères - 3, chemin des Merles
24520 MOULEYDIER
Tél. 05 53 63 13 42 - Fax 05 53 63 13 45
info@lesmerles.com
www.lesmerles.com



Restaurant gastronomique dans l'ancienne grange du château du XVII^e siècle. Une cuisine signée par le chef Holten, avec des produits de pays et du potager bio maison.

Restaurant in the former barn of the Château. Healthy, innovative and seasonal cuisine with local produces.
Ouvert toute l'année 7j/7 | Nombre de couverts : 40 salle principale | **Terrasse :** 95

MENUS le midi de 24,50€ à 37,50€ - le soir + dim. de 37,50€ à 62,50€ - Menu végétarien : 37,50€ - Prix moyen à la carte : 35€

MENU ENFANT 15€ boisson incluse
SPECIALITÉ Menu de notre potager

28 Le Bistrot du Presbytère



104, place de l'église - 24140 QUEYSSAC
Tél. 05 53 58 73 36 / 06 88 74 77 51
lepresbytere24@orange.fr
www.pays-bergerac-tourisme.com



Dans un ancien Presbytère du XVII^e siècle. Recettes traditionnelles travaillées à partir de produits frais : Joue de Bœuf, Ris de Veau, Omelettes aux Cépes, Grillades.

In a former presbytery, Traditional recipes from fresh produces.
Fermeture annuelle : 15 jours Toussaint, 15 jours vacances février + 1 semaine fin août
Fermeture hebdo : lun, mar et dim soir + d'oct à fin mars le merc soir | **Terrasse :** oui

MENUS de 17€ à 33€ (midi hors we et jours fériés)
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€

SPECIALITÉ Omelette aux cépes, éclats de Truffes, ris de veau sauce morilles

29 Le Relais Saint-Sauveur



2, route de Gaffan 24520 SAINT-SAUVEUR-DE-BERGERAC
Tél. 05 53 22 16 50
lerelaisstsauteur@gmail.com
le relais saint-sauveur 24
le.relais.saint.sauveur



À 10mn de Bergerac, au cœur du Pécharmant et du Rosette, venez vous restaurer dans une ambiance détendue. Terrasses ombragées et fleuries. Feu de cheminée l'hiver.

In the village, we propose homemade dishes cooked with inspirations from Réunion and Périgord. Choice between air-conditioned room or shaded and flowery terraces.
Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : lun. et mar. toute la journée, mer. soir et dim. soir.
Nbre de couverts : 40 | **Terrasse :** 48

MENUS Menu du relais : 25€. Menu à la carte : 39€. Menu végétarien possible.
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 14€

SPECIALITÉ foie gras cuisiné maison - cuisine bistrannique et inventive d'inspiration réunionnaise

30 Le Bistrot de Malfourat



24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 58 04 11
reservationtdv@orange.fr
www.pays-bergerac-tourisme.com
Le bistrot de Malfourat



Le Bistrot de Malfourat possède un balcon avec une vue imprenable sur le vignoble.

Fantastic view over the vineyard Terraces.

Ouverture : du mardi au jeudi le midi et le vendredi et samedi midi et soir
Nombre de couverts : 70

MENUS Menus du jour en fonction des produits de saison : de 22€ à 30€

31 La Grappe d'Or



Le Peyrat - 24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 61 17 58 / 06 17 72 44 22
Fax 05 53 61 71 85
raisindor24@orange.fr
www.lagrappeedor.fr



Au cœur du vignoble de Monbazillac, à 5 mn de Bergerac, une authentique table de vigneron, où l'on propose une vraie cuisine du terroir, des plus généreuses. In the Monbazillac vineyard, 5 min from Bergerac. Wine-grower's table and local cuisine.

Fermeture annuelle : janvier, février | **Fermeture hebdo :** ouvert du merc. midi au dim. midi, ouvert du 17/07 au 31/08 du mardi midi au dim. midi | **Nbre de couverts :** 60 | **Terrasse + véranda**

MENUS Menu vignoble : 30,50€+ Menu du vigneron : 34,50€+ carte
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12,50€

SPECIALITÉ Ris de veau sauce Monbazillac, Filet de bœuf Rossini, foie gras mi-cuit.

32 La Maison Vari



Le Bourg - 24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 73 52 96 / 06 07 55 57 25
maison@chateau-vari.com
www.maison-vari.com
maison-vari



Variété de produits régionaux à savourer dans des assiettes gourmandes composées pour vous et en accord avec les vins bio de la propriété. Produits du terroir.

Come and taste our large range of organic wines and taste our platters of cheese, charcuteries and foie gras.

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Ouverture temporaire avant les fêtes de fin d'année | **Fermeture hebdo :** ouvert les midis sauf le mercredi d'avril à juin | **Nombre de couverts :** 20 | **Terrasse :** 30

MENUS Assiette du château, Assiette périgourdine, Assiette charcuterie/ fromage, Assiette végétarienne.

MENU ENFANT jusqu'à 15 ans : 7€
SPECIALITÉ Délice du château

33 Le Pavillon Brizay



Château de Monbazillac
24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 61 52 52
monbazillac@chateau-monbazillac.com
www.chateau-monbazillac.com



Sur la terrasse ombragée face au château, restauration de qualité à base de produits locaux. Vins produits par la Cave de Monbazillac. Nouveau : paniers pique-nique.

On the shaded terrace in front of castle, a traditionnelle cooking with local products. Picnic baskets to pick up.

Fermeture annuelle : octobre à mai

MENUS Prix moyen du plat à la carte : 15€

SPECIALITÉ Foie gras - Magret - Salade périgourdine

34 La Tour des Vents



Moulin de Malfourat - 24240 MONBAZILLAC
Tél. 05 53 58 30 10
Tél. 06 08 69 95 56
reservationtdv@orange.fr
www.tourdesvents.com



Au milieu des vignes, riche en saveurs et découverte. 1 étoile dans le guide Michelin ©2020. Point de vue panoramique sur la Vallée de la Dordogne et Bergerac.

Amongst the vineyards, panoramic view over the Dordogne valley and Bergerac. Shaded terrace.

Fermeture hebdo : lundi et mardi en basse saison et lundi en juillet-août | **Nombre de couverts :** 60 | **Terrasse :** 60

MENUS Menus de 54€ à 97€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 22 à 27€

SPECIALITÉ Le ris de veau en 2 façons : 43€

Domaine de la Tour des Vents

Monbazillac

Vue Panoramique sur la Vallée depuis nos 2 Restaurants
Produits Frais de Saison et Cuisine Maison






05 53 58 30 10 | tourdesvents.com



35 La Chartreuse du Bignac



À 8 km de Bergerac
Le Bignac - 24520 SAINT-NEXANS
Tél. 05 53 22 12 80 / F. 05 53 22 12 82
info@abignac.com - www.abignac.com



Une salle aux tons doux et une belle terrasse à la vue exceptionnelle pour déguster une cuisine gastronomique basée sur des produits locaux et saisonniers et travaillés avec passion. *In a softly decorated dining room and an exceptional view from the nice terrace, you will appreciate a gastronomic cooking elaborated from selected local, seasonal and fresh products.*

Ouvert du 19/01 au 18/12 | **Fermeture hebdo** : le mardi. Ouvert tous les soirs + dimanche midi toute l'année. Sur réservation | **Nombre de couverts** : 35 | **Terrasse** : 35

MENUS de 59€ à 95€. Menu végétarien
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 28€

SPECIALITÉ Selle d'agneau rôti au thym, citron, jus corsé au miel de fleurs

36 L'Estela



Le Bourg, 24520 SAINT-NEXANS
Tél. 05 53 58 63 08
estelarestaurant@outlook.fr
www.restaurant-estela.com



A deux pas de Bergerac, sur la place du village de St-Nexans, bistro avec terrasse face à l'église et salle climatisée proposant tapas, plats à partager et menus au gré des saisons. *Bistro with terrace and air-conditioned room in the village St Nexans. Tapas and traditional dishes. Local and fresh products.*

Ouvert du 10/01 au 23/12 | **Fermeture hebdo** : le lundi et le dimanche toute l'année, nous consulter pour les horaires en semaine | **Nombre de couverts** : 70 | **Terrasse** : 20

MENUS 16€ le midi- Menu végétarien.
Prix moyen du repas à la carte : 19€

MENU ENFANT 11€
SPECIALITÉ Tapas, cocotte, épaule d'agneau confite.

37 Chépaou



16, place de l'Ancien Temple
24240 SIGOULES ET FLAUGÉAC
Tél. 05 53 23 74 70
contact@chepaou.fr
www.chepaou.fr



Cuisine traditionnelle maison à prix raisonnable. Pizzas de tradition italienne sur place ou à emporter. *Meals served in an air-conditioned room or on the outdoor terrace. Traditional Italian pizzas to eat in or take away.*

Fermeture annuelle : Fermé 15 jours fin juin et 15 jours fin novembre | **Fermeture hebdo** : Fermé le dim midi toute l'année. Fermé le soir du lundi au mercredi hors juillet-août. | **Nbre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 22

MENUS de 10,50€ à 23,50€ - A la carte :
prix moyen 24€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 7€

SPECIALITÉ Foie poêlé aux mangues
sauce vinaigré balsamique : 13,30€- Burger
périgourdin : 15€

38 Le Bistrot des Vigiers



644, route Lars Urban Petersson -
Lieu-dit Le Vigier - 24240 MONESTIER
Tél. 05 53 61 50 39 - Fax 05 53 61 50 20
reserve@vigiers.com
www.vigiers.com



Entièrement rénové cet hiver, venez découvrir notre Bistrot des Vigiers avec sa carte et son ambiance contemporaine et chaleureuse. Grande cheminée en hiver et magnifique terrasse dès les beaux jours.

Completely renovated this winter, come and discover our Bistrot des Vigiers with its menu and its contemporary and warm atmosphere. Large fireplace in winter and beautiful terrace in summer.

Fermeture annuelle : du 15/12 au 07/01 et du 20/02 au 05/03 inclus. Ouvert midi et soir tous les jours le reste de l'année | **Nombre de couverts** : 85 salle principale | **Terrasse** : 100

MENUS de 29€ à 38€
MENU ENFANT 13€

SPECIALITÉ Cuisine de terroir

39 Les Fresques



644, route Lars Urban Petersson -
Lieu-dit Le Vigier - 24240 MONESTIER
Tél. 05 53 61 50 39 - Fax 05 53 61 50 20
reserve@vigiers.com
www.vigiers.com



Reconnu pour la qualité de sa cuisine élaborée et goûteuse renouvelée au gré des saisons, son service soigné, sa vue imprenable, 1 étoile "Guide Michelin®".

Warm and welcoming atmosphere. Wonderful views, friendly and discreet service and superb cuisine.

Ouvert du 14/04 au 11/11 | **Fermeture hebdo** : mercredi et dimanche. Ouvert midi et soir sur réservation | **Nombre de couverts** : 40 salle principale | **Terrasse** : 50

MENUS de 80€ à 120€

SPECIALITÉ Cuisine de saison

40 Mélange



1, place du 8 Mai 1945
24240 SAUSSIGNAC
Tél. 05 53 24 72 30
info@mélange.fr
www.mélange.fr



Dans le bourg de Saussignac avec vue sur le château, Charlie et Mélanie vous accueillent dans leur restaurant dans un décor aux murs de pierre. Cette adresse vous fera voyager à travers le mélange de saveurs du chef britannique.

Mélanie and Charlie welcome you in their restaurant in a decor with stone walls.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : le mardi et mercredi. Ouvert du jeudi au lundi midi et soir | **Nombre de couverts** : 76 | **Terrasse** : 40

MENUS 22€. Prix moyen du repas à la
carte : 50€. Menu végétarien
MENU ENFANT jusqu'à 8 ans : 21€

SPECIALITÉ Terrine de Jarret de porc et
foie gras, chutney ananas, noix de cajou :
16€

41 Famille Moutier



4297, route de la Vallée
Lieu-dit Cape - 24240 THÉNAC
Tél. 05 53 57 92 41
famillemoutier@orange.fr
www.famillemoutier.com



Menu 5 plats composés de produits périgourdiens faits maison (foie gras mi-cuit, salade périgourdine, 6 plats au choix, fromages, dessert, café) accompagné de 5 vins.

Menu with dishes cooked with homemade local products.

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : de janvier à mars et d'octobre à décembre : du dimanche soir au mercredi. D'avril à septembre : dimanche soir et lundi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 45

MENUS Formule à 47€ avec option menu végétarien

MENU ENFANT de 15€ à 22€

SPÉCIALITÉ Produits locaux fait maison

42 Les Oiseaux du Paradis



497, rue Henri de Navarre
24130 LE FLEIX
Tél. 05 47 12 76 11 / 06 12 55 64 07



Sandrine et René-Pierre vous accueillent dans leur restaurant à la cuisine traditionnelle. Venez déguster leurs plats maisons et les spécialités du Périgord.

Restaurant with traditional cuisine. Home-made dishes and specialties of Périgord.

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : ouvert les midis 7j/7. De mars à fin sept. ouvert aussi le lun et sam soir. (sur résa tous les soirs sauf dimanche à partir de 5 pers) | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 15

MENUS de 16,50€ à 21€ - Plat du jour : 12€
Prix moyen du repas à la carte : 25€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€

SPÉCIALITÉ Confit de canard, Dessert avec les fruits de saison

43 Bucket's Auberge Inn



Le Bourg - 24230 MONTAZEAU
Tél. 09 83 43 14 41
buckets@bbox.fr
www.buckets.fr



Cuisine bistrannique élaborée à partir de produits bruts de saison. 2 Salles et une terrasse. 40 ans d'expérience à votre service. Notre spécialité ? Vous faire plaisir !

Freshly prepared cuisine in a friendly atmosphere. Two dining rooms and a great summer terrace.

Fermeture annuelle : de mi-février à mi-mars | **Fermeture hebdo** : fermé le merc. en juillet - août, fermé le mardi, merc. et dimanche soir le reste de l'année | **Nombre de couverts** : 48 | **Terrasse** : oui

MENUS Formule du midi à 18€. Menu à 29€ sur ardoise. Choix varié. Prix moyen du repas à la carte : 30€. Menu végétarien.

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 10€.
SPÉCIALITÉ produits frais

44 Le Pressoir



20, rue de Montpon
24610 SAINT MÉARD DE GURCON
Tél. 05 53 80 56 78 - www.opressoir.com
restaurantlepressoir.24@orange.fr



Non loin de la cité médiévale de St Emilion et de Bergerac, nous vous proposons une cuisine mêlant traditionnel et richesses du terroir.

We propose menus inspired by fresh ingredients and local specialties, according to the seasons.

Fermeture annuelle : variable en fonction des saisons. N'hésitez pas à nous contacter.
Nombre de couverts : 25 | **Terrasse** : 25

MENUS Menu Carte 2 plats : 26€ ou 29€, 3 plats : 32€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€

SPÉCIALITÉ Carte entièrement "faite maison" évoluant au fil des saisons.

Vignobles & Découvertes

[Un label de qualité pour votre séjour dans le vignoble de Bergerac - Duras]

Hébergements
Vignerons & Caves
Restaurants
Sites & Activités
Événements
Séjours & Excursions



pays-bergerac-tourisme.com

45 Chez Claudette



39, Rue Foussal
24440 BEAUMONT DU PÉRIGORD
Tél. 05 53 23 95 23



Restaurant traditionnel avec cuisine du terroir et familiale. Menu du jour (Entrée, plat, dessert). Formule carte.

Traditional restaurant with gastronomic food. Menu of the day. Translated carte menu.

Ouvert : du lundi au samedi | **Fermeture annuelle** : du 15/10 au 02/11 et entre Noël et le 1^{er} de l'an | **Fermeture hebdo** : Dimanche | **Nbre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 30 l'été

MENUS Menu du jour : 15€ - Menu à 17€
- Entrée, plat, dessert : 27€ - Entrée, plat ou plat, dessert : 24€

SPECIALITÉ Aiguillette de canard aux cèpes

46 La Closerie de la Beyne



Lieu-dit La Beyne - 24440 NAUSSANNES
Tél. 06 38 85 50 85
contact@lacloseriedelabeyne.com
www.lacloseriedelabeyne.com



Cuisine méditerranéenne élaborée à partir de produits saisonniers et locaux, Situé dans une ancienne grange rénovée, terrasse donnant sur piscine et des jardins.

Mediterranean style cuisine created from seasonal and locally sourced produce, served in peaceful surroundings.

Ouverture : vendredi soir, samedi soir et dimanche midi | **Nombre de couverts** : 20
Terrasse : 15

MENUS 4 plats 34€
Menu enfant sur demande

SPECIALITÉS Magret de canard rôti, sauce aigre-douce à l'orange. Tarte au chocolat noir amer, glace au caramel et beurre salé.

47 La Table de Léo



Le Bourg
24440 SAINT-AVIT-SÉNIEUR
Tél. 05 53 57 89 15
contact.tabledeleo@gmail.com
www.latabledeleo.fr



Cuisine traditionnelle de produits frais et de saison. Bib gourmand au guide Michelin 2022.

Traditional cooking with fresh products.

Fermeture annuelle : 2 semaines à la Toussaint, deux semaines en janvier et 1^{ère} semaine de juillet | **Fermeture hebdo** : En saison, lundi et mardi. Hors saison, dimanche soir, lundi et mercredi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 32

MENUS 36€ - 50€ - 60€
MENU ENFANT 15€

SPECIALITÉS Foie Gras mi-cuit. Variation autour de la volaille du Périgord. Gelée de sangria et fraise. Baba au rhum et chantilly vanillé

48 Etincelles



Le Bourg
24440 SAINTE-SABINE BORN
Tél. 05 53 74 08 79
accueil@gentilhommiere-etincelles.com
www.gentilhommiere-etincelles.com



"Etincelles" vous mène sur les chemins dissidents d'une cuisine spontanée au gré des marchés des saisons et du terroir. 1 étoile Guide Michelin © 2019.

Etincelles will take you on the unusual roads of instinctive cuisine, with local markets and seasonal products.

Fermeture hebdo : Juillet-août : le midi : lundi, mardi, jeudi, samedi et dimanche soir ; Le reste de l'année : Mardi et mercredi + tous les midis sauf dimanche, dimanche soir | **Terrasse** : oui

MENUS Menu unique et surprise. 75€ | **SPECIALITÉS** L'Agneau de Boisse, risotto au sésame noir
MENU ENFANT 10 à 25€

49 Auberge l'Espérance



3, avenue des Sycomores
24480 LE BUISSON-DE-CADOUIN
Tél. 05 53 74 23 66
fabienne.tortora@orange.fr



Restaurant gastronomique, salle en pierre, terrasse ombragée. Petite capacité : pensez à réserver. Guide Michelin. Produits frais de saison.

Gastronomic restaurant, Pleasant atmosphere, Small places : better to reserve. Michelin guide.

Fermeture annuelle : 2 sem en hiver + 1 en octobre | **Fermeture hebdo** : mardi et mercredi | **Nombre de couverts** : 20 | **Terrasse** : 30

MENUS Midi : 26€, 35€, 39€, 45€.
Soir : 35€, 39€, 45€

MENU ENFANT 20€

SPECIALITÉS Filet de bœuf au foie gras poêlé
Tatin de foie gras de canard poêlé au boudin l'espinnasse :
Soufflé chaud au grand Marnier

50 La Terrasse de Fromengal



24480 LE BUISSON DE CADOUIN
Tél. 05 53 63 11 55
fromengal@domaine-fromengal.com
www.domaine-fromengal.com



Restaurant avec terrasse panoramique. Cuisine traditionnelle avec produits du terroir. Vente à emporter (pizzas maison, hamburgers, frites). Restaurant ouvert à tous.

Restaurant with panoramic terrace. Traditional cuisine with local products.

Ouvert de mai à mi-septembre | **Fermeture hebdo** : Le lundi | **Nombre de couverts** : 120 (accueil et repas de groupes sur réservation)

MENUS Menu adulte 14 à 21€
Pizzas maison de 11 à 16,50€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 10€ avec boisson
SPECIALITÉ Hamburgers de 14,90 à 18€
Assiette du terroir : 24€

51 Pizzéria Pinocchio



6, rue de la république
24480 LE BUISSON DE CADOUIN
Tél. 05 53 57 85 19 / 06 25 78 43 09
Jfd61@laposte.net



Pizzas artisanales fabrication maison, produits italiens, vins italiens sur place ou à emporter. Desserts maison. Epicerie italienne avec vente de produits au détail.

Home made pizzas with italian products. Italian wines on place or take away.

Fermeture annuelle : ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo :** Fermé le lundi, samedi midi et dimanche midi | **Nombre de couverts :** 22

MENUS Pizzas 11€

ENFANT : jusqu'à 8 ans : pizza en forme de mickey : 8€

SPÉCIALITÉS Lasagnes, Parmigiana, Tomates farcies au confit de canard, Pâtes au pesto et parmigiana, plats : 15€

52 Du côté de chez Cathy et Paulo



Place de l'abbaye
24480 CADOUIN
Tél. 05 53 63 31 56



Venez découvrir notre carte brasserie proposant des pizzas, des salades, des pâtes, des assiettes repas, des omelettes et des viandes mais aussi un menu périgourdin.

Snack in a nice setting, just opposite to the Cadouin Abbey. A wide choice.

Fermeture annuelle : 15/12 à fin février | **Ouvert :** De mars à fin mai et du 1/10 au 15/12 | Mercredi au dimanche - Du 15/06 au 30/08 : tous les jours. | **Nombre de couverts :** 40 | **Terrasse :** 90

MENUS Périgourdin à 26,50€

MENU ENFANT 9,50€

SPÉCIALITÉS Assiette mixte (saumon fumé,

jambon de pays, bloc de foie gras, salade et fromage de chèvre) : 18,50€ Large choix de pizzas à partir de 9,80€ Tiramisu maison

53 Les terrasses de la côte rouge



6, rue de la côte rouge
24480 CADOUIN
Tél. 06 38 99 73 02
lesterrassesdelacoterouge@gmail.com
www.lesterrassesdelacoterouge.fr



Petit restaurant sur les hauteurs de Cadouin dans son écrin de verdure avec une terrasse ensoleillée. Produits frais et locaux. Sur réservation.

Small restaurant in a small street of Cadouin. Sunny terrasse in the garden. Fresh and local products. Booking only

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo :** juin à octobre, fermé merc. et jeudi midi - Basse saison, fermé lundi midi, mardi, mercredi, jeudi midi, vend. midi et dim. soir | **Nbre de couverts :** 18 | **Terrasse :** 26

MENUS Prix moyen à la carte : 42€

SPÉCIALITÉ Tartare de boeuf à l'asiatique, Ardoise variable

54 Villa Marguerite



2, place Gérard de Salles - 24480 CADOUIN
06 16 10 34 99
villamarguerite24480@gmail.com
www.villa-marguerite-cadouin.com

Dans un cadre romantique pour un déjeuner ou un dîner en terrasse, plats avec des produits frais et locaux aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

A romantic setting for lunch or dinner with fresh and local products with flavours from here and elsewhere.

Fermeture annuelle : novembre à avril | **Fermeture hebdo :** du 01/04 au 30/06, fermé mer et tous les soirs - Du 01/07 au 31/08, fermé mer et tous les midis | **Terrasse :** 18

MENUS végétarien

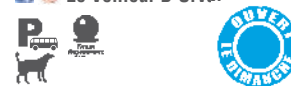
SPÉCIALITÉS Brochette maison sauce chimu-

churri, tartine végétarienne au chèvre frais et légumes rôtis, crostini de polenta au chèvre frais

55 Le Veilleur d'Urval



14, route du Moulin du Pic - Le bourg
24480 URVAL
Tél. 05 47 77 25 31
malo_vera@yahoo.fr
Le Veilleur D'Urval



Petit restaurant au cœur d'un charmant village. Produits frais et locaux. Cuisine du monde et du terroir. Tapas le dimanche soir.

Small restaurant in a beautiful village. Fresh and local products. World and local cuisine. Sunday evening tapas.

Fermeture annuelle : de novembre à mars | **Fermeture hebdo :** Mars, avril : lundi au vendredi midi - Mai, juin : lundi au jeudi midi - Juillet, août : lundi, mardi - Septembre, octobre : du lundi au mercredi-midi | **Nbre de couverts :** 28 | **Terrasse :** 28

MENUS entrée-plat 24€, entrée-plat-dessert 29€ + menu végétarien + Ardoise

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12€

SPÉCIALITÉ Cœur coulant choco piment : 8€
Bobun de canard : 18€

56 Andine



Place Gambetta
24500 EYMET
Tél. 09 81 18 33 41
contact.andine@gmail.com
www.andine.eu



Poissons, fruits de mer, sélection de tapas, viandes relevées, fruits exotiques, cocktails latinos. Découvrez les saveurs de la cuisine péruvienne dans un cadre chaleureux.

Fish-food, spicy meat, exotic fruits, latino cocktails. Discover the flavors of "peruvian cuisine".

Fermeture annuelle : Février | **Fermeture hebdo :** lundi et dimanche | **Terrasse :** oui

MENUS Le midi, plat du jour : 13€
Plat + dessert : 16,50€ - Entrée + Plat + dessert : 20€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€
SPECIALITÉS Guacamole : 9€,
Ceviche : 17,50€, lomo saltado : 17,50€

57 La Cour d'Eymet



32, boulevard National
24500 EYMET
Tél. 05 53 22 72 83
la.cour.deymet@wanadoo.fr



M. Kartheiser vous propose une cuisine traditionnelle, une cuisine de terroir, revisitée avec originalité. Vente de plats à domicile et à emporter.

M. Kartheiser offers traditional, local cuisine with a modern twist. Take-away service available.

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : Hiver jusqu'au 15/4, dim soir, lun, mar, mercredi - été dim soir, lun, mer | **Terrasse :** oui

MENUS 39€-45€ - Formule du midi sf dim.
: Plat du jour : 27€ - Entrée/plat ou plat/dessert : 39€ - Entrée+plat+dessert : 45€

MENU ENFANT 20€
SPECIALITÉS Chou farci, gambas au pistou, terrine de foie gras

58 Restaurant crêperie La Maison d'Amour



37, place des Arcades
24500 EYMET
Tél. 05 53 22 34 64
restaurantcreperielamaisond'amouremet



Restaurant crêperie au cœur d'un cadre médiéval du Périgord Pourpre. Nos spécialités : galette de sarrasin, salades, magret de canard, entrecôte, crêpes sucrées, glaces.

Pancake restaurant in the heart of the medieval town. Our specialities : buckwheat pancakes, salads, fillet of duck breast, rib steak, sweetened pancakes, ice-creams.

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : lundi | **Terrasse :** oui

MENUS Formule midi 19€ (entrée/plat/dessert) 16€ (entrée/plat ou plat/dessert)

Galettes et plats végétariens.
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12€

59 Le Gambetta



7, place Gambetta
24500 EYMET
Tél. 05 53 22 05 30
Le Gambetta
legambettaeymet



Cuisine traditionnelle d'inspiration locale.

Traditional French cuisine.

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : mercredi | **Nombre de couverts :** 26
Terrasse : 20

MENUS à partir de 23,90€
- menu végétarien
SPECIALITÉS à partir de 15,90€, Esturgeon

bio local, foie gras de canard, burger, assiette de terroir, produits de saison, circuit court, valorisation de l'agriculture française

60 Gecko



2, rue du Couvent
24500 EYMET
Tél. 06 29 84 69 58
celine_000@msn.com
Gecko Restaurant Eymet



Restaurant familial juste en face de l'église, notre chef péruvien vous fera découvrir des spécialités autour du monde (Asie, Amérique du Nord et latine) dans un cadre chaleureux.

Family run restaurant, our Peruvian chef cooks specialities from all over the world (Asia, North and Latin America)

Ouvert toute l'année | Nombre de couverts : 45 | **Terrasse :** 15

MENUS Formule du midi 17€ (entrée/plat ou plat/dessert) - 20€ (entrée, plat, dessert) - végétarien et Végans bienvenus

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€
SPECIALITÉS Poulet croustillant sauce aigre douce 16€, burger 16€, guacamole 8€

61 Le Margo



13, place Gambetta
24500 Eymet
Tél. 06 02 55 63 15 - 05 53 61 30 79
madameymet@gmail.com
lemargoeymet
lemargo



Petite table eymétoise aux accents du Périgord et du Moyen-Orient. Cuisine de marché, produits locaux. Offre végétarienne. Vins bio & nature. Sélection vinyles.

Restaurant offering cuisine from the Périgord and the Middle East. 'Cuisine de marché', local products. Vegetarian offer. Organic and natural wines. Vinyls selection.

Ouvert toute l'année | pour les horaires d'ouverture, merci de consulter Google et Instagram ou de joindre directement le restaurant | **Nombre de couverts :** 18 | **Terrasse :** 35

MENUS 20 à 38€

62 Paco - Cuisine & vins



21, place Gambetta
24500 EYMET
Tél. 07 88 32 37 33 - 09 67 75 89 76 -
07 81 14 37 19



En salle ou en terrasse sous les arcades de la place de la bastide, dégustez notre cuisine traditionnelle avec une pointe d'exotisme.

On the square of Eymet, taste local products traditionally cooked or with exotic flavours.

Ouvert toute l'année | Nombre de couverts : 48 | Terrasse : 45

MENUS Prix moyen du repas à la carte : 25€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 9,50€.
Menu végétarien. Menu groupe.

SPÉCIALITÉS Brochettes de poulet Teriyaki 7€,
Rougail saucisses 15€, magret de canard 21€,
salade tropicale 11€, Poule à la plancha 21€

63 Shalimar



19, rue de l'Engin - 24500 EYMET
05 47 77 27 59
shalimareymet@gmail.com
www.shalimareymet.fr



Cuisine indienne et pakistanaise en plein cœur de la bastide : au choix onion bhajja, poulet tandoori, plats de légumes, poulet ou agneau, poissons et autres spécialités.

Indian and Pakistani cuisine : onion bhajja, tandoori chicken, vegetable dishes, chicken, lamb or fish...

Ouvert toute l'année | Fermeture hebdo : tous les jours en juillet/août - Fermé le lundi de septembre à juin | Nombre de couverts : 45 | Terrasse : 45

MENUS 17,90€ - 20,90€ | 27€ végétarien
- Prix moyen du repas à la carte : 25€

SPÉCIALITÉS Poulet Tikka Masala 14,50€,
poulet shaki korma 13,90€, agneau Kashmir 15,90€

64 Le Tortoni



3, avenue de Sainte-Foy
24500 EYMET
Tél. 05 24 10 62 32 - 07 89 24 24 00



Café restaurant en plein cœur de la bastide. Ambiance pub. Large sélection de burgers, salades composées, viandes, poissons, planchettes charcuterie et fromages.

In the heart of the medieval town. Pub atmosphere. Burgers, mixed salads, meats and fish.

Fermeture hebdo : mercredi sauf juillet et août | Terrasse : oui

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12€

SPÉCIALITÉ Burgers

65 Walnut



41, boulevard National
24500 EYMET
Tél. 05 53 24 03 68
reservations@walnutbistro.com
www.walnutbistro.com



Restaurant familial utilisant des ingrédients locaux et inspiré par nos expériences internationales. Les dimanches, nous vous proposons un menu Brunch et rôti.

Family restaurant cooking local ingredients and inspired by our international experience.

Ouvert : toute l'année du mercredi au dimanche | **Fermeture hebdo** : lundi et mardi
Nombre de couverts : 48

MENUS Entrée/plat/dessert : 29€, Entrée/plat ou plat/dessert : 25€ uniquement le midi du mercredi au samedi. Menu végétarien.

SPÉCIALITÉS Brunch dimanche midi,
plats végétariens et vegan, steak français et Aberdeen Angus.

66 Le Petit Bistrot



Le bourg
24500 SERRES-ET-MONTGUYARD
07 69 69 68 96
bistrot@lepetitbistrotsem.fr
www.lepetitbistrotsem.fr



Restaurant familial. Cuisine contemporaine de saison. Fait-maison utilisant des ingrédients locaux. Vins et bières locales.

Family run restaurant. Seasonal contemporary cuisine. All home cooked using many local ingredients. Local wines and beers.

Fermeture annuelle : janvier | **Fermeture hebdo** : mardi et mercredi
Nombre de couverts : 30 | Terrasse : 20

MENUS Prix moyen du repas : 17€ - Menu Végétarien

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 8 à 12€

67 Ancienne Gare



Route d'Eymet
24560 ISSIGEAC
Tél. 05 53 61 84 33
ancienne.gare24560@gmail.com

Venez découvrir notre nouvel établissement qui vous propose une cuisine traditionnelle et raffinée.

We welcome you in our new restaurant offering a refined traditional cuisine.

Ouvert toute l'année | Nombre de couverts : 40 Terrasse : 20

MENUS à partir de 23,50€ le midi, menu végétarien

SPECIALITÉ cuisine traditionnelle

68 L'Atelier



66, Tour de ville
24560 ISSIGEAC
Tél. 05 53 23 49 78
latelierissigeac@gmail.com
www.latelierissigeac.com



L'équipe de L'Atelier se fera un plaisir de vous accueillir dans un cadre charmant et chaleureux. Le Chef vous proposera une cuisine raffinée autour des produits de saison.

Our team at L'Atelier are happy to welcome you in our charming and rustic restaurant. The Chef proposes refined dishes around seasonal produce.

Fermeture hebdo : dimanche soir et lundi en juillet-août / mardi, mercredi et dimanche soir le reste de l'année | **Terrasse** : oui

MENUS Menus de 26€ à 68€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 16€

69 Le Bouchon Médiéval



41, Grand rue
24560 ISSIGEAC
Tél. 05 53 58 46 13
contact@lebouchonmedieval.com
www.lebouchonmedieval.com



Le Chef en cuisine, sa femme et sa fille vous servent une cuisine faite maison, avec des produits frais de saison. Cocktails et pâtisseries disponibles toute la journée.

The chef in the kitchen, his daughter and wife are serving you a traditional cuisine home-made.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : jeudi toute la journée et dimanche soir

Nombre de couverts : 30 Terrasse : 10

MENUS à partir de 22,50€ le midi en semaine, à la carte prix moyen : 35€

SPECIALITÉS Foie gras maison, filet d'esturgeon au Monbazillac, glaces artisanales locales

70 La P'tite Treille



Place du Château
24560 ISSIGEAC
Tél. 05 53 24 24 09



Nous vous accueillons 6 jours sur 7 pour un déjeuner simple et rapide. Dans l'après-midi, glaces, crêpes et pâtisseries maison accompagnées d'un thé ou pourquoi pas d'une bière artisanale

We welcome you 6 days a week for lunch. In the afternoon, ice creams, pancakes, homemade pastries.

Fermeture annuelle : fin octobre à fin mars | **Fermeture hebdo** : le lundi | **Terrasse** : oui

MENUS Carte, Snack : entre 6€ et 15€
Plats cuisinés : entre 12€ et 25€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€

71 Les Marronniers



Boulevard de Plaisance
47210 VILLERÉAL
Tél. 05 53 36 03 33
resto.lesmarronniers.villereal@gmail.com
www.les-marronniers.byclিকেat.fr



Spécialités régionales sur place ou à emporter pour vos balades. Venez profitez d'un moment convivial à l'ombre de nos terrasses, autour de bons produits locaux.

Regional specialties on the spot or to take away. Come and spend a nice moment on our shady terrace.

Fermeture annuelle : 20 décembre au 10 janvier | **Fermeture hebdo** : ouvert du lun au dim du 3/07 au 3/09, lun au sam midi et jeudi, ven, sam soir le reste de l'année | **Terrasse** : oui

MENU 15€ (entrée, plat, dessert, café)
Prix moyen du repas à la carte : 19,50€
MENU ENFANT 9€

SPECIALITÉS magret, confit, andouillette de Sarlat, assiette du Sud-Ouest, burger italien, Saltimbocca de veau

72 Le Chopin Gourmand



Le Bourg - 190, rue du Passeur
24150 BADEFOLS-SUR-DORDOGNE
Tél. 05 53 23 65 00
contact@coterivage.com
www.coterivage.com



Aurélien et Jérôme vous accueillent les pieds dans la Dordogne ! Vous découvrirez une cuisine française de terroir où les produits frais et le "fait maison" sont de rigueur. *Discover an homemade cooking with fresh products, served inside or on the terrace. View on the river.*

Fermeture annuelle : Fermé le dimanche sauf si événement (Pâques, fête des mères...) | **Nombre de couverts :** 36 | **Terrasse :** 40

MENUS Formule déj, du lundi au vend. hors jours fériés à partir de 18,90€ - Menu de 20,90 à 39€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€
SPÉCIALITÉS Carte évolutive qui se renouvelle au fil des saisons

73 Crêperie Au Gré des Saisons



33, avenue de Cahors
24150 COUZÉ
Tél. 05 53 23 88 27
www.augredessaisons24.eatbu.com



Notre crêperie restaurant propose une carte variée, des suggestions à l'ardoise qui changent régulièrement. Réservation conseillée.

Located between Bergerac and Sarlat, the restaurant propose a lot of crepes.

Fermeture annuelle : du 31 août au 7 septembre | **Fermeture hebdo :** lundi, jeudi soir, samedi midi et dimanche soir | **Nombre de couverts :** 50

MENUS 14,50€ - 16,50€ - 24€
MENU ENFANT 8€

SPÉCIALITÉS Plat du jour : 11,50€
Galette à partir de 10,50€

74 Restaurant Les Marronniers



2, route de la Vallée
24150 LANQUAIS
Tél. 05 53 24 93 78 - 06 49 05 22 01
lesmarronniers24@gmail.com
les Marronniers Lanquais



Nous vous accueillons avec convivialité, dans une ambiance chaleureuse et familiale, en salle avec cheminée l'hiver ou, l'été, sur une belle terrasse ombragée.

Welcome in our family restaurant, traditional cooking with local products, according to the seasons.

Fermeture annuelle : 2,5 sem. à la Toussaint et 2,5. vac. scolaires d'hiver | **Fermeture hebdo :** mardi et mercredi (en hiver, fermé ts les soirs sauf vend et sam) | **Nombre de couverts :** 50 | **Terrasse :** 64

MENUS 17,50€ midi (sauf week-end et jours fériés), 28€ et 38€, (servis aussi à la carte) - groupe sur demande

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12€
SPÉCIALITÉS Foie gras de canard au naturel, feuilleté de ris de veau

75 La Métairie



24150 MAUZAC-ET-GRAND-CASTANG
Tél. 05 53 22 50 47 - info@la-metairie.com
www.la-metairie.com
www.facebook.com/lametairie.hotel



La Métairie**** vous séduira par son côté à la fois élégant et champêtre où vous découvrirez une gastronomie raffinée et une nature riante.

*Let yourself be seduced by la Métairie ****, countryside elegant and refined gastronomy.*

Ouverture : du 01/04 au 07/11 ouvert 7/7j midi et soir, réservation conseillée | **Nombre de couverts :** 24 | **Terrasse :** 28

MENUS 35 à 65€ - À la carte 25 à 70€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 22€
SPÉCIALITÉS Foie gras mi-cuit mariné au

Monbazillac : 24€, Filet de bœuf poêlé, pomme de terre ratta et fricassée de cépes : 34€, Pommes Chanteclerc de toutes façons : 14€

76 Le Bella Ciao



1, place le Bourg - 24150 MAUZAC
05 53 24 92 61 - 06 31 80 57 31
bellaciomauzac@gmail.com



Cuisine traditionnelle et italienne. Pizzas au feu de bois. Cocktails, glaces, plat et dessert du jour fait maison. Terrasse au bord de la Dordogne.

Traditional and Italian cuisine. Terrace near the Dordogne river.

Fermeture annuelle : novembre à mars - avril : ouvert du jeu au dim / mai, juin et sept : ouvert tous les jours sauf merc. / juillet et août ouvert tous les jours | **Nombre de couverts :** 20 | **Terrasse :** 40

MENUS Prix moyen de repas à la carte 25€
MENU ENFANT : jusqu'à 12 ans : 15€

SPÉCIALITÉS Parmigiana 15€, pizza la bella ciao 12€, tiramisù 8€

77 Ferme Auberge de Rebeyrotte



24150 PRESSIGNAC-VICQ
Tél. 05 53 61 13 87 / 06 86 77 52 30
thierry.roussel5@wanadoo.fr



Auberge à la ferme avec nos produits et vente de conserves fermières sur place. Spécialité : le rôti de magret. Guide du Routard des fermes auberges de 2009 à 2021. *Farm house restaurant, farm produce sale. Duck specialities.*

Ouverture : Ouvert le midi du mardi au vendredi, le soir et le week-end sur réservation. Toute l'année pour les groupes sur réservation | **Nombre de couverts :** 60

MENUS 25€ à 35€ vin et café compris.
Apéritif maison offert dans nos menus gastronomiques. Menu du jour : 15€ (sur réserv.)

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 11€
SPÉCIALITÉS Rôti de Magrets, foie de canard mi-cuit

78 Bistrot saint capraise



1, place de l'église - 24150 SAINT CAPRAISE DE LALINDE
05 53 73 29 30
bistrotstcapraise@gmail.com

Restaurant traditionnel avec des produits frais. Terrasse ombragée face à l'église. Cuisine faite maison.

Traditional restaurant with fresh products. Shaded terrace in front of the church. Home-made cuisine.

Fermeture annuelle : 3 semaines en janvier | **Fermeture hebdo :** du 01/07 au 30/09 : ouvert du mar au sam. / le reste de l'année : ouvert du mar au ven et dim midi | **Nombre de couverts :** 24 | **Terrasse :** 25

MENUS 35€

SPÉCIALITÉS produits frais de saison

79 Le Saint Félix



Le Bourg - 24510 SAINT FELIX DE VILLADEIX
05 53 24 64 31 - 07 60 93 92 73
restaurant.lesaintfelix@gmail.com
www.lesaintfelix.fr



Restaurant avec une décoration rustique et une terrasse dominant la nature. Produits frais et français principalement locaux et bio. Cuisine fait maison tendance bistro-moderne.

Restaurant with rustic decoration. Home made food with local & organic products.

Fermeture annuelle : janvier sauf réserv. groupe | **Fermeture hebdo :** du 01/02 au 31/05 : fermé lun, sam midi et dim. / du 01/06 au 31/12 : fermé dim. | **Nombre de couverts :** 38 | **Terrasse :** 30

MENUS Menus de 17€ à 35€ - Prix moyen du repas à la carte 35€

MENU ENFANT : jusqu'à 12 ans : 13€

SPÉCIALITÉS Ribo maison cuit à basse température 22€, escargots persillade cabécou 10€, Gravlax de truite 10€

80 Les Cèdres



194, le Bourg - 24510 SAINT MARCEL DU PÉRIGORD
05 53 24 15 49 - 06 42 60 30 02
info@lescèdres.co
www.lescèdres.co



Restaurant et bar avec des chambres dans un cadre rural.

Restaurant and bar with rooms in rural settings.

Fermeture annuelle : janvier à mars | **Fermeture hebdo :** avril, mai et d'oct à décembre : ouvert vend et sam. / juin à sept. : ouvert tous les soirs sauf lun | **Nombre de couverts :** 25 | **Terrasse :** 25

MENUS 28€ - Prix moyen du repas à la carte 28€

MENU ENFANT : jusqu'à 12 ans : 13€

SPÉCIALITÉS Mezze libanaise 28€

L'INCROYABLE CHASSE AUX TRÉSORS

SAISON 2022-2023

10 PARCOURS EN #PAYS DE BERGERAC !



NOUVEAU PARCOURS À ST-AVIT-SÉNIEUR !

« TROUVEZ ZABETH ! »

TENTEZ L'AVENTURE EN NOUVELLE-AQUITAINE



81 Auberge du Château



Le bourg
24540 BIRON
Tél. 05 53 63 13 33 / 06 58 07 82 69
aubergedebiron@gmail.com



L'auberge du château de Biron vous propose une cuisine faite maison basée sur des produits et des savoir-faire régionaux. Ouverture de la guinguette en été.

Come and discover a homemade cuisine with local products.

Fermeture hebdo : le soir hors saison : nous consulter.

Nombre de couverts : 70 | **Terrasse** : 40

MENUS de 24 à 32€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 13,90€

SPECIALITÉS Mique, confit de canard, veau aux morilles, truite farcie

84 Bistrot 2



Foirail Nord - 24540 MONPAZIER
tél. 05 53 22 60 64
info@bistrot2.fr
www.bistrot2.fr



Notre équipe vous accueillera avec le sourire dans une ambiance conviviale où la cuisine du terroir est servie dans un décor chaleureux et original. Situé à l'entrée du village.

Come to discover our traditional cooking with local products in an authentic and warm atmosphere.

Fermeture hebdo : vendredi. | **Terrasse** : oui

MENUS Menu 20,90€

SPECIALITÉS Produits du terroir

82 Le Marmiton



Broumet
24540 MARSALÈS
Tél. 06 87 14 74 39
huardflorian@hotmail.fr



Table paysanne. Une table chaleureuse et conviviale où s'impose avec personnalité une cuisine de pure tradition paysanne à l'ancienne.

Peasant table. Local products. Charming welcome. Traditionnal cooking.

Ouverture : du 01/06 au 30/06 sam, soir et dim. midi. Du 01/07 au 30/09 tous les jours sauf samedi et dimanche soir. Du 30/09 au 31/12 dimanche midi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 10

MENUS 22€ - 26€ - 30€. Menu grp.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€

SPECIALITÉS Foie gras mi-cuit maison

85 Chez Minou



55, rue Notre-Dame - 24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 46 59
www.chezminou-restaurant.com
chez.minou@orange.fr



Restaurant - bar - café - Concert gratuit été et hiver. Convivial - bon rapport qualité/prix. Accès Wifi gratuit. Réservation conseillée.

Restaurant - bar - Charming café with live music.

Fermeture annuelle : Janvier | **Ouverture hebdo** : En hiver du vend au dim midi et soir et jours fériés - En été, du jeudi au lundi midi et soir & jours fériés | **Nombre de couverts** : 65 | **Terrasse** : 30

SPECIALITÉS Assiette de Pays : de 15 à 19,50€, Entrecôte, Pizzas faites maison, sauces maison, Magret de canard

83 La Bastide



52, rue Saint Jacques
24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 60 59 / 06 60 24 09 48
restolabastide@aol.com



Le chef vous propose une cuisine tout en finesse alliant produits du terroir et savoir-faire gastronomique. Cuisine maison à partir de produit brut.

The chief offers you a refined food with local products.

Fermeture annuelle : 15 janvier au 15 février | **Fermeture hebdo** : lundi, samedi midi & dimanche soir hors saison ; juillet & août : ouvert tous les jours. | **Nombre de couverts** : 100

MENUS de 27€ à 38€ Menu végétarien et autres régimes alimentaires sur demande

SPECIALITÉS Salade périgourdine

Poêlée de saint jacques sauce Macha
Poêlée de ris de veau

86 Côté Halles



14, rue de la Justice - 24540 MONPAZIER
05 53 57 67 25 - 06 37 60 11 95
cassang.thibaud.pro@outlook.com



Restaurant familial où il est proposé une cuisine traditionnelle avec ses grillades au feu de bois, viandes et poissons. Produits de la conserverie de la famille Cassang disponible au restaurant.

Traditional cuisine, grills meats and fish.

Fermeture annuelle : novembre à avril | **Fermeture hebdo** : le samedi midi du 01/07 au 01/09 | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 80

MENU ENFANT : 9,50€

SPECIALITÉS foie gras de canard, confit, cassoulet maison

87 Le Croquant



28, rue Saint-Jacques
24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 62 63



En suivant les saisons, nous vous proposons une cuisine sincère à base de produits authentiques aux goûts francs.

We offer you a genuine cuisine from seasonal products.

Ouvert de septembre à juin tous les midis sauf mercredi. Juillet et août, tous les jours. | **Nombre de couverts** : 36

MENUS 18,50€ (sur réservation (hors juillet/août)). Juillet et août : Tapas/siettes à l'accent du Périgord à partir de 4€ l'assiette.

SPÉCIALITÉS Terrine de campagne au foie gras et aux cèpes, Baba à la vieille prune.

88 Restaurant Eléonore



5, rue Saint-Pierre
24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 44 00 - 06 25 77 15 04
info@hoteledward1er.com
www.hoteledward1er.com



Une cuisine franche, simple et directe.

Truffe et herbes de saisons. Des produits d'ici et d'ailleurs.

A tasty and creative cuisine. Seasonal truffles and fresh herbs products from here and not from anywhere.

Fermeture annuelle : janvier, février et mars | **Ouvert 6/7j** sauf le mercredi | **Nombre de couverts** : 30 **Terrasse** : 30

CARTE Entrées : 22€ - Plats : 30€ à 35€.
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 20€

SPÉCIALITÉS Risotto d'asperges vertes et truffe. Noix de St Jacques au Monbazillac. Homard bleu.

89 le Privilège du Périgord



58, rue Notre Dame - 24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 43 98 - 06 45 30 80 01
privilege-du-perigord@orange.fr
www.privilegeperigord.com



Installé depuis 1989 dans un ancien relais de poste du XVII^e. Cuisine de produits frais mêlant tradition et saveurs venues d'ailleurs. Terrasse.

Established since 1989, in the old post office. Food with fresh and local products. Terrace.

Fermeture annuelle : décembre à mars | **Fermeture hebdo** : du 01/04 au 31/10 fermé lundi et dim. soir, du 01/11 au 15/12 fermé le soir et le dimanche. Fermé le mercredi soir jusqu'au 30/06 et après le 15/09. | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 25

MENUS de 20 à 31€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 9,50€

SPÉCIALITÉS Ballotines de poulet aux écrevisses : 22€

90 Les berges de la Dordogne



237, route des Berges
24510 TREMOLAT
Tél. 05 53 22 81 18
contact@camping-tremolat.com
www.camping-tremolat.com

Venez-vous ressourcer autour d'une table conviviale et gourmande ! Le Bar / Brasserie des Berges se trouve sur une île où vous pourrez vous rafraîchir sur nos terrasses. *Come and relax around a friendly and gourmet table where you can refresh yourself on our terraces.*

Ouverture annuelle : Ouvert du 14/06 au 13/09 | **Ouverture hebdo** : tous les jours midis et soirs
Nombre de couverts : 40 **Terrasse** : (au bord de la rivière Dordogne) 80

MENUS 19,90€, 24,90€
Prix moyen à la carte 10,90€
MENU ENFANT : jusqu'à 12 ans : 9,90€

SPÉCIALITÉS Planche périgourdine (foie gras, confit d'oignon, anchaud, cabécou, panier de frites) : 17€

91 Nulle Part Ailleurs



Le Bourg - 24510 TRÉMOLAT
Tél. 05 53 27 09 41
philippe.brantonne@orange.fr
www.pizzeria-restaurant-tremolat.fr

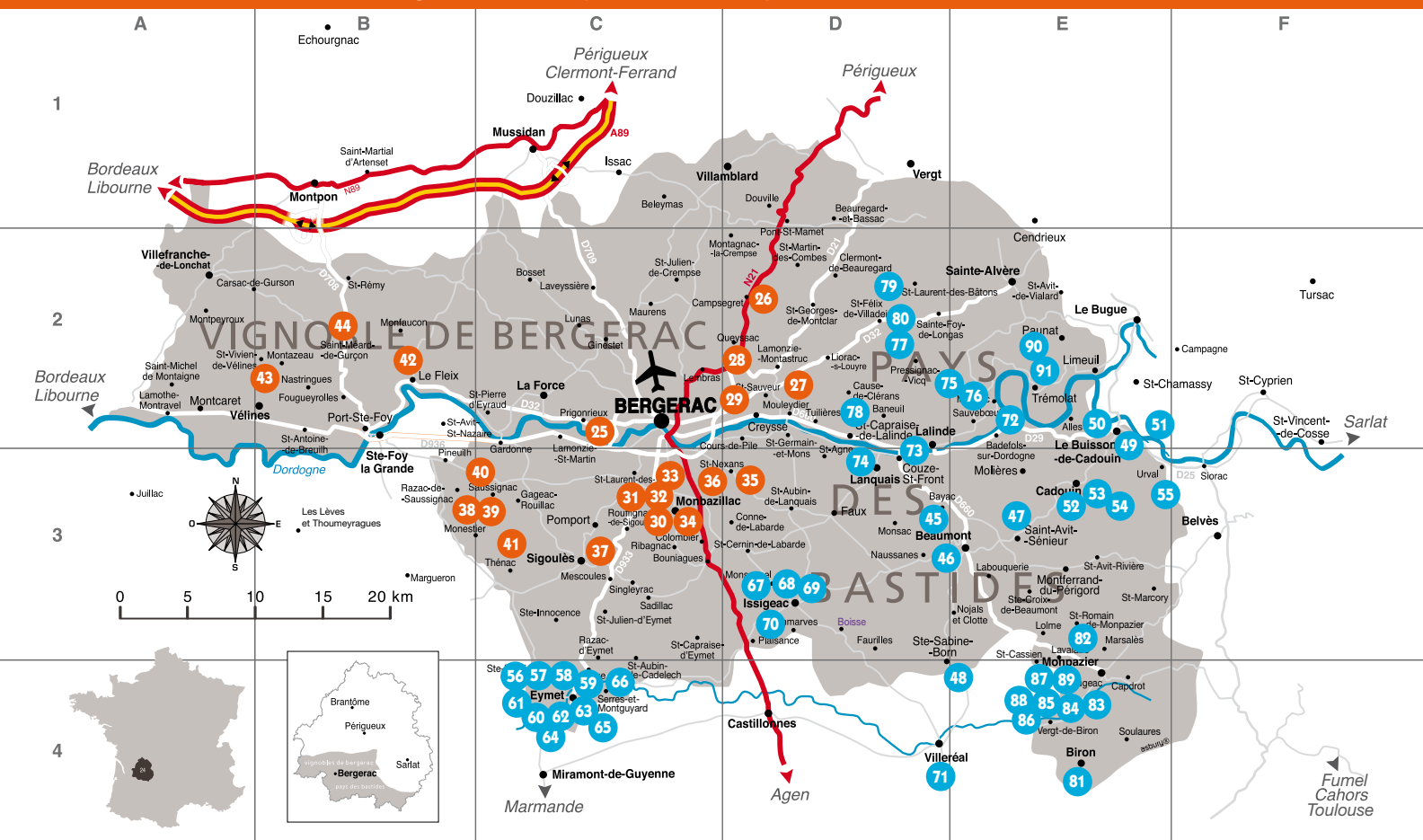


Christelle et Philippe vous accueillent de 10h30 à 11h30 pour le petit-déjeuner, de 12h à 14h30 pour le déjeuner et de 18h30 à 20h30 pour le service du soir. Cuisine périgourdine ou italienne au choix.

Choice of italian or Périgourdine cuisine.

Ouvert Du 01/04 au 01/11 | **Fermeture hebdo** : fermé le mercredi d'avril à fin octobre | **Nombre de couverts** : 65 | **Terrasse** : 50

Pays de Bergerac - Vignoble & Bastides



25 LE BATELIER	C2	45 CHEZ CLAUDETTE	D3	64 LE TORTONI	C4	84 BISTROT 2	E4
26 LA LIBERTIE	D2	46 LA CLOSERIE DE LA BEYNE	D3	65 WALNUT	C4	85 CHEZ MINOU	E4
27 CHÂTEAU LES MERLES	D2	47 LA TABLE DE LÉO	E3	66 LE PETIT BISTROT	C4	86 CÔTÉ HALLES	E4
28 LE BISTROT DU PRESBYTÈRE	D2	48 ETINCELLES	D-E4	67 ANCIENNE GARE	D3	87 LE CROQUANT	E4
29 LE RELAIS SAINT-SAUVEUR	D2	49 AUBERGE L'ESPÉRANCE	E2	68 L'ATELIER	D3	88 ELEONORE	E4
30 LE BISTROT DE MALFOURAT	C3	50 LA TERRASSE DE FROMENGAL	E2	69 LE BOUCHON MÉDIÉVAL	D3	89 LE PRIVILÈGE DU PÉRIGORD	E4
31 LA GRAPPE D'OR	C3	51 PIZZERIA LE PINOCCHIO	E2	70 LA P'TITE TREILLE	D3	90 LES BERGES DE LA DORDOGNE	E2
32 LA MAISON VARI	C3	52 DU CÔTÉ DE CHEZ CATHY ET PAULO	E3	71 LES MARRONNIERS	D4	91 NULLE PART AILLEURS	E2
33 LE PAVILLON BRIZAY	C3	53 LES TERRASSES DE LA CÔTE ROUGE	E3	72 LE CHOPIN GOURMAND	E2		
34 LA TOUR DES VENTS	C3	54 VILLA MARGUERITE	E3	73 AU GRÉ DES SAISONS	D3		
35 LA CHARTREUSE DU BIGNAC	D3	55 LE VEILLEUR D'URVAL	E3	74 RESTAURANT LES MARRONNIERS	D3		
36 L'ESTELA	C3	56 ANDINE	C4	75 LA MÉTAIRIE	E2		
37 LE CHEPAOU	C3	57 LA COUR D'EYMET	C4	76 LE BELLA CIAO	E2		
38 LE BISTROT DES VIGIERS	B3	58 RESTAURANT CRÉPERIE		77 FERME AUBERGE DE REBEYROTTE	D2		
39 LES FRESQUES	B-C3	59 LA MAISON D'AMOUR	C4	78 BISTROT ST CAPRAISE	D2		
40 MÉLANGE	C3	60 LE GAMBETTA	C4	79 LE ST FÉLIX	D2		
41 FAMILLE MOUTIER	C3	61 GECKO	C4	80 LES CÉDRÉS	D2		
42 LES OISEAUX DU PARADIS	B2	62 LE MARGO	C4	81 AUBERGE DU CHÂTEAU	E4		
43 BUCKETS' AUBERGE INN	B2	63 PACO CUISINE ET VINS	C4	82 LE MARMITON	E3		
44 LE PRESSOIR	B2	64 SHALIMAR	C4	83 LA BASTIDE	E4		



Découvrez les vins de Bergerac & Duras

- ◆ PECHARMANT ◆ ROSETTE
- ◆ BERGERAC ◆ DURAS ◆ MONBAZILLAC
- ◆ SAUSSIGNAC ◆ MONTRAVEL



Bergerac
Duras
VINS DU SUD-OUEST

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.