



Hôtel-Restaurant La Bastide

La direction et toute son équipe vous souhaitent un agréable séjour.

information de notre établissement

☐ **TÉLÉPHONE** 05 53 30 22 67

☐ **FAX/TÉLÉCOPIE** 05 53 29 05 62

* Vous pouvez faire des photocopies/fax depuis la réception, Tarif 0.10€ la page

* *Bij de receptie kunt u documenten faxen/ copieren, Tarief: 0.10€ per pagina*

* **You can make photocopies or sent a fax at the reception, 0.10€ the page**

☐ **INTERNET/WIFI**

* Accès WIFI est disponible dans tout l'hôtel

* *Gratis WIFI aanwezig in het Hotel*

* **WIFI is available in the hotel**

réseau: livebox b426 OU HOTEL # code: ALCAALCA

netwerk: livebox b426 of HOTEL # code: ALCAALCA

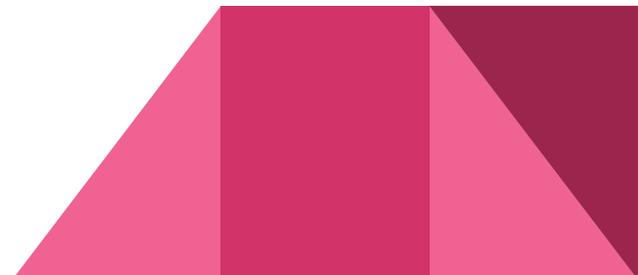
network: livebox b426 or HOTEL # code: ALCAALCA

☐ **TÉLÉVISION**

* Votre téléviseur reçoit les chaînes TNT HD

* *Uw televisie beschikt over HD-TNT zenders*

* **Your television receives Channel TNT HD**





BAR

* Service des boissons

* *Bar geopend*

* **Bar open**

de 09.00 à 22.30 heures

van 09.00 tot 22.30 uur

from 09.00 to 22.30 hours



RESTAURANT

* petit déjeuner en semaine

* petit déjeuner le week-end

* Déjeuner

* Dîner

entre 07.30 et 09.30 heures

entre 08.30 et 09.30 heures

à partir de 12.00 heures

à partir de 19.00 heures

* *Ontbijt door de week*

* *Ontbijt in het week-eind*

* *Lunch*

* *Diner*

tussen 07.30 en 09.30 uur

tussen 08.30 en 09.30 uur

vanaf 12.00 uur

vanaf 19.00 uur

* **Breakfast during the week**

* **Breakfast during the week-end**

* **Lunch**

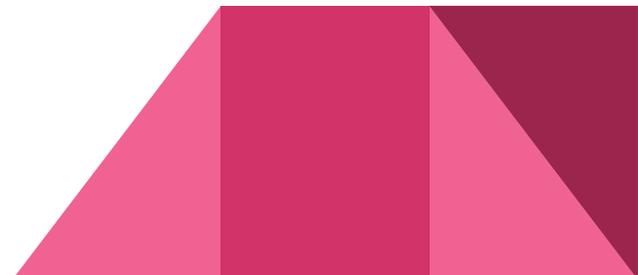
* **Dinner**

from 07.30 to 09.30 hours

from 08.30 to 09.30 hours

from 12.00 hours

from 19.00 hours



La Carte du Restaurant La Bastide

Les Entrées

- ▶ **La Terrine de Foie Gras de Canard entier**, mi-cuit, fait maison 19,50 €
(IGP Sud-Ouest), présenté avec des fruits frais et une feuille de salade
- ▶ **Quatre Noix St Jacques au foie gras de canard**, grillé en coquille 24,00 €
et une petite salade fraîcheur
- ▶ **La Terrine de Magret de Canard au foie gras entier**, fait maison 13,50 €
(75% magret de canard / 25% foie gras de canard entier / IGP Sud-Ouest)
- ▶ **Rillettes d'Oie artisanal**, salade Peppery 8,00 €
- ▶ **Une Bisque de Homard clair**, fait maison, avec un demi-homard 22,50 €
de Bretagne
- ▶ **Des filets de petite Anguille fumée** de Pays-Bas, sur un lit de 17,50 €
pomme, avec une petite salade composée, sauce au citron vert
- ▶ **Duo de Saumon d'Écosse Label Rouge, Fumé et Gravlax, fait maison** 15,00 €
- ▶ **Cocktail des grosses Crevettes roses**, sauce crémeuse au cognac 8,00 €
- ▶ **Velouté, Consommée ou Soupe du Jour**, fait maison 9,00 €

Les Poissons

servi avec plusieurs légumes frais et gratin de pommes de terre.

Tous nos poissons sont livrés frais, 1 à 3 fois par semaine de la Criée.

- ▶ **La Sole d'Arcachon Meunière** (300/400 gr) 28,00 €
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.
Elle est sautée à la minute dans du beurre.*
- ▶ **6 belles Noix St. Jacques** d'origine de Canada ou de Normandie 24,00 €
légèrement poêlées à l'huile de noisettes, avec la morille et une
sauce crémeuse, fait maison
Les Noix Saint Jacques sont livrées fraîches ou surgelées (selon la saison)
- ▶ **Deux Solettes d'Arcachon Meunières** (de 140-150 gr/pièce) 18,50 €
*Après arrivage nous enlevons la peau noire et les écailles.
Elles sont sautées à la minute dans du beurre.*
- ▶ **Pavé de Saumon d'Écosse Label Rouge** 16,00 €
cuit unilatérale au beurre à basse température, entouré d'une
sauce Baie Rose au Banyuls, fait maison
Le saumon est livrés entier et tranchés par nous.

**Changement régulièrement possible selon saison
et disponibilités des produits**

La Carte du Restaurant La Bastide

Les Viandes

servi avec plusieurs légumes frais et pommes de terre sautées

Notre Boucher : M TEIXEIRA Normand de Villefranche du Périgord

- ▶ **Côtelettes d'Agneau de Quercy** 22,00 €
sauce vin rouge d'exception, fait maison
- ▶ **Médailillon de Veau de Blonde d'Aquitaine** 21,00 €
sauce Sherry aux champignons de bois
- ▶ **Navarin d'Agneau de Quercy Printanier** 16,00 €
- ▶ **Rumsteck de Blonde d'Aquitaine, jus de cuisson** 16,00 €
(Bleue ou Saignante)

Végétarien, servi avec pommes de terre sautées et légumes frais

- ▶ **Les champignons de bois de notre région** 18,00 €
poêlés dans du beurre et à l'oignon doux
- ▶ **Une Brouillade d'œufs,** 16,00 €
aux tomates, fromage Gouda et fines herbes

Les Desserts

- ▶ **Dôme de Chocolat** avec un cœur de Velouté de Chocolat épicé 11,00 €
- ▶ **Terrine de Pomélo de Chine et Pamplemousse Rose dans une gelée de Champagne** et son sorbet de Citron Vert 11,00 €
- ▶ **Café gourmand:** votre café ou thé est accompagné : 10,00 €
 - une tulipe avec un velouté de chocolat épicé
 - une petite coupelle glace after eight maison
 - un chocolat au caramel et Grand Marnier
 - un mini fondant au chocolat
- ▶ **Crème glacée** au caramel et amaretti sur un miroir de purée de fruits 9,50 €
- ▶ **Tarte aux Pommes à la Néerlandaise** avec chantilly 7,00 €
- ▶ **Panacotta, parfumé aux Fèves de Tonka, sur une purée de fruits** 7,00 €

FROMAGE

- ▶ **L'ardoise de quatre Fromages** assortis, avec sa petite salade et une compote de cerise fait maison 11,00 €
(Saint Agur, Brebis, Rocamadour, Port Salut Fondant)

Pour les Menus et Formule Déjeuner
merci de consulter la réception ou la carte dans le restaurant

DÉJEUNER A EMPORTER

Luchpakket om mee te nemen

Take-away Lunch-box

LE DÉJEUNER

- ½ Baguette de notre boulanger:
 - * jambon/fromage/salade
 - * rillettes d'oie artisanales /salade
 - * jambon cru du pays /salade
- 1 yaourt
- 1 fruit (pomme/clémentine/orange)
- ½L d'eau plate
- 1 oeuf mayonnaise / ou petite omelette
- 1 couvert + serviette + rince doigt + sel

Prix 12.50€ par déjeuner

Sur réservation la veille le déjeuner est disponible le matin.
Op reservering is het luchpakket beschikbaar in de ochtend.
On reservation the lunch-box is available in the morning.

PRODUITS FAITS MAISON A EMPORTER

NOS TERRINES

- ❑ Foie-gras de canard entier mi-cuit, maison; qualité extra;
Prix: 12.50 € / 100 gr
- ❑ Terrine magret de canard au foie-gras, maison;
Prix: 7.00 € / 100 gr

Sur commande / Livré sous vide / A conserver entre
0° et 4° / DLC : 4 mois

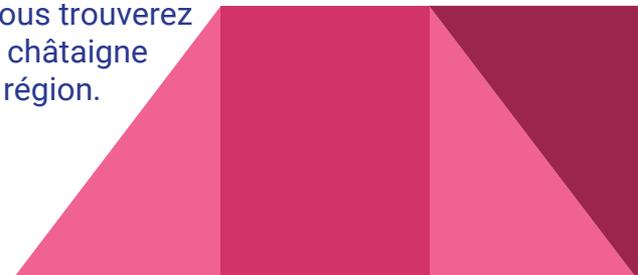
NOS CONFITURES FAIT MAISON

- ❑ Confiture Fraise ou Coings ou Orange Prix: 4.00 €

APÉRITIF ARTISANAL (SARLAT)

- ❑ Vin de Châtaigne 1L Prix 18.00 €
- ❑ Vin de Truffe 1L Prix 18.00 €

A l'accueil de l'hôtel vous trouverez
les produits à base de châtaigne
des producteurs de la région.



Cher client, chère cliente,

Conscient de la nécessité de préserver notre planète, nous nous sommes engagés en faveur du développement durable afin de diminuer l'impact de notre activité sur l'environnement.

Pour cela, nous mettons en place un certain nombre d'actions :

Nous adoptons une gestion économe de l'eau

- * Tous nos robinets sont économes en eau.
- * Nous ne nettoyons les serviettes et les draps que sur demande du client.

Nous adoptons une gestion économe de l'énergie

- * Nous remplaçons les ampoules d'éclairage en éclairage économe en énergie.

Nous limitons notre quantité de déchets

- * Les produits des petits déjeuners ne sont pas présentés en portion individuelle.
- * Nous travaillons avec nos fournisseurs pour limiter les quantités d'emballage.

Nous soutenons l'agriculture et les artisans locaux

- * Sur la carte du Restaurant vous trouverez des produits de région.
- * Les confitures sont « faites maison » et les pains des petits déjeuners proviennent de la boulangerie de notre village.

Nous limitons la pollution

- * Nous nous rendons au village à pied pour acheter le pain et les journaux le matin.
- * Nous nettoyons nous même le linge en utilisant une machine label-A en énergie.

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus sur cette démarche ou pour nous faire des suggestions d'actions. Nous vous souhaitons un excellent séjour et vous remercions pour votre participation !

La Direction

Participez à notre démarche environnementale ! Notre établissement s'est engagé dans une démarche visant à préserver les ressources naturelles et limiter l'impact de notre activité sur l'environnement.

Help ons het milieu te beschermen! Ons hotel heeft zich gecommitteerd om de natuurlijke bronnen te beschermen door onze impact op het milieu te beperken.

Participate in our environment program! Our establishment has made the commitment to preserve the natural resources and limit the impact of our activity on the environment.

Eau

L'eau est une ressource précieuse. Consomez-la avec modération !

Si vous restez plusieurs jours dans notre établissement :

* Nous remplacerons vos serviettes si elles sont placées sur le sol.

* Nous remplacerons vos draps si nécessaire ou si vous nous demandez de les changer

Afin d'économiser ensemble de l'eau, de la lessive et de l'électricité.

Water

Water is een kostbare bron; consumeer het daarom met mate!

Als u meerdere dagen in ons hotel verblijft;

* Uw handdoeken worden vervangen indien u deze op de grond in de badkamer plaatst.

* Uw lakens worden vervangen indien noodzakelijk of op uw uitdrukkelijke verzoek.

Samen kunnen we water, wasmiddelen en elektriciteit te besparen.

Water

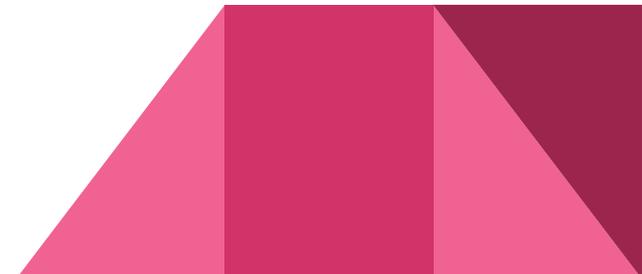
Water is a valuable resource. Consume it with moderation!

If you stay several days in our hotel:

*** We will replace your towels if you put them on the floor in the bathroom.**

*** We will only replace your sheets if necessary or on your special request.**

Together we can save water, detergent and electricity.



Information Touristique

Équitation

Spéléologie

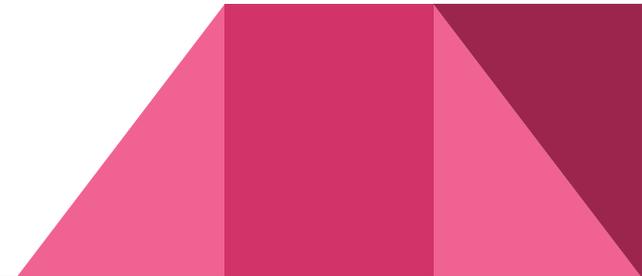
Golf

Randonnée marche / VTT

Marche Nordique

Vol découverte par ULM

Office du Tourisme Villefranche du Périgord



Les marchés du Périgord

Ne dit-on pas que le Périgord se déguste à chaque saison ?

Les marchés vous proposent de partir à la découverte de nos villages et de la gastronomie Périgourdine. Les producteurs locaux proposent le fruit de leur travail et des traditions agricoles. Fraises, foies gras, châtaignes, cèpes, envahissent les étals selon les saisons. Ils sont les lieux de prédilection du consommateur gourmet et averti pour faire ses achats de produits du terroir. De décembre à février ont lieu les marchés aux Truffes (selon la récolte) et les marchés au gras.

Les marchés traditionnels :

- Lundi : Les Eyzies de Tayac Sireuil (d'avril à octobre) et Beynac (de mi-juin à mi-septembre)
- Mardi : Cénac, Le Bugue et Salignac (d'avril à septembre)
- Mercredi : Montignac, Siorac, Hautefort, Sainte-Nathalène, Sarlat et Carlux (en juillet et août)
- Jeudi : Domme, Meyrals (26/06 au 04/09), Monpazier, St Julien de Lampon et Terrasson
- Vendredi : La Roque Gageac (de mai à septembre)
- Samedi : Belvès, Le Bugue, Montignac, Sarlat et Villefranche-du-Périgord
- Dimanche : Marquay (de juin à septembre), Rouffignac Saint Cernin de Reilhac, Calviac (fin juin à fin août), Daglan, Carsac (mi-juin à mi-septembre), St-Cyprien et St-Geniès

Les marchés nocturnes :

L'été, **les marchés de producteurs vous proposent de partir à la rencontre des producteurs fermiers, éleveurs et artisans.** La vente s'accompagne toujours de dégustation et parfois même d'une soirée festive sur la place du village et au cours de laquelle chacun compose son repas auprès des producteurs.

En juillet et août :

- Lundi soir à Montignac et Château Les Milandes (fin.juin.à.début.sept.)
- Mardi soir au Bugue, Saint Amand de Coly, Bouzic, Le Coux et Villefranche du Perigord
- Mercredi soir à Aubas, Rouffignac St Cernin, St Geniès et Belvès(fin.juin.à.début.sept.)
- Jeudi soir à Auriac du Périgord, St Léon sur Vézère, Hautefort et St Cyprien
- Vendredi soir à Valojoux, Les Eyzies, Salignac et Le Buisson(fin.juin.à.début.sept.)
- Samedi soir à Audrix et St Pompon(fin.juin à début.sept)