

PAYS DE BERGERAC

GUIDE RESTAURANTS



GUIDE RESTAURANTS



RESTAURANT GUIDE | 2022



Pays de Bergerac
Vignoble & Bastides





Pays de Bergerac Vignoble & Bastides

Sommaire & légendes

Sommaire

CARTE Bergerac	p. 2 / 3
BERGERAC	p. 4 à 15
VIGNOBLE DE BERGERAC	p. 16 à 22
PAYS DES BASTIDES	p. 23 à 39
CARTE Pays de Bergerac - Vignoble & Bastides	p. 40 à 41

Légendes



Tickets Restaurant



Chèques Vacances



Animaux admis



Salles climatisées



Parking Autocars



Parking privé



Équipement enfants



Accès Wi-Fi gratuit



Salle de réunion



Les collectionneurs



Toques du Périgord



Vignobles et découvertes



Certification Biologique



Ouvert dimanche et/ou lundi



BIB Gourmand Michelin 



Gault et Millau



Relais & Châteaux



Logis de France



Bienvenue à la ferme



Tables & auberges de France



Maître Restaurateur



Accueil Paysan



Restaurant de Qualité



Tourisme et Handicap
(Moteur / Mental / Auditif / Visuel)

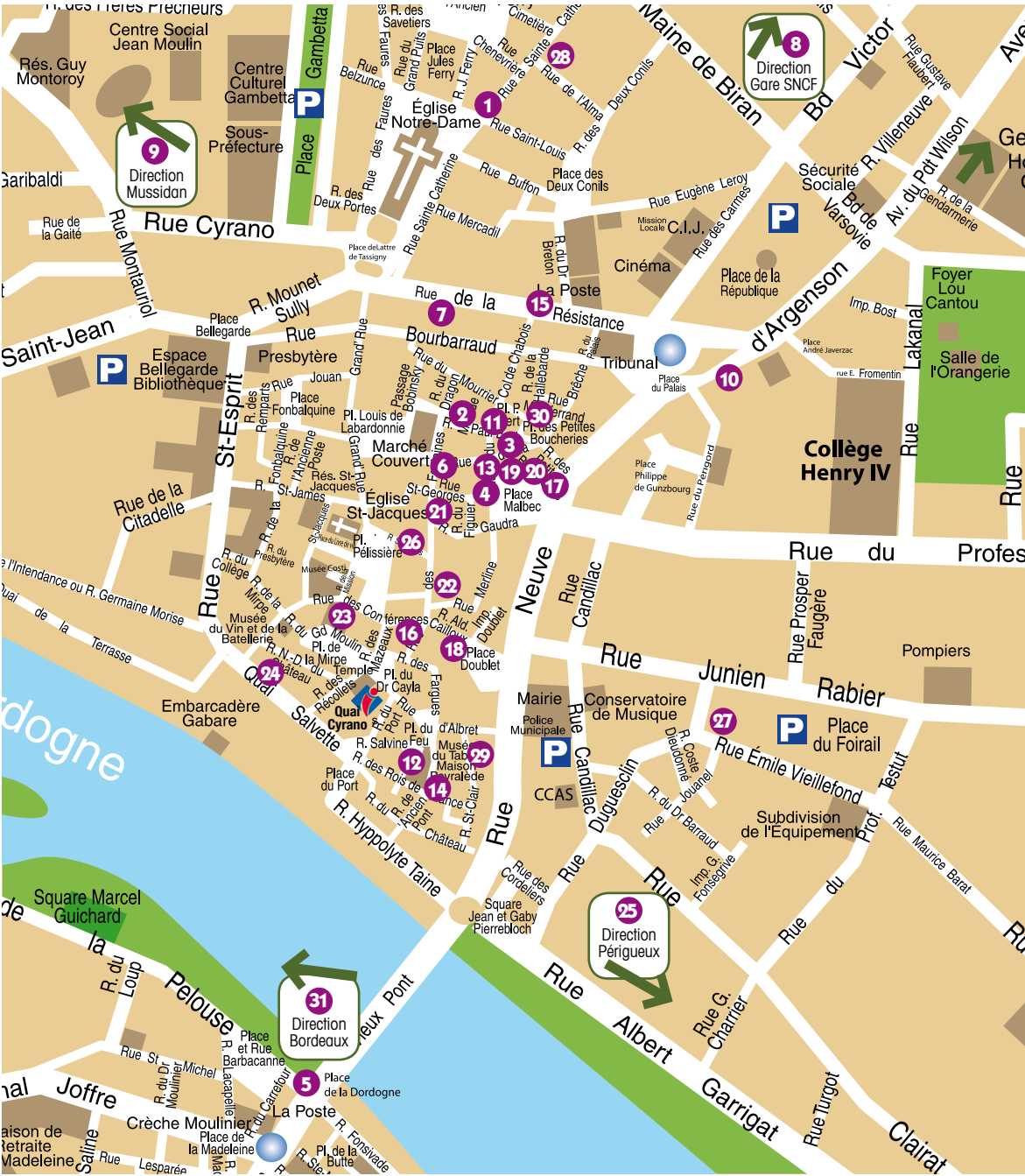


Guide du Routard

pays-bergerac-tourisme.com

DÉCOUVRIR – DORMIR – À VOIR, À FAIRE – DÉGUSTER – GAGNER – DRATIQUE – RÉSERVER – BLOG

Direction de publication : OT Bergerac Sud Dordogne : 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 - Couverture : © Walnut Eymet - 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	1896	4
02	L'ATYPIC	4
03	L'AUTHENTIK	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	CHEZ ALBERT	7
11	LE CONFLUENCE	7
12	UNE CUIILLÈRE POUR MAMAN	7
13	EMPREINTE	8
14	EUSKADI	8
15	FLEUR D'ORANGER	8
16	L'IMPARFAIT	9
17	O'MALBEC	10
18	L'OMELETTERIA	10
19	PERLES D'ASIE	10
20	LE PERROQUET	11
21	AU P'TIT CORENTIN	11
22	QUAI 24	11
23	LE RICHELIEU	12
24	RIVERSIDE RESTAURANT- BAR LOUNGE	12
25	RÔTISSERIE MAMIE SUZANNE	13
26	LE SAINT-JACQUES	13
27	AUX TABLIERS NOIRS	13
28	D'UN TERROIR À L'AUTRE	14
29	LE VIN'QUATRE	14
30	LE VINGT QUATRE MILLE CENT	14
31	LA BOUCHERIE	15



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 20/08 au 12/09 | **Fermeture hebdo** : ouvert du lun. au sam. le midi et du vend. au sam. le soir - Mar., merc., jeud. soir sur res. (10p min) | **Nombre de couverts** : 30

MENUS 10,90€ le plat du jour / de 13,90€ à 26,90€ le midi et de 19,90€ à 26,90€ le soir. Prix moyen du repas à la carte : 28 €

MENU ENFANT jusqu'à 8 ans : 10€
SPECIALITÉ Le Foie-Gras maison : 10,90€, Ravioles du Dauphiné

02 | L'Atypic



1 rue Mitarde/3 rue du Dragon
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 74 19 79 / 06 68 40 81 03
contact@hotel-restaurant-atypic.com
www.hotel-restaurant-atypic.com



Restaurant de spécialités Péruviennes (Ceviches) et traditionnelles Françaises. *Restaurant with Peruvian specialties (Ceviches) and traditional french dishes.*

Fermeture annuelle : mi janvier à fin février | **Fermeture hebdo** : en basse saison fermé le lundi et dimanche. Ouvert tous les jours en juillet-août | **Nombre de couverts** : 32 | **Terrasse** : 40

MENUS 16,50€ à 24€. Prix moyen du repas à la carte : 26€. Menu végétarien.

SPECIALITÉ Spécialité Péruvienne « ceviche » : de 18 à 32€

03 | 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** : 40

MENUS 18€ le midi de mardi à vendredi de septembre à juin - 17€ le plat unique - 23€ Entrée + plat + ou plat + dessert

27€ Entrée + plat + dessert
Menu végétarien

04 | Le Bistro du Coin



6, rue du Colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 57 77 56
jeromeroe@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

Menu entrée + plat ou plat + dessert : 24€
Menu entrée + plat + dessert : 28€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 10€

SPECIALITÉ Carbonnade de cuisse 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" specialties (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 17€ - A la carte : prix moyen du repas 13€ - Menu végétarien.

MENU ENFANT jusqu'à 9 ans : 6€

SPÉCIALITÉ Burger maison : 12€, Bœuf thaï, légumes au wok, riz : 12€

09 Château Mounet Sully



Route de Mussidan - 24100 BERGERAC
Tél. 06 85 47 95 20
laurent.pestierbe@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 Chez Albert



93, rue Neuve d'Argenson
24100 BERGERAC - Tél. 05 53 27 88 16
chezalbert24@gmail.com
f Chez Albert @ Chez Albert 24
www.pays-bergerac-tourisme.com



Face au parking de la République, Albert vous accueille du lundi au vendredi de 9h30 à 21h et samedi de 9h30 à 15h. Formule Bistrot le midi, produits bio, plats végétariens, bières artisanales, vin bio.

Albert welcomes you from 9.30 am with a lunchtime 'bistro' menu.

Fermeture hebdo : dimanche | **Nombre de couverts :** 18 | **Terrasse :** 32

MENUS 13€ - Prix moyen à la carte : 12€
Menu végétarien

SPÉCIALITÉ Croc* joue de cabillaud, poireaux, carottes, gingembre, citron. Wok de poulet sauce thaï.

11 Le confluent



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 33€ midi et soir
MENU ENFANT jusqu'à 11 ans : 16€

SPÉCIALITÉ
Foie gras travaillé différemment au fil des saisons. Dessert trompe l'œil

12 Une cuillère pour maman



10, place du feu - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 27 29 83
www.pays-bergerac-tourisme.com
f une cuillère pour maman
@unecuilleepourmaman



Dans le centre historique, restaurant bio végétarien, cuisine de produits locaux, de saison. Pâtes fraîches maison, ambiance décontractée, jolie terrasse, plats à emporter.
In the historic center, organic restaurant, cuisine of local food, seasons products, pretty terrace.

Fermeture annuelle & Fermeture hebdo : Ouvert du mardi au samedi de 12h à 17h30. Nous consulter pour le soir en semaine hors période estivale. | **Nombre de couverts :** 20 | **Terrasse :** 28

MENUS de 18€ à 22€ - Plats végétariens
Prix moyen du repas à la carte : 22€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12€

SPÉCIALITÉ
Pâtes fraîches maison, cuisine méditerranéenne, dessert vegan

13 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 18€ - 21€ le midi seulement - 26€ le soir

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

14 Euskadi



11, rue de l'ancien pont
Face au Musée du Tabac
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 59 53
najeuskadi@hotmail.com
www.pays-bergerac-tourisme.com



Face au musée du Tabac "Maison Peyrarède", spécialités Périgourdines et Basques que vous dégusterez sur sa terrasse ombragée avec fontaine.

In the heart of the old town. Basques specialties.

Fermeture annuelle et hebdo : nous consulter | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 70

MENUS 19,50€. À partir de 19,50€ le soir en semaine. Samedi soir uniquement : de 25,50€ à 29,50€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€
SPECIALITÉ Calamars poêlés au chorizo ibérique

15 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€

16 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 : 42€, Découverte : 52€ - 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




17 Ô Malbec



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



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

Fermeture annuelle : nous consulter | **Fermeture hebdo** : le mercredi toute la journée, ouvert 7j/7 en juillet-août | **Nombre de couverts** : 38 | **Terrasse**

MENUS 13€ en semaine - Menu Périgour-din : 19€ - Menu gourmet : 22,90€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 8€
SPECIALITÉ Pizzas à pâte fine, Salades, pâtes

18 L'Omelettaria



12, place Doublet - 24100 BERGERAC
Tél. 06 13 43 10 62
titibonavita@gmail.com
www.bergerac-commerce.com



Cuisine traditionnelle, déco atypique, viande française, terrasse en bordure de jet d'eau, ambiance familiale. Rapport qualité prix largement correct donc n'hésitez pas. Traditional dishes with French meat. Original decoration and family atmosphere. Terrace next to a fountain/water jet.

Fermeture annuelle : Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : le lundi soir, mardi soir, jeudi soir et dimanche. | **Nombre de couverts** : 32 | **Terrasse** : 40

MENUS Prix moyen 15€
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 9€.

SPECIALITÉ Burger maison (bœuf français tendre de tranche ou gîte à la noix, pain artisanal).

19 Perles d'Asie



3, rue du Colonel de Chadois
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 74 28 52
www.perlesdasie.fr



Au cœur de la vieille ville, proche du marché couvert, Hélène vous invite à découvrir une savoureuse cuisine vietnamienne (familiale et de qualité). Sur place ou à emporter. In the heart of the old town, close to the covered market, discover tasty vietnamese cuisine.

Fermeture annuelle : Dimanche et lundi. Ouvert non stop les vendredis et samedis.
Nombre de couverts : 10 | **Terrasse** : 10

MENUS Menu gourmand 16,50€ - Menu diététique 18,90€ - Menu dégustation 21,90€

SPECIALITÉ Salade bo bun, canard laqué, rouleaux de printemps, perles de coco

20 Le Perroquet



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



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

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

Ouvert toute l'année, 7j/7 | **Nombre de couverts** : 68 | **Terrasse** : 38

MENUS De 14,50€ à 30€, Plat du jour 9,90€, Prix moyen du repas à la carte : 15 à 18€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 8€
SPECIALITÉ Foie gras mi-cuit maison, cuisine traditionnelle, salades composées

21 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.

22 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** : 18 | **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

23 Le Richelieu



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 : nov. | **Fermeture hebdo** : de déc. à fin mars fermé du mardi au jeudi inclus, d'avril à oct. fermé le jeudi uniquement | **Nombre de couverts** : 20 | **Terrasse** : 90

MENUS Menu Périgord : entrée+plat ou plat+dessert : 17€ - Menu Terroir : 26€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 9,90€
SPECIALITÉ Foie gras maison, Tourin du Périgord

24 Riverside restaurant - Bar lounge



12, quai Salvette - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 73 86 94 / 06 69 77 54 49
olsi@live.fr

www.riverside-restaurant.fr
Riverside Restaurant Bar-Lounge



Au cœur de la vieille ville. Bâti du XVIII^{ème} siècle, avec une belle terrasse (chauffée l'hiver et brumisateuse l'été), vue sur la Dordogne.

Located in the heart of the old town, with an architecture from the 18th century.

Fermeture annuelle : du 20/11 au 05/12 | **Fermeture hebdo** : fermé dimanche soir et lundi toute la journée hors jours fériés | **Nombre de couverts** : 50 | **Terrasse** : 50

MENUS 29€ : choix sur la carte
Du mar. au ven. midi et hors jours fériés : Menu du jour : 18€ - Plat du jour : 12€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 9,50€
SPECIALITÉ Hamburger du Riverside : 27€ (viande hachée bœuf, foie gras et cèpes)



Hébergements
Vignerons & Caves
Restaurants
Sites & Activités
Événements
Séjours & Excursions
pays-bergerac-tourisme.com

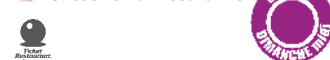
*Un label de qualité
pour votre séjour
dans le vignoble de
Bergerac - Duras*

© Lionel Vacher, télépiste Eurovia.

25 Rôtisserie Mamie Suzanne



3, boulevard Katherine Traissac
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 24 81 76
www.rotisserie-mamie-suzanne-20.webself.net
mamie suzanne
rotisseriesmamiesuzanne



Rôtisserie familiale proposant des produits frais et faits maison. Sur place ou à emporter. Family rotisserie with fresh and homemade products. To eat here or to take away.

Ouvret toute l'année : et ouvert les jours fériés le midi | **Fermeture hebdo** : Fermé le lundi et dimanche soir.

| **Nbre de couverts** : 6 | **Terrasse** : 16

MENUS de 8,50€, 9,50€, 9,90€
A la carte : prix moyen du repas 8,50€

SPECIALITÉ poulet farci : 20,50€, lasagnes : 7€, Blanquette de veau : 7€

26 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, Benoît et Emilie vous invitent à découvrir leurs menus à base de produits frais et locaux, leur carte des vins à l'ombre dans la cour privée. In the heart of the old Bergerac, Emilie and Benoît invite you to taste a gourmet local cuisine.

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

MENUS de 25€ à 32€, menu végétarien,
Prix moyen à la carte : 38€

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

27 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.

Modernity setting, 3mn walk from the city center. Free parking. Refined, seasonal cuisine, respect of the product.

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

MENUS De 26€ à 34€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€

28 D'un Terroir à l'autre



51, rue Sainte Catherine
24100 BERGERAC - Tél. 05 24 10 56 14
dunterroiralaubrebergerac
www.dunterroiralaubre.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 24,50€ (midi),
Menu végétarien, prix moyen de 26€ à 44€

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

29 Le Vin' Quatre



14, rue Saint-Clair
24100 BERGERAC
Tél. 05 53 22 37 26/07 81 20 29 97
info@levinquatre.fr
http://levinquatre.fr



Mélanie et Charlie vous accueillent dans leur restaurant intimiste et convivial, idéale pour une cuisine gourmande et créative, élaborés autour des produits locaux.

Mélanie and Charlie welcome you for its creative gourmet dishes made using local seasonal produce.

Ouvert toute l'année, tous les soirs sauf mercredi. Ouvert midi et soir les samedis, dimanches | **Nombre de couverts** : 24 | **Terrasse** : 12

MENUS de 28€ à 36€
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : de 16€ à 19€

SPECIALITÉ Selon saison

30 Le Vingt-Quatre Mille Cent



1ter, rue de la Hallebarde
24100 BERGERAC
Tél. 05 24 10 51 33
jbb06@orange.fr



Cuisine autour de produits frais et locaux, cuisine traditionnelle dans un cadre chaleureux, convivial, familiale.

Cuisine around fresh and local products, traditional cuisine in a warm, friendly and family setting.

Fermeture annuelle : Du 29/05 au 08/06, du 25/09 au 4/10 et du 24/12 au 3/01 | **Fermeture hebdo** : ouvert midi et soir du merc. au sam. toute l'année + dim. midi de juillet à septembre | **Nbre de couverts** : 25 | **Terrasse** : 12

MENUS de 18€ à 30€ - A la carte : de 9€ à 30 € - Menu végétarien
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 9,90€

SPECIALITÉ Produits locaux, burgers et dessert maison

31 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 | 7/7 midi et soir | **Nombre de couverts** : 100 | **Terrasse** : ombragée

MENUS De 11,70€ à 28,90€,
plat du jour hors week-end
MENU ENFANT - 10 ans : gratuit toute l'année

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



QuaiCyrano




Bar à vins

assiettes & vins à déguster

concerts - ateliers - soirées

quai-cyrano.com

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

32 Le Batelier



18 rue de la Résistance
24130 PRIGONRIEUX
Tél. 05 53 57 76 32 - 07 80 45 99 18
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 tous les midis et les jeudis, vendredis et samedis soir | **Fermeture :** 1 WE/mois | **Terrasse :** oui

MENUS 15,50€ - 19,90€ - 26€.
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 10€

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

33 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. **Fermeture annuelle :** De mi-déc à mi-avril | **Fermeture hebdo :** Ouvert tous les soirs de mercredi à dimanche + ouvert lundi et mardi en haute saison.

Nbre de couverts : 30 | **Terrasse :** 10
MENUS de 34€ à 57€ - A la carte : de 12€ à 32€ - Menu végétarien
MENU ENFANT menu à moitié prix

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

34 Château les Merles



Tuilières - 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 32,50€ - le soir + dim. de 32,50€ à 59,50€ - Menu végétarien : 32,50€ - Prix moyen à la carte : 35€

MENU ENFANT 15€ boisson incluse
SPECIALITÉ Menu de notre potager

35 Le Bistrot du Presbytère



Le Bourg - 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 Cèpes, 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 : lundi, mardi et dimanche soir | **Terrasse :** oui

MENUS de 15€ à 29€ (midi hors we et jours fériés)
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 10€

SPECIALITÉ Omelette aux cèpes, éclats de Truffes : 17€

36 Le Relais Saint-Sauveur



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



Au cœur du village, nos plats faits maison marient saveurs périgourdines et inspirations réunionnaises. Salle climatisée et terrasses ombragées et fleuries, ambiance chaleureuse. 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 de 16€ à 18€. Plat du jour : 14€
Prix moyen du repas à la carte : 36€. Menu végétarien possible.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 12€

SPECIALITÉ canard à la vanille Bourbon - café gourmand - Tartelette à l'orange et au Safran

37 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€

38 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.lagrappedor.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** : dim soir, lundi et mardi sauf Juill./Août lundi uniquement | **Nbre de couverts** : 60 | **Terrasse + véranda**

MENUS Menu vignoble : 28,5€+ Menu du vigneron : 32,5€+ carte
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12,50€

SPECIALITÉ Soupe du vendangeur, Foie gras mi-cuit, Civet de canard.

39 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 : 5€
SPECIALITÉ Délice du château

40 La Petite Pause Gourmande



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



Sur la terrasse ombragée et face au château, restauration simple, rapide et inventive à base de produits locaux sur place ou à emporter. Carte et vins produits par la Cave de Monbazillac.

On the shaded terrace and in front of castle, a traditionnelle cooking with local products.

Fermeture annuelle : octobre à mai | **Fermeture hebdo** : le soir et le samedi tte la journée

MENUS Prix moyen du repas à la carte : 15€

SPECIALITÉ Foie gras - Magret - Salade périgourdine

41 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€

SPECIALITÉ Le ris de veau en 2 façons : 43€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 22 à 27€



2 restaurants avec vue panoramique sur la Vallée



05 53 58 30 10 - tourdesvents.com

42 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 22/01 au 18/12/2022 | **Fermeture hebdo** : le mardi. Ouvert tous les soirs + dimanche midi toute l'année. Sur réservation | **Nombre de couverts** : 35 | **Terrasse** : 35

MENUS de 55€ à 90€. Menu végétarien
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 25€

SPECIALITÉ Mousse de volaille aux
cèpes confits et truffes, coulis de vin
rouge.

43 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 11/01 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 15€ - Menu végétarien. Prix
moyen du repas à la carte : 16€

MENU ENFANT 9,50€
SPECIALITÉ Tapas, cocotte, épaule
d'agneau confite.

44 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 vinaigrée balsamique : 13,30€ - Burger
périgourdin : 15€

45 Le Bistrot des Vigiers



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 inclus. Du 16/01 au 13/03 ouvert seulement le midi. Ouvert midi et soir tous les jours le reste de l'année | **Nombre de couverts** : 85 salle principale | **Terrasse** : 100

MENUS 26€ et 36€ **MENU ENFANT** 12€ **SPECIALITÉ** Cuisine de terroir

46 Les Fresques



Le Vigier - 24240 MONESTIER
Tél. 05 53 61 50 00
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 29 avril au 29 octobre | **Fermeture hebdo** : mercredi, jeudi midi, dimanche soir et lundi midi. Ouvert midi et soir sur réservation | **Nombre de couverts** : 40 salle principale | **Terrasse** : 50

MENUS Midi : de 50€ à 115€
Soir : de 75€ à 115€

SPECIALITÉ Cuisine de saison

47 Famille Moutier



Lieu dit Cappe - 24240 THÉNAC
Tél. 05 53 57 92 41
famillemoutier@orange.fr
www.famillemoutier.com



Menu 5 plats composés de produits périgourdins 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 44€ avec option menu
végétarien

MENU ENFANT 17€ à 22€

SPECIALITÉ Produits locaux fait maison

48 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 16€. Menu à 25€ sur ardoise. Choix varié. Prix moyen du repas à la carte : 30€. Menu végétarien. **MENU ENFANT** jusqu'à 12 ans : 8€. **SPÉCIALITÉ** produits frais

49 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.

50 La Gare



1 place de la gare 24230 VELINES
Tél. 05 53 57 48 62 - 06 46 19 08 39
lagare.isasyl@gmail.com



Ancienne gare réhabilitée en restaurant. Cuisine traditionnelle et espagnole. Terrasse et salle climatisée.

Former train station converted into a restaurant. Traditional and spanish cuisine. Terrace and air conditioned room.

Ouvvert toute l'année | **Fermeture hebdo :** le lundi et dimanche soir.
Nbre de couverts : 35 | **Terrasse :** 35

MENUS Menu du jour : 13,90€ - Menu midi et soir : 20€ - Prix moyen du repas à la carte : 26€, Plat végétarien.

MENU ENFANT 9€

SPÉCIALITÉ Côte de bœuf, côte de veau, paëlla

51 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.

Ouvvert : 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€

SPÉCIALITÉ Aiguillette de canard aux cépes

52 Le Poquelin



Le Bourg - 24480 MOLIÈRES
Tél. 05 53 63 48 77
lepoquelin@gmail.com



Le Poquelin à Molières est un café-bistro qui vous accueille midi et soir. On travaille avec les producteurs locaux, les plats sont fait maison. Tapas, apéros et cocktails. Soirée gourmande le mercredi en été.

Poquelin is a pub which welcomes you for lunch an dinner. Homemade dishes and excellent cocktails.

Fermeture hebdo : ouvert 6/7j midi et soir, fermé le lundi soir et le mardi | **Nombre de couverts :** 25 | **Terrasse :** 50

MENUS Plat à partir de 10€

MENU ENFANT 10€

53 La Closerie de la Beyne



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

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

MENUS 4 plats 32€
Menu enfant sur demande

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

54 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^{re} semaine de juillet | **Fermeture hebdo** : En saison, lundi et mardi. Hors saison, dimanche soir, lundi et mercredi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 32

MENUS 35€ - 49€ - 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

55 Etincelles



Le Bourg
24440 SAINTE-SABINE BORN
Tél. 05 53 74 08 79
accueil@gentilhomme-etincelles.com
www.gentilhomme-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€ le dimanche midi - 75€ à 120€ le soir

MENU ENFANT 10 à 25€

SPECIALITÉS L'Agneau de Boisse, risotto au sésame noir

56 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 : 25€, 32€, 36€, 44€.

Soir : 32€, 36€, 44€

MENU ENFANT 18€

SPECIALITÉS Filet de bœuf au foie gras poêlé
Tatin de foie gras de canard poêlé au boudin lespinasse :
Tasse chocolat noir et son sorbet orange

57 L'Interlude



14, rue de la République
24480 LE BUISSON-DE-CADOUIN
Tél. 05 53 22 01 04 / 06 78 40 09 77
olivier.gente@orange.fr



Hôtel-Restaurant-Bar au centre du village. Terrasse dès les beaux jours. Cuisine fait maison. Produits frais.

In the heart of the village, terrace in season. Homemade cooking. Fresh products.

Fermeture annuelle : Toussaint + Noël | **Ouverture** : Ouvert 7/7j midi et soir

Nombre de couverts : 50 | **Terrasse** : 45

MENUS Le midi du lundi au vendredi : 14,50€, le soir à la carte de 12,50 à 18,50€, menu terroir 21€

MENU ENFANT jusqu'à 8 ans 8,50€

SPECIALITÉ Assiette gourmande (confit ou magret ou Anchoard) : 18,50€ Parmentier de canard : 14,50€

58 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 13 à 19€
Pizzas maison de 9,50 à 14,50€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 9€ avec boisson

SPECIALITÉ Hamburgers de 13,00 à 14,80€
Assiette du terroir : 20€

59 Pizzeria 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 Carte : 15€ - Pizzas 12€

Prix moyen à la carte : 15€

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

SPECIALITÉS Lasagnes, Parmigiana,
Tomates farcies au confit de canard,
Pâtes au pesto et parmigiana, plats : 13€

60 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.

Fermature annuelle : 15/12 à fin février | **Ouvvert** : De mars à fin mai et du 1/10 au 15/12 : Mercredi au dimanche - Du 01/06 au 30/09 : tous les jours. | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 90

MENUS Périgourdin à 23,50€

MENU ENFANT 8,90€

SPÉCIALITÉS Assiette mixte (saumon fumé,

jambon de pays, bloc de foie gras, salade et fromage de chèvre) : 16,50€ Large choix de pizzas à partir de 9,30€ Tiramisu maison

61 Galettes & Périgord



18 rue Albert de Veer
24480 CADOUIN
Tél. 06 76 49 78 67
catherine.decormeille@gmail.com



Galettes, salades, omelettes, crêpes, glaces à toute heure.

Buck wheel pancakes, salads, omelets, pancakes, ice-creams

Ouvvert de mai à octobre, lundi 12h à 20h, mardi, jeudi et dimanche 12h à 18h et le vendredi à partir de 18h.

| **Nbre de couverts** : 20 | **Terrasse** : 8

MENUS Prix moyen à la carte : 15€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans : 10,50€

SPÉCIALITÉ Galette de sarrasin, gésiers, cèpes

et persillade : 13€ Galette au foie gras, salade et frites 15€ Crêpe crème citron, sorbet artisanal citron, amandes et chantilly : 8€

62 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 terrace in the garden. Fresh and local products. Booking only

Ouvvert toute l'année | **Fermature 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 : 36€

SPÉCIALITÉ Tartare de boeuf à l'asiatique : 14€ Ardoise variable

63 Le Veilleur d'Urvai



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



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.

Fermature annuelle : de novembre à mars | **Fermature 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 25€ + menu végétarien + Ardoise

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 12€

SPÉCIALITÉ Coeur coulant choco piment : 8€

Bobun de canard : 15€



B for You

Ambassadeurs du Pays de Bergerac



- carte 100% gratuite
- avantages chez de nombreux partenaires
- expériences de visites
- rendez-vous B for You

bforyou.fr

64 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 : 12€
Plat + dessert : 15€ - Entrée + Plat + dessert : 19€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 9€
SPECIALITÉS Guacamole : 8,50€, Ceviche : 16€, lomo saltado : 16€

65 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.

Fermeture annuelle : fermé en janvier et de fin juin à début juillet | **Fermeture hebdo** : en hiver : dim. soir, lundi, mardi, mercredi - En été : mercredi et dimanche soir | **Terrasse** : oui

MENUS 32€ - 48€ - Formule du midi sf dim. :
Plat du jour : 12€ - Entrée+plat+dessert : 32€
Formule du soir hors dim. et jours fériés :

Entrée+plat+dessert : 39€
MENU ENFANT 20€
SPECIALITÉ Chou farci

66 Restaurant crêperie La Maison d'Amour



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



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 specialties : buckwheat pancakes, salads, fillet of duck breast, rib steak, sweetened pancakes, ice-creams.

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

MENUS Formule midi 17€ (entrée/plat/dessert) 15€ (entrée/plat ou plat/dessert)

Galettes et plats végétariens.
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 10€

67 Le Gambetta



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



Cuisine traditionnelle d'inspiration locale.

Traditional French cuisine.

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

MENUS à partir de 22,90€
- menu végétarien

SPECIALITÉS à partir de 15,90€, Filet de bœuf français, Esturgeon bio local, foie gras de canard, burger, assiette de terroir

68 Gecko



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



Restaurant familial qui propose des plats du monde (Asie, Amérique du Nord, latine, et d'Europe) dans un cadre chaleureux, dégustez aussi des boissons étrangères (vins, bières, cafés et digestifs).

Family run restaurant offering dishes from the world (Asia, North and Latin America, and Europe). Come and also taste foreign drinks.

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

MENUS Prix moyen du repas : 15€, menu végétarien

SPECIALITÉS Sushi 12€ - Burger 15€ - Vapeurs (raviolis cuits à la vapeur) 8€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€

69 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.

Ouvret 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€

70 Paco - Cuisine & vins



21, place Gambetta
24500 EYMET
Tél. 07 88 32 37 33 - 09 67 75 89 76 -
06 27 41 09 94



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 : ouvert 7j/7 | **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.

SPECIALITÉS Brochettes de poulet Teriyaki 6,50€, noix de St Jacques poêlées 11€, Sauté de porc au Colombo 14€, Poulpe à la plancha 18€

71 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, paninis, salades composées, viandes, poissons, planchettes charcuterie et fromages.

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

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

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12€

SPECIALITÉ Burgers

72 Walnut



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



Restaurant familial, avec ambiance chaleureuse et cuisine inventive. Notre carte variée de saison met en valeur les produits frais et s'inspire des saveurs du monde.

We are a family restaurant, with a warm atmosphere and inventive cuisine.

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

Nombre de couverts : 48 | **Terrasse** : 12

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

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

73 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** : consulter le site |

Nombre de couverts : 30 | **Terrasse** : 20

MENUS Prix moyen du repas : 14€ - Menu Végétarien

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 7 à 12€

74 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.

Fermeture annuelle : Ouvert | **Nombre de couverts** : 40 **Terrasse** : 20

MENUS à partir de 19€ le midi, menu végétarien,

SPECIALITÉ cuisine traditionnelle

75 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 | **Terrasse** : oui

MENUS Menus de 26€ à 62€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 15€

76 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.

Fermeture annuelle : Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : jeudi toute la journée et dimanche soir | **Nombre de couverts** : 30 **Terrasse** : 10

MENUS à partir de 19,50€ le midi en semaine, à la carte prix moyen : 30€

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

77 La Brucelière



Place de la Capelle
24560 ISSIGEAC
Tél. 05 53 73 89 61
bruceliere@wanadoo.fr
www.labruceliere.com



David et son équipe vous accueillent dans un ancien relais de poste pour vous restaurer d'une cuisine de saison simple, raffinée, avec une pointe d'originalité.
We welcome you to our home to offer you seasonal cuisine both simple yet refined.

Fermeture annuelle : selon les vacances scolaires | **Fermeture hebdo** : mardi et mercredi **Terrasse** : oui

MENUS 33€ à 37€
Formule midi en semaine : 25€
MENU ENFANT 17€

SPECIALITÉS Oreiller d'écrevisse, champignons, émulsion crustacés

78 La P'tite Treille



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



Une carte brasserie sera mise à votre disposition tout au long de la journée. L'heure du goûter sera le moment idéal pour découvrir le salon de thé et venir y déguster crêpes et pâtisseries maisons. Ouvert de 9h à 18h.
Cafe with a friendly atmosphere, shaded terrace, regional and homemade dishes.

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€

79 Les Marronniers



Boulevard de Plaisance
47210 VILLERÉAL
Tél. 05 53 36 03 33
resto.lesmarronniers.villereal@gmail.com
www.les-marronniers.byclikeat.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 : 18 décembre au 9 janvier | **Terrasse** : oui

MENU 13,50€
Prix moyen du repas à la carte : 19,50€
MENU ENFANT 9€

SPECIALITÉS Pièce du boucher (viande française), demi-jarret de porc noir, magret de canard IGP Sud-Ouest

80 Le Chopin Gourmand



Le Bourg
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 : Samedi midi, dimanche soir et lundi. En saison, lundi midi & samedi midi. **Réservation conseillée** | **Nombre de couverts** : 36 | **Terrasse** : 40

MENUS Formule déj. du lundi au vend. hors jours fériés à partir de 15,90€ - Menu plaisir 38€ - Menu découverte 25,90€

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

81 Crêperie Au Gré des Saisons



33, avenue de Cahors
24150 COUZE
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** : 36

MENUS 13,50€ - 15,50€ - 22€
MENU ENFANT 6,90€

SPECIALITÉS Plat du jour : 10,50€
Galettes à partir de 9€

82 Le Coulobre



36, place de la république
24150 LALINDE
Tél. 05 53 61 04 04
brasserielecoulobre@gmail.com
www.lecoulobre.com



Venez déguster nos spécialités du Périgord mais aussi nos hamburgers maison avec les viandes de la boucherie de Boutoyrie. Pizzas, salades. Plus de 100 vins à la carte.

Come to discover our Périgord specialities, but also our homemade burgers, homemade pizzas, salads.

Fermeture hebdo : ouvert 7/7j. midi et soir juillet et août. Hors saison ouvert le midi 6/7j.

Nombre de couverts : 45 en salle | **Terrasse :** oui

MENUS À partir de 14,90€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10,50€

SPECIALITÉS Le Mac Coulobre (Hamburger

au foie gras) : 22,90€. Dos de cabillaud, sauce chorizo : 16,90€. Foie gras terrine fait maison : 14,80€. Oeuf mimosa : 7,90€

83 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 16€ midi (sauf week-end et jours fériés), 27€ et 33€, (servis aussi à la carte) - groupe sur demande

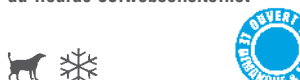
MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 12€

SPECIALITÉS Foie gras de canard au naturel, feuilleté de ris de veau

84 Au Lieurac



Le Bourg
24520 LIORAC-SUR-LOUYRE
Tél. 05 53 22 67 41 / 06 65 35 53 91
restaurant.aulieurac@gmail.com
au-lieurac-99.websselfsite.net



Céline et Julien ont le plaisir de vous accueillir dans leur nouveau restaurant à la décoration soignée. Vente à emporter, petite épicerie.

Céline and Julien are pleased to welcome you in their new nicely-decorated restaurant.

Fermeture annuelle : ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo :** ouvert tous les jours sauf mercredi soir et jeudi | **Nbre de couverts :** 28 | **Terrasse :** 20

MENUS Prix moyen à la carte : 14,95€

MENU ENFANT jusqu'à 8 ans : 7€

SPECIALITÉ pizzas, flammekueches
Cuisine traditionnelle.

85 Le Banana



Place du Port
24150 MAUZAC ET GRAND CASTANG
Tél. 05 53 24 92 61 - 06 03 85 62 30
Banana Bar Restaurant Cocktail
banana_mauzac24



Le Banana vous propose de déguster sa cuisine locale et du monde. En été, sa terrasse à l'ombre des muriers, au bord de la Dordogne est l'endroit idéal pour une glace, un cocktail...

The Banana offers you to sit in the shade to have a lunch, dinner or just a drink on its terrace by the riverside.

Fermeture annuelle : mi-janvier à début mars | **Fermeture hebdo :** d'avril à octobre le lundi | **Nombre de couverts :** 20 | **Terrasse :** 30

MENU ENFANT 10€

SPECIALITÉS Tataki de thon : 19€, burger basque 16€, Assiette tapas 15€, Pad thai 16,50€, tan doori 17€

Cocktails: mojito, pina colada, spritz : 6,50€.

86 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 pas son côté champêtre et élégant à la fois. Vous découvrirez une nature riant, une gastronomie raffinée.

In the heart of Perigord in the countryside, we will discover a refined gastronomy.

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

MENUS 38 à 60€ - À la carte 25 à 70€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 15€

SPECIALITÉS Foie gras mi-cuit mariné au

Monbazillac : 19€, Filet de bœuf poêlé, pomme de terre ratte et fricassée de cèpes : 24€, Pommes Chanteclerc de toutes façons : 10€

87 Ferme Auberge de Rebeyrotte



24150 PRESSIGNAC-VICQ
Tél. 05 53 61 13 87 / 06 86 77 52 30
thierry.rousseau@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 23€ à 33€ vin et café compris.

Apéritif maison offert dans nos menus gastronomiques. Menu du jour : 14€ (sur réserv.)

MENU ENFANT jusqu'à 11 ans 11€

SPECIALITÉ Rôti de Magrets, foie de canard mi-cuit

88 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.

Come and discover a homemade cuisine with local products.

Fermeture hebdo : Fermé le lundi soir en juillet et août

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

MENUS de 23,90 à 30€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 13,90€

SPECIALITÉS Mique, confit de canard, jarret au miel

89 L'auberge du Drot



Le Bourg 24540 CAPDROT
Tél. 05 53 27 04 16
contact.aubergedudrot@gmail.com
www.aubergedudrot-fgotruck.fr



La cuisine est essentiellement périgourdine et française. Tous nos plats sont fait maison à partir de produits frais. Service traiteur. Food truck (le soir).

Traditionnal and french cooking. Homemade cuisine with fresh products.

Ouvert toute l'année | **Fermeture hebdo** : ouvert tous les midis sauf le samedi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 25

MENUS de 14,90 à 23€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans : 9€

SPECIALITÉ Foie gras poché à la sangria et ses condiments

90 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 sam. midi et dim. soir. Du 30/09 au 31/12 sam. soir et le dim. midi | **Nombre de couverts** : 30 | **Terrasse** : 10

MENUS 20€ - 26€ - 30€. Menu grp.

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10€

SPECIALITÉS Foie gras mi-cuit maison

91 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

92 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 de Entré-plat-dessert

SPECIALITÉS Produits du terroir

93 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

Restaurant - bar - Charming café with live music.

Fermeture annuelle : Janvier | **Ouverture hebdo** : En hiver du vendredi au dimanche et jours fériés - En été, du mercredi au dimanche et les jours fériés | **Nombre de couverts** : 65 | **Terrasse** : 30

SPECIALITÉS Assiette de Pays : de 15 à 17,50€, Entrecôte, Civet de cuisse de canard

94 Le Croquant



28, rue Saint-Jacques
24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 62 63
benoitjarrige@hotmail.fr



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. Ouvert le vendredi soir sur réservation. Juillet et août, tous les jours sauf vendredi soir et samedi soir. | **Nombre de couverts** : 24

MENUS à 17€ sur réservation (hors juillet/août). Juillet et août : Tapas siettes à l'accent du Périgord à partir de 4€ l'assiette.

SPECIALITÉS il était deux fois canard et oie dans la même terrine.

95 Restaurant Eléonore



5, rue Saint-Pierre
24540 MONPAZIER
Tél. 05 53 22 44 00 - 06 34 01 64 28
info@hoteledward1er.com
www.hoteledward1er.com



Une cuisine franche, simple et directe.
Truffe et herbes de saisons. Des produits d'ici et pas 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 7/7j** | **Nombre de couverts** : 35
Terrasse : 35

CARTE Entrées : 15 à 20€ - Plats : 25€.
MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 10 à 20€

SPECIALITÉS Risotto d'asperges vertes et truffe d'été 20€. Noix de St Jacques au Monbazillac.

96 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 | **Nombre de couverts** : 40 | **Terrasse** : 25

MENUS de 19,50 à 28,50€

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 9,50€

SPECIALITÉS Ballotines de poulet aux écrevisses : 22€

97 Les berges de la Dordogne



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

Venez-vous ressourcer autour d'une table conviviale et gourmande ! Le Bar / Braserie 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€

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

98 Nulle Part Ailleurs



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



Christelle et Philippe vous proposent des petits-déjeuners et de 12h00 à 21h un service continu d'une cuisine traditionnelle et italienne en plein cœur du village avec des produits frais transformés et préparés sur place.

Philippe offers you traditional and italian food with fresh products. Open from april to november.

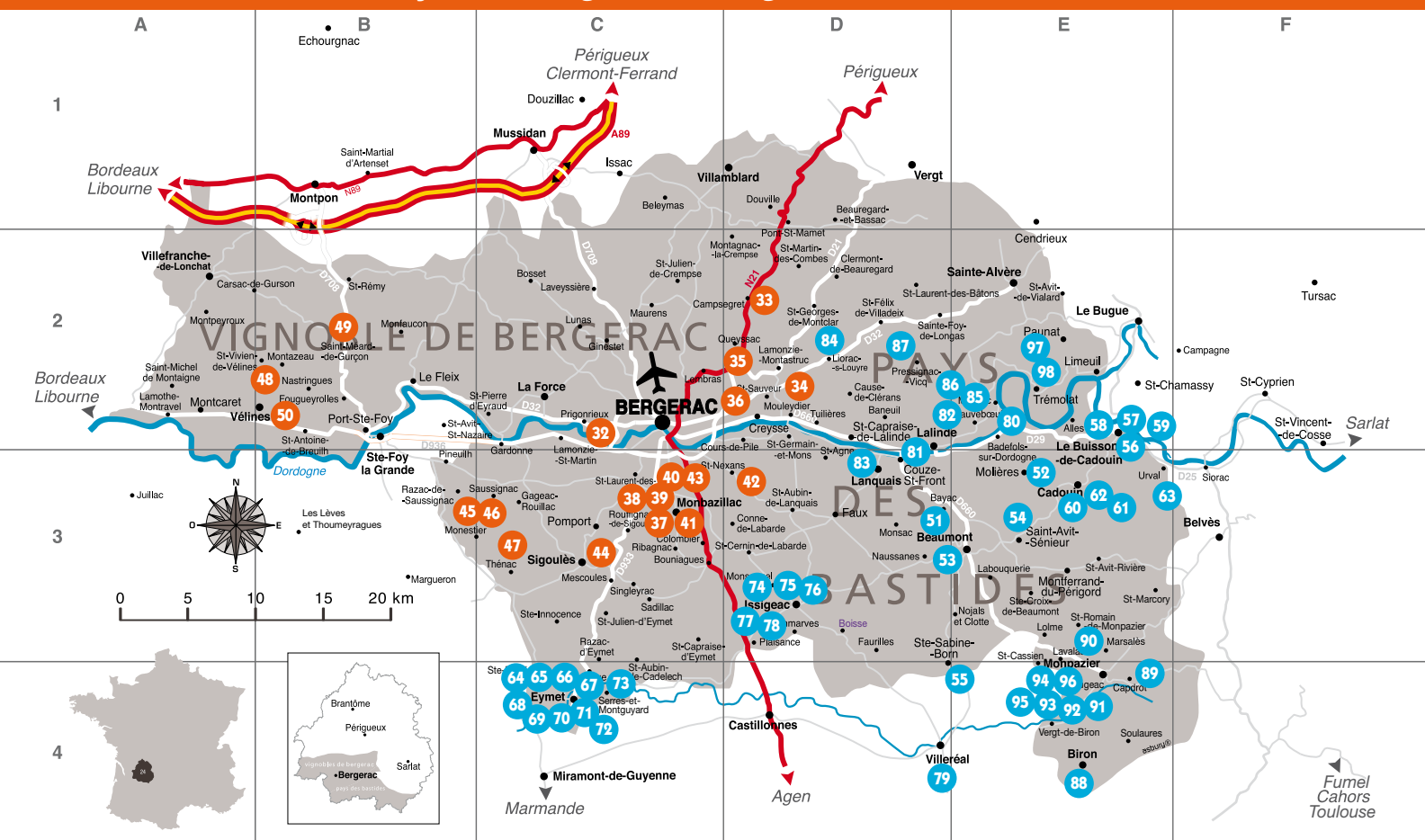
Ouvert Du 01/04 au 01/11 | **7/7j.** | **Nombre de couverts** : 65 | **Terrasse** : 50

MENUS le midi en semaine
entrée+plat+dessert 16,50€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 8,90€

SPECIALITÉS Salade italienne. Dans une pâte à pizza croustillante, plusieurs produits typiquement italiens.

Pays de Bergerac - Vignoble & Bastides



32	LE BATELIER	C2
33	LE LIBERTIE	D2
34	CHÂTEAU LES MERLES	D2
35	LE BISTROT DU PRESBYTÈRE	D2
36	LE RELAIS SAINT-SAUVEUR	D2
37	LE BISTROT DE MALFOURAT	C3
38	LA GRAPPE D'OR	C3
39	LA MAISON VARI	C3
40	LA PETITE PAUSE GOURMANDE	C3
41	LA TOUR DES VENTS	C3
42	LA CHARTREUSE DU BIGNAC	D3
43	L'ESTELA	C3
44	LE CHEPAOU	C3
45	LE BISTROT DES VIGIERS	B3
46	LES FRESQUES	B-C3
47	FAMILLE MOUTIER	C3
48	BUCKETS' AUBERGE INN	B2
49	LE PRESROIR	B2
50	LA GARE	B2

51	CHEZ CLAUDETTE	D3
52	LE POQUELIN	E3
53	LA CLOSERIE DE LA BEYNE	D3
54	LA TABLE DE LÉO	E3
55	ETINCELLES	D-E4
56	AUBERGE L'ESPÉRANCE	E2
57	L'INTERLUDE	E2
58	LA TERRASSE DE FROMENGAL	E2
59	PIZZÉRIA LE PINOCCHIO	E2
60	DU CÔTÉ DE CHEZ CATHY ET PAULO	E3
61	GALETTES & PÉRIGORD	E3
62	LES TERRASSES DE LA CÔTE ROUGE	E3
63	LE VEILLEUR D'URVAL	E3
64	ANDINE	C4
65	LA COUR D'EYMET	C4
66	RESTAURANT CRÉPERIE LA MAISON D'AMOUR	C4
67	LE GAMBETTA	C4
68	GECKO	C4
69	LE MARGO	C4

70	PACO CUISINE ET VINS	C4
71	LE TORTONI	C4
72	WALNUT	C4
73	LE PETIT BISTROT	C4
74	ANCIENNE GARE	D3
75	L'ATELIER	D3
76	LE BOUCHON MÉDIÉVAL	D3
77	LA BRUCELIÈRE	D3
78	LA P'TITE TREILLE	D3
79	LES MARRONNIERS	D4
80	LE CHOPIN GOURMAND	E2
81	AU GRÉ DES SAISONS	D3
82	LE COULOBRE	D2
83	RESTAURANT LES MARRONNIERS	D3
84	AU LIEURAC	D2
85	LE BANANA	E2
86	LA MÉTAIRIE	E2
87	FERME AUBERGE DE REBEYROTTE	D2
88	AUBERGE DU CHÂTEAU	E4
89	AUBERGE DU DROT	E4

90	LE MARMITON	E3
91	LA BASTIDE	E4
92	BISTROT 2	E4
93	CHEZ MINOU	E4
94	LE CROQUANT	E4
95	ELEONORE	E4
96	LE PRIVILÈGE DU PÉRIGORD	E4
97	LES BERGES DE LA DORDOGNE	E2
98	NULLE PART AILLEURS	E2



Découvrez les vins de Bergerac & Duras



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



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