

EDITION 2023

# RESTAURANTS

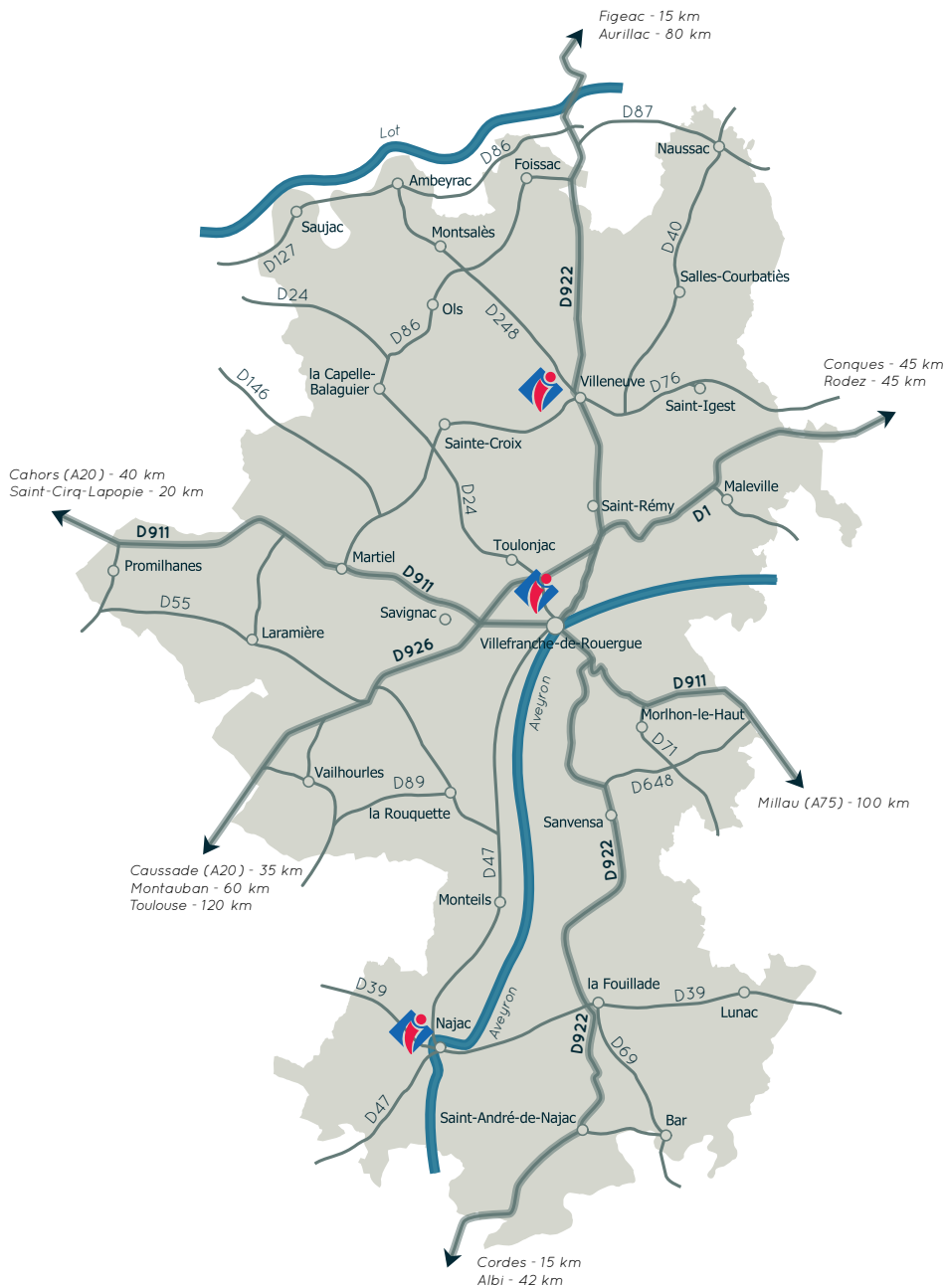
BASTIDES  
&  
GORGES DE  
L'AVEYRON



NAJAC

VILLEFRANCHE-  
DE-ROUERGUE

VILLENEUVE



## LÉGENDE

-  Climatisation
-  Plats à emporter
-  Terrasse
-  Plats végétariens et/ou vegan
-  Paiement par CB accepté
-  Maître restaurateur
-  Gault & Millau
-  L'assiette MICHELIN
-  Qualité Tourisme
-  H Accès aux personnes à mobilité réduite
-  Animaux acceptés
-  P Parking

## COMMENT VENIR ?

### EN VOITURE

#### ➤ Autoroute A20

Depuis le sud : sortie 61 : Montauban / sortie 59 : Caussade  
 Depuis le nord : sortie 58 : Cahors-sud / Villefranche-de-Rouergue sortie 54 : Gramat et Rocamadour puis direction Figeac et Villefranche-de-Rouergue

#### ➤ Autoroute A75

Depuis le sud sortie 45 : Millau, Saint-Beauzély, Castelnau-Pélagayrols  
 Depuis le nord sortie 42 : Séverac le Château

#### ➤ Autoroute A68

Sortie 9 : Gaillac – Cordes

### EN TRAIN

#### ➤ Ligne Toulouse-Aurillac

Direct depuis Toulouse env. 1h30.  
 Arrêts : Lexos, Laguéprie, Najac, Villefranche-de-Rouergue, Salles-Courbaties

### EN AVION

#### ➤ Aéroports : Rodez-Marcillac en Aveyron (1h)

Toulouse Blagnac en Haute-Garonne (1h30)  
 Brive Vallée de la Dordogne en Corrèze (1h30)

**Ce guide est réalisé par** la SPL Ouest Aveyron Tourisme - Promenade du Guiraudet 12200 Villefranche-de-Rouergue - Société Publique Locale au capital de 37 000 € - SIRET 844 896 399 00012 RCS Rodez - Immatriculation Atout France IM 012190001. [www.bastides-gorges-aveyron.fr](http://www.bastides-gorges-aveyron.fr).

**Rédaction :** SPL Ouest Aveyron Tourisme. **Direction de la publication :** Gwenaëlle LEHMANN, Directrice Générale. **Conception graphique :** Studio Lalo [www.studio-lalo.fr](http://www.studio-lalo.fr)

**Sources informations :** L'ensemble des informations fournies dans ce guide paraît sous l'entière responsabilité des prestataires partenaires de Ouest Aveyron Tourisme.

Consultations des prestataires via bases de données et formulaires, pour saison 2023 - prestataires partenaires de l'Office de Tourisme pour l'année 2023 en date du 01/01/2023.

**Edition Janvier 2023. Impression :** imprimé par nos soins. **Diffusion :** selon la demande.

Informations non contractuelles données à titre indicatif et correspondant au tarif minimum de la prestation proposée, plus de détails sur notre site web : [www.bastides-gorges-aveyron.fr](http://www.bastides-gorges-aveyron.fr)

Malgré tout le soin que nous apportons à la réalisation de ce guide, une erreur peut s'y être glissée, merci de votre compréhension.

**Taxe de séjour :** La taxe de séjour est en vigueur sur l'ensemble du territoire de Ouest Aveyron Communauté.

**Crédits photos :** Ouest Aveyron Tourisme, et les prestataires partenaires de l'OT. Photo de couverture : Château de Longcol par Nicolas Diolez.

Toute reproduction du contenu de la publication est soumise à accord préalable de l'Office de Tourisme.

**Démarche qualité :** L'Office de Tourisme est labellisé Qualité Tourisme Occitanie Sud de France.

Par cet engagement, nous accordons une importance particulière à la satisfaction des visiteurs comme des acteurs locaux du tourisme. L'obtention de ce label est un signe de l'excellence des services rendus et de notre volonté d'amélioration continue.

## NOUS CONTACTER

Office de tourisme  
 05 36 16 20 00 – [contact@bastides-gorges-aveyron.fr](mailto:contact@bastides-gorges-aveyron.fr)  
[www.bastides-gorges-aveyron.fr](http://www.bastides-gorges-aveyron.fr)

NAJAC

VILLEFRANCHE-  
DE-ROUERGUE

VILLENEUVE





## La Bergerie



Restaurant traditionnel avec une décoration remise au goût du jour mais un sens du partage et de la convivialité intact.

3861, route de Marroule  
12200 MARTIEL  
05 65 29 42 01  
info@labergerie-marroule.com

• **Menu semaine** : de 15 à 23,50 € • **Menu groupes** : de 23 à 28 € tout inclus

• **Ouvert** : de septembre à juin, tous les midis sauf le mercredi.



## Ferme Carles

➔ <http://fermecarles.fr>

Partagez un moment de convivialité et découvrez le goût unique de la cuisine au chaudron de cuivre ! 2 Toques au Gault & Millau. Uniquement sur réservation. Accueil à la ferme (élevage de canards). Boutique.

• **Tarif** : de 25 à 30 €

209, rue du Gabas  
12200 MONTEILS  
05 65 29 62 39  
fermecarles@orange.fr



• **Ouvert** : toute l'année, uniquement sur réservation.



## Café Christophe et Autres Contes

➔ [f CafeChristopheNajac](https://www.facebook.com/CafeChristopheNajac)

Salon de thé & librairie d'occasion. Sélection de thés & tisanes, de cafés, de boissons bio et de gâteaux façon anglaise dans un cadre chaleureux & accueillant.

29, place du Faubourg  
12270 NAJAC  
06 48 11 38 79

• **Boissons** : de 1 à 5 €  
• **Gâteaux** : de 2 à 5 €

• **Ouvert** : tous les jours sauf jeudi et vendredi avec des horaires variables selon la saison.



## L0<sup>2</sup>



Situé au centre de la base de loisirs de Najac, à proximité de la rivière, de la piscine, en pleine nature. Brasserie, café de 200 places, terrasse de 50 places. Repas familiaux et groupes. Salle climatisée.

• **Tarif** : de 6 à 22 €

Le Païsserou  
12270 NAJAC  
07 50 54 44 38



• **Ouvert** : d'avril à octobre incl.



## La Salamandre



Restaurant de cuisine traditionnelle dont le fameux astet najacois, terrasse panoramique avec vue sur le château. Formule du midi, plats à la carte, grandes salades vous attendent.

Rue du Barriou  
12270 NAJAC  
05 65 29 74 09  
lasalamandre.najac@orange.fr

• **Menu adulte** : 21 € - **Menu enfant** : 9 €  
• **Formule du midi** : Entrée plat ou plat dessert 12,50 € - Entrée + plat + dessert 15,50 €

• **Ouvert** : du 18 mars au 12 novembre, fermé le dimanche soir, lundi soir et mercredi toute la journée. En juillet et août, ouvert tous les jours, midi et soir.



## La Terrasse



Restaurant cuisine réunionnaise et traditionnelle.

• **Tarif plats** : de 8 à 24 €

4, rue du Bourguet  
12270 NAJAC  
07 83 13 00 05



• **Ouvert** : à partir d'avril



### L'Oustal del Barry

➔ [www.oustaldelbarry.com](http://www.oustaldelbarry.com)

Les mots du chef, Rémy Simon, Maître et Artisan Restaurateur : « Chaque plat est réalisé avec passion et dans le respect des traditions culinaires, avec des produits frais et locaux. »

2, place del Sol du Barry  
12270 NAJAC  
05 65 29 74 32  
contact@oustaldelbarry.com

- **Menus** : de 30 à 60 €
- **Ouvert** : d'avril à octobre, du mercredi soir au dimanche midi et tous les week-ends des mois de mars et décembre.



### Le Faubourg

➔ -

Cuisine Aveyronnaise, simple et généreuse. Nous travaillons essentiellement avec les petits producteurs de notre région. Carte variée. Nos Frites sont maison. Plats végétariens. Glacier l'après-midi. Bar à cocktails.

- **Tarifs** : de 12 à 25 €
- **Ouvert** : du 1<sup>er</sup> juin au 15 septembre, toute la journée. Le reste de l'année, le midi du lundi au mercredi et du jeudi au dimanche, midi et soir.

3, place Lapeyrade  
12270 NAJAC  
05 65 65 10 69



### Chez Jules et Jeanne

➔ [www.chezjulesetjeanne.fr](http://www.chezjulesetjeanne.fr)

Bar à bières qui vous propose + de 50 bières spéciales et de la petite restauration avec des produits de la région. Expositions et concerts prévus.

170, chemin de la Borie des Pères  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
06 76 82 82 04  
chezjulesetjeanne@gmail.com

- **Tarifs** : de 2 à 15 € à la carte. \*
- **Ouvert** : de mai à septembre les vendredis et samedis soir. En juillet et août : du mardi au dimanche soir.

\* Formules sur demande pour les groupes.



### Gaya

➔ -

Gaya vous propose des produits frais bio du marché, le chef cuisine surtout du poisson frais mais aussi des produits du terroir sous un air bistro, les plats sont faits maison.

- **Menu du midi** : 21 €

Place Lescure  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 45 25 95  
restaurantgaya12@gmail.com

- **Ouvert** : mercredi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir, et dimanche midi.



### La Gabelle

➔ <https://la-gabelle.fr>

Situé à proximité de la Collégiale Notre-Dame, notre restaurant vous accueille dans ce cadre chaleureux et familial pour un voyage de saveurs en Italie mais aussi du terroir.

10, rue Belle Isle  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 45 57 13

- **Formule midi** : de 9 à 11,50 €
- **Carte** : de 7 à 18 €

- **Ouvert** : toute l'année, du mardi au samedi, midi et soir, sauf jours fériés.



### Le Glacier Brasserie Bar

➔ <https://leglacier-villefranche.fr>

Brasserie à la cuisine traditionnelle avec des produits locaux, bleu blanc cœur, bio de proximité. Spécialités bœuf, veau, canard, cour intérieure, terrasse, repas tardif.

- **Formules midi** : 14 - 15 €
- **Menus** : de 22 à 32 €
- **Plat du jour** : 9 €
- **Carte** : de 6 à 25 €

3, place Jean Jaurès  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 45 18 83  
contact@leglacier-villefranche.com

- **Ouvert** : toute l'année, midi et soir du lundi au samedi.





### Le Relais de Farrou

[www.relaisdefarrou.com](http://www.relaisdefarrou.com)

Notre restaurant gourmand vous accueille midi et soir. Le chef vous propose une carte gastronomique et un menu bistrannique le midi, à partir de produits locaux et de poissons frais.

34, Farrou  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 45 18 11  
contact@relaisdefarrou.com

- **Midi** : à partir de 22 €
- **Soir** : de 29 à 67 €
- **Ouvert** : toute l'année, fermé le dimanche soir, lundi et samedi midi.



### L'Estaminet Restaurant



Franck s'appuie sur des produits locaux et de saison pour vous proposer une carte gourmande. Cuisine de bistrot et occitane. Gault & Millau de région « Escapade gourmande en Occitanie ».

- **Menu du jour** : 20 €
- **Plat** : de 22 à 40 €

8, place Bernard Lhez  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 57 23 71  
contact@lestaminet-villefranche.fr

- **Ouvert** : du mardi au samedi midi et du jeudi au samedi soir.



### Maison Bedel Salon de Thé - Boulangerie

[www.maisonbedel.fr](http://www.maisonbedel.fr)

Au cœur de la bastide, Maître artisan boulanger. Gault & Millau. Pains 100% levain naturel, sans additifs. Pâtisseries, spécialités locales. Salon de thé. Formule déjeuner.

2, rue Marcellin Fabre  
12200 VILLEFRANCHE DE R.  
05 65 57 58 89  
Le Bourg 12200 SANVENS  
05 65 29 82 01  
contact@maisonbedel.fr

- **Ouvert** : toute l'année, du mardi au dimanche matin.



### Maison Delmur Boulangerie Pâtisserie



« La fouace de Najac » spécialité aveyronnaise, croquante, masspain... dans le respect des traditions et au fil des saisons. Retrouvez nos pâtisseries, notre gamme salée, nos différents pains...

- **Ouvert** : toute l'année.

55, place du Faubourg 12270 NAJAC  
05 65 29 75 49  
10, route du Ségala 12270 LA FOUILLADE  
05 65 65 71 74  
boulange.delmur@wanadoo.fr



RESTAURANTS	COMMUNE	N° TÉLÉPHONE
Bateau Olt : croisière restauration	Flagnac	05 65 63 27 96
Le Relais de Fréjeroques	Foissac	05 65 64 62 80
Les Mets d'Olivia	Maleville	06 64 96 91 20
L'Insolite	Najac	05 65 29 72 31
La Table de Bannac	Martiel	07 83 92 75 57
Le Belle Rive	Najac	05 65 29 73 90
Le Cantagrel (Restaurant du VVF)	Najac	05 65 29 74 31
Tangana snack	Najac	07 81 25 74 79
Le Relais Mont Le Viaur	Saint André de Najac	05 65 65 08 68
McDonald's	Villefranche de Rouergue	05 65 45 67 00
Le Césarée	Villefranche de Rouergue	05 65 45 39 72
Au Snack à l'ô	Villefranche de Rouergue	06 07 99 52 65
Table Jacques a dit	Villefranche de Rouergue	05 65 45 37 26