



## Notre Formule Menu

Entrée, plat, dessert	26 €
Entrée, plat	22 €
Plat, dessert	19 €

### Les entrées

- Oeufs en basse température aux écrevisses et épinard frais
- Salade de Gnocchis, roquette, pignons de pin, olives, magret fumé, brebis
- Bouchon de saumon fumé au chèvre frais et fines herbes
- Cassolette d'escargots à la tomate et jambon du Périgord
- Escalope de foie gras, tatin de pomme et rhubarbe (4€ supplément)
- Asperges fraîches en vinaigrette tout simplement
- Cabécou rôti au miel de St Julien de Bourdeilles en salade, magret fumé

### Les Plats

- Poulet au citron cuit en rôtissoire
- Souris d'agneau, ail, miel et romarin
- Rascasse, servie comme une bouillabaisse
- Magret de canard, cerise Burlat
- Pièce de bœuf grillée (VBF), échalotes grises et ciboulette
- Parmentier de canard, écrasé de pommes de terre au persil plat
- Enchauds de porc, gratin de pommes de terre
- Risotto d'asperges du pays

# Assortiment de fromages 5 €

## Les Desserts

Coupe de glace aux noix et caramel beurre salé

Crème brûlée chocolat blanc et fruits de la passion

Moelleux au chocolat

Le classique fraisier

Crumble fraise et rhubarbe

Mougat glacé, abricot et pistache, coulis fruits rouges

Assortiment de glace ou sorbet

## Le Menu des enfants 12 €

Assiette de charcuterie ou Salade de tomate, œuf mayonnaise



Steak Frites ou Pâtes au jambon ou Poisson riz



Glace



*Prix nets, service compris*

## *Le Menu des Gourmands 39 €*

*Escalope de foie gras poêlé,  
Tatin pomme rhubarbe*



*Asperge fraîche,  
Vinaigrette d'agrumes*



*Quasi de veau, pomme paillasson,  
Sauce foie gras*



*Soupe de fraises,  
Blanc manger au balsamique*



*Prix nets, service compris*

# Au Fil du Temps

## Bière pression (25 cl)

1664 2,50 €

## Bière bouteille

Pelforth 3,50 €  
Heineken 3,00 €

## Apéritifs

Lillet blanc ou rouge 3,50 €      Américano Maison 6,50 €  
Pineau, vin de noix, vin de pêche 3,50 €      Ricard 3,50 €  
Martini blanc ou rouge 3,50 €      Kir royal 8,50 €  
Suze 3,50 €      Kir vin blanc 4,00 €  
Kir Maison (Liqueur Armagnac à l'Orange, Pétillant) 6,50 €  
La coupe de champagne brut (12 cl) 8,00 €  
Champagne Mercier (75 cl) 45,00 €

## Alcools

Whisky, Gin, Vodka 6,00 €  
Whisky Jack Daniels 7,00 €

## Les eaux minérales

¼ Vittel 2,50 €      Badoit, Evian litre 5,00 €  
Perrier 33 cl 3,00 €      Chateldon 6,00 €  
½ Badoit, ½ Evian, ½ San Pellegrino 3,00 €

## Les sodas

Coca, Coca-light, Orangina, Schreppes, Limonade 3,00 €

## Les jus de fruits

Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate 3,00 €

## Les boissons chaudes

Café, Déca 2,00 €      Grand café 3,50 €  
Thé, Infusion 2,50 €      Cappuccino 4,50 €  
Chocolat 2,50 €      Irish coffee 6,50 €

## Les liqueurs

Grand Marnier, Cointreau, Set 27, Manzana,  
Marie Brizard, Baileys 5,00 €

## Les digestifs

Armagnac, Cognac, Poire, Framboise 6,50 €

# Verres de vin dans l'Air du Temps

## Vin Blanc Moelleux :

-Rosette Domaine de la Cardinolle 2014 3.50 €

## Vin Blanc Sec :

-Vin de Pays 2014 3.50 €

-Bergerac Clos des Verdots 2014 4.00 €

## Vin Rouge :

-Pécharmant Clos Peyrelelade 2010 3.50 €

-Cabardes Château de Pennautier 2014 4.00 €

## Vin Rosé :

-Vin de Pays 2015 3.50 €



		75 cl	50 cl	37,5 cl
<b>Vins de Bergerac</b>				
Bergerac - Château Marie Plaisance	2014	17,00 €		2013 9,50 €
Bergerac - Clos des Verdots	2013	19,50 €	2012 14,50 €	
Pécharmant - Clos Peyrelelade	2010	21,50 €		
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2011	23,50 €		2010 14,50 €
Côtes de Bergerac Grand Vin Les Verdots	2012	55,00 €		

**Vins des autres régions**

Bordeaux - Château Haut Cabroles	2012	17,50 €		2014 9,50 €
St Nicolas de Bourgueil Domaine des Berris	2014	20,50 €		11,50 €
Graves - Château Chanteloiseau	2013	21,50 €		
Touraine Maine Rouge Pinot Noir	2012	25,00 €		
Moulis - Château Guitignan	2011	29,50 €		
Faugères Château de Ciffre	2013	35,00 €		
Saint Emilion Grand Cru				
Le Palatin de château Palais Cardinal	2012	48,50 €		
Cahors - Clos La Coutale	2013	22,50 €		2009 13,00 €

**Nos Vins Blancs**

Bergerac - Château Marie Plaisance 	2014	17,00 €		9,50 €
Bergerac - Clos Des Verdots	2014	19,50 €	14,50 €	
Rosette - L'élégance du domaine de la Cardinolle	2014	17,00 €		
St Joseph La grande Pompée Gaboulet	2012	30,00 €		
Bourgogne - Petit Chablis	2014	35,00 €		

**Nos Vins Rosés**

Bergerac - Château Marie Plaisance 	2014	17,00 €		9,50 €
Bergerac - Clos Des Verdots	2015	19,50 €	2014 14,50 €	
Côtes de Provence château Berne	2014	29,50 €	19,50 €	

Nos Bouteilles sont d'Appellation d'Origine Contrôlée  
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





## *Au Fil du Temps*

*Bistrot Périgourdin – Brantôme - France*



### *Le Restaurant*

*Au Fil du Temps vous reçoit*

*De Février à mi-Décembre*

Au Fil du Temps  
1 chemin du Vert Galant 24310 Brantôme-en-Périgord (France)  
Tél : +33 (0)5 53 05 24 12  
Email : [restaurant@fildutemps.com](mailto:restaurant@fildutemps.com)  
Web Site : [www.fildutemps.com](http://www.fildutemps.com)

*Prix nets, service compris*