

Communauté de Communes

X A I N T R I E
VAL'DORDOGNE



RESTAURANTS

sur

XV'D



SUR PLACE ou À EMPORTER

J'achète

dans ma zone



sur **www.consommezxvd.fr**

ou DIRECTEMENT AUPRÈS DE MON **COMMERÇANT**

Lorsque votre mode de consommation devient un acte citoyen

ALBUSSAC



HÔTEL-RESTAURANT LE ROCHE DE VIC

Les Quatre Routes

19380 ALBUSSAC

05.55.28.15.87

 [hotelrochedevic](https://www.facebook.com/hotelrochedevic)

Depuis un siècle de savoir-faire culinaire, les recettes se transmettent de génération en génération.

Aujourd'hui, le chef Guillaume PAILLIER, héritier de cette cuisine aux saveurs d'enfance, vous fera redécouvrir les spécialités régionales Corrésiennes.

Du classique roulé tête de veau sauce ravigote, au foie gras de canard poêlé aux lentilles du Puy, en passant par des recettes exotiques comme les nems de crevettes, influence de ses voyages insulaires.

Menus et plats à la carte

Repas ouvriers

Les jeudis : Facedures/mique/petit salé ou pieds de cochon (sur place ou à emporter)

Service « traiteur » : pâtisseries (individuelles, gâteaux d'anniversaire...), plats pour les fêtes de fin d'année...

De juin à août : poulets rôtis à emporter, soirées grillades les vendredis soir

Ouvert du mardi au dimanche (fermé vendredi soir et dimanche soir)



À emporter toute l'année : service « traiteur », plats sur commande.



BAR-RESTAURANT LA P'TITE FAMILLE

Au départ du sentier des Cascades de Murel

Le bourg

19380 ALBUSSAC

06.64.74.21.05

Cuisine traditionnelle

Repas ouvriers

Glaces artisanales

Ouvert du lundi au vendredi midi

ARGENTAT-SUR-DORDOGNE



BLACK LION

6, avenue Pasteur

19400 ARGENTAT-SUR-DORDOGNE

09.80.52.69.07



www.blacklion-argentat.fr



[blacklionargentat](https://www.facebook.com/blacklionargentat)

Pub gastronomique

Formules, plats du jour, à la carte.

Ouvert tous les midis, du mardi au samedi, et les vendredis et samedis soir



À emporter toute l'année & durant la période spéciale «Covid»: sur commande du lundi au vendredi de 12h à 14h, le vendredi et le samedi soir de 18h à 20h30 / plats, desserts, boissons.



À emporter toute l'année



À emporter durant la période spéciale «Covid»



LE SABLIER DU TEMPS

13, avenue Joseph Vachal

19400 ARGENTAT-SUR-DORDOGNE

05.55.28.94.90

 www.lesablierdutemps.fr

Venez déguster nos spécialités gastronomiques et régionales réalisées avec des produits du terroir, servis en salle, en véranda climatisée ou à l'ombre de notre terrasse ombragée.

Menus et plats à la carte réalisés à base de produits frais et de saison

Ouvert 7 jours sur 7, midi et soir.

 À emporter toute l'année : service « traiteur » plats du jour à emporter.

 À emporter durant la période spéciale « Covid » : tous les midis, du lundi au vendredi, plateau repas à emporter sur réservation (entrée, plat, dessert, bouteille d'eau, pain et kit couverts). Tous les vendredis « menu spécial ». Menus festifs pour les fêtes.



RESTAURANT O'DIVIN

22 Place Gambetta

19400 ARGENTAT-SUR-DORDOGNE

09.81.77.42.05 / 06.33.58.97.37

  [odivin19](https://www.instagram.com/odivin19)

*Restaurant à tapas, Bodega, vins & cocktails
L'ardoise propose des lunches, des burgers*

*(à la viande, au poisson, veggie), une cuisine du monde inspirée par notre nouvelle chef Isabelle, ainsi que des desserts, des boissons, des bières artisanales et vins naturels.
Ouvert du lundi au samedi, midi et soir*

 À emporter toute l'année : à emporter en hiver, sur place le midi avec une carte STREET FOOD et le soir sur commande (sauf le Vendredi)

 À emporter durant la période spéciale « Covid » : en système de drive du lundi au vendredi midi et du lundi au samedi soir (fermé le dimanche). Les commandes se font uniquement sur réservations à retirer entre 11h30 et 15h & 17h30 et 20h. Menu de Noël et de réveillon du 31 à retirer la veille.



RESTAURANT LE SAINT JACQUES

39, avenue Foch

19400 ARGENTAT-SUR-DORDOGNE

05.55.28.89.87

 www.lesaintjacques-argentat.com

*Elisabeth et Patrick CEAUX vous accueillent dans un cadre élégant, confortable et moderne subtilement décoré de pièces en sucre artistiques réalisées par le chef dans l'esprit de sa cuisine à savoir inventive, tendance et précise selon la saison - Cuisine gastronomique - Menus et plats à la carte - Service « Traiteur ».
Plats pour les fêtes de fin d'année, ballotines de foie gras maison.*

Ouvert du lundi au dimanche, midi et soir (fermé le dimanche soir d'octobre à juin).

 À emporter toute l'année : menu et plats, sur commande.



LE TIVOLI

13, avenue Henri IV
19400 ARGENTAT-SUR-DORDOGNE

05.55.91.44.89



Cuisine type brasserie - Formules les midis, du lundi au vendredi. - Ardoise vendredi soir, samedi midi et soir - Plats à thème une fois par mois.

AURIAC



LE RESTAURANT DES JARDINS SOTHYS

10, rue Bernard MAS

19220 AURIAC

05.55.91.96.89

lesjardinssothys.fr/le-restaurant/

facebook.com/LesJardinsSothys

instagram.com/lesjardinssothys

Dans une ambiance chic et détendue, le chef Jean-Michel SALCEDO a su marquer de son empreinte le restaurant des jardins Sothys en donnant une touche d'originalité au terroir Corrèzien. Sa cuisine parfumée et maîtrisée est inspirée du potager. Aux jardins, le chef vous propose une cuisine de qualité, fraîche et dite «traditionnelle», aux accents d'ici et d'ailleurs. Restaurant et cuisine gastronomique, européenne et traditionnelle. Ouvert du 25 mars au 14 novembre 2021, le midi et le soir, du mardi au dimanche midi.

CAMPS-ST-MATHURIN-LÉOBAZEL



HÔTEL-RESTAURANT DU LAC

Le Bourg

19430 CAMPS-SAINT-MATHURIN-LEOBAZEL

05.55.28.51.83

Joanna et Gérard, maître restaurateur, vous accueillent, dans des chambres douillettes et dans un restaurant dont le charme de la cheminée en hiver et la véranda panoramique avec vue sur le lac laissent présager une halte inoubliable.

Menus ou à la carte - Plats à thème tous les 15 jours le dimanche - Service « traiteur » pour les fêtes de fin d'année - Ouvert tous les jours (sauf le mardi du 16/09 au 14/06), midi et soir.



À emporter durant la période spéciale «Covid» : plats sur commande.

FORGÈS



AUBERGE DE FORGES

38, avenue Pasteur

19380 FORGÈS

05.55.28.13.80

www.aubergedeforges.com

Menus traditionnels et créatifs

Repas de groupes - Service « Traiteur »

Du 1er juillet au 31 août = ouvert tous les jours



À emporter toute l'année



À emporter durant la période spéciale «Covid»

sauf le mercredi midi. - Hors saison, le restaurant est fermé le dimanche soir et le mercredi (sauf pour les groupes à partir de 4 personnes).



À emporter durant la période spéciale «Covid» : les vendredis, midi et soir sur commande (Fish & Chips ou Travers de Porc-frites).

GOULLES



AU RELAIS DU TEULET

Sur RD 1120

19, route d'Aurillac

19430 GOULLES

05.55.28.71.09

 www.relais-du-teulet.fr

 [relaisduteulet](https://www.facebook.com/relaisduteulet)

Maître Restaurateur - Membre des Toques Blanche du Limousin - Michelin 2020

Découvrez notre restaurant classé «Restaurant savoureux» aux Logis et savourez une cuisine traditionnelle et inventive. Vous pourrez apprécier la qualité de nos produits qui proviennent en grande partie de producteurs locaux.

Menu du jour, formules, menus et à la carte

Ouvert du lundi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés.



À emporter durant la période spéciale «Covid» : du lundi au vendredi, le plat 7€, Formule entrée + plat 9€ ou plat + dessert 9€, Entrée + Plat + Dessert 12€. Formule « fêtes de fin d'année ». Commandes 48h à l'avance.

LA-CHAPELLE-SAINT-GÉRAUD



LA VACHE QUI FUME

Le Bourg

19430 LA-CHAPELLE-SAINT-GERAUD

05.55.28.99.20

 [lavachequifume](https://www.facebook.com/lavachequifume)

Cuisine traditionnelle à base de produits saisonniers et locaux. Repas ouvriers, plats à la carte. Soirées à thème - Service « Traiteur ». Organisation de concerts 1 fois/mois les vendredis soir. Basse saison : ouvert jeudi midi, vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi et soir. Haute saison : ouvert tous les jours, midi et soir. Fermeture : janvier/février.



À emporter toute l'année : sur commande

RILHAC-XAINTRIE



HOTEL RESTAURANT L'OUSTAL DEL PAIS

Le Bourg

19220 RILHAC-XAINTRIE

05.55.28.25.44

 [Hotel-Restaurant-L'Oustal-Del-Pais-10](https://www.facebook.com/Hotel-Restaurant-L'Oustal-Del-Pais-10)
2916981449754

En poussant la porte de notre restaurant ouvrier vous y découvrirez une belle salle avec son feu de bois, de jolies tables revê-

tues de nappes colorées et des meubles patinés par le temps. Notre cuisine traditionnelle est concoctée avec des spécialités du sud-ouest. Menu du jour : potage, entrée, plat, fromage, dessert. Service « traiteur » le week-end sur commande. Ouvert les midis, du lundi au vendredi.



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : menu = potage, entrée, plat, dessert.

SAINT-PRIVAT



BAR - RESTAURANT HÔTEL DE LA POSTE

59, rue de la Xaintrie
19220 SAINT-PRIVAT
05.55.28.26.83

Cuisine traditionnelle

Repas ouvrier à 14 € - Menus sur mesure pour les banquets et repas de famille.

Soirées à thème le samedi soir.

Ouvert les midis, du lundi au samedi, et le dimanche en juillet-août.



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : sur réservation, du lundi midi au vendredi midi / plateau composé d'un potage, d'une entrée, d'un plat chaud, d'un dessert au prix de 11,50 €.



AUBERGE DE LA XAINTRIE***

25, rue de la Xaintrie
19220 SAINT-PRIVAT
05.55.28.49.80



www.aubergedelaxaintrie.fr



[aubergedelaxaintrie](https://www.facebook.com/aubergedelaxaintrie)

Restaurant 3 Cocottes

L'Hôtel-Restaurant propose une cuisine du terroir, raffinée et copieuse : Poêlée de ris de veau Limousin aux Girolles, Filet de Sandre de nos rivières au beurre blanc, Viandes de Salers et Limousine . . .

Menus et à la carte.

Service « Traiteur » sur commande.

Menus fêtes pour Noël et Réveillon de la Saint-Sylvestre

Ouvert toute l'année 7jrs/7 midi et soir.



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : à livrer ou à emporter : tous les jours, midi et soir, formule « entrée + plat ».



À emporter toute l'année



À emporter durant la période spéciale «Covid»

POL'FRITE

Rotisserie - Friterie Delgo

3 Place de l'Eglise 19220 St Privat
tel 06 76 71 39 55

POL'FRITE - FRITERIE ROTISSERIE

3, place de l'église
19220 SAINT-PRIVAT

06.76.71.39.55 – 06.82.70.48.03

 Polfrite-100613201702033

Friterie, rôtisserie, pizzas, restauration rapide. Ouvert mercredi, jeudi, vendredi, samedi de 11h à 14h et 18h à 21h, et le dimanche de 11h à 14h.



À emporter toute l'année : plats « traiteur ».



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : sur commande et à retirer sur place sur RDV / Plats pour les fêtes de fin d'année.

SERVIÈRES-LE-CHÂTEAU



HÔTEL-RESTAURANT LES CONTES DE BRUYÈRES

1, rue des Nauges
19220 SERVIÈRES-LE-CHÂTEAU

05.55.28.09.50

 lescontesdebruyeres

L'hôtel restaurant «Les Contes de Bruyères», établi à Servières-le-Château, est connu dans la région pour la qualité de sa cuisine européenne et créative à base de produits frais, et l'accueil de son équipe.

Menus, et formule le midi

Ouvert tous les jours

Fermé en hiver le dimanche soir, lundi soir, mardi et mercredi soir.



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : à livrer et à emporter tous les jours sur RDV / Notre spécialité d'oie rôtie est disponible toute la saison hivernale !



AU CLAIR DE LUNE

Lac de Feyt

19220 SERVIÈRES-LE-CHÂTEAU

05.55.28.26.92

Cuisine traditionnelle

Repas ouvriers le midi

Soir et week-end pour les groupes de 10 pers. min, sur réservation.



À emporter durant la période spéciale «Co-vid» : sur commande





Photo de Patrick MOLLEMA

J'achète dans ma zone



sur **www.consommezxvd.fr**
ou DIRECTEMENT AUPRÈS DE MON **COMMERÇANT**

Lorsque votre mode de consommation devient un acte citoyen

