

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Allergènes

Les plats élaborés dans notre cuisine peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, avoine), produits à base de céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Fruits à coque (noix du Brésil, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de macadamia)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/g (ou 10mg/L) en 50g

Mollusques et produits à base de mollusques

Lupin et produits à base de lupin

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin
Brantôme – France



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
Web Site : www.fildutemps.com

Prix nets, service compris

Notre Carte

À partager à l'apéritif

Assortiment de charcuterie et ses condiments 19 €

Nos entrées

12 escargots aux Noix du Périgord 16 €

Salade de haricots verts extra fin et feta, ventrèche croustillante aux noisettes torréfiées 16 €

Foie gras de canard mi-cuit du Sud Ouest, chutney de fruits de saison, pain toasté 22 €

Gaspacho de concombre et pomme Granny Smith, blanc de seiche mariné, sorbet pomme verte, huile d'olive, fleur de sel 18 €

Lentilles du Berry en salade aux fruits secs, dés de foie gras et magret fumé, tournesol grillé 19 €

Filet de saumon Label Rouge mariné aux herbes fraîches, salade de fenouil, sorbet citron acidulé 21 €

Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti, grenailles aux aromates et gras de canard 17 €

Entrecôte Charolaise (environ 350grs), sauce poivre ou Roquefort, pommes grenailles aux aromates 32 €

Magret de canard rôti, jus réduit à la lavande, velours d'artichaut 25 €

Rigatoni, crème de champignons et truffe, jambon blanc, copeaux de Parmesan 24 €

Côte de veau poêlée au beurre noisette, jus au Monbazillac et morilles 29 €

Filet de poisson du moment, risotto d'épeautre, chorizo et son émulsion 23 €

Nos Desserts

L'assiette du fromager 9 €

Tartelette chocolat framboise, sorbet aux fruits de saison 10 €

Cèpes du Père Igor, biscuit aux noix, glace aux noix, meringue, sauce chocolat 11 €

Les fraises du Périgord, coulis de kiwi, thé Matcha, crumble 11 €

Vacherin sorbet cassis revisité par nos soins 11 €

Assortiment de glaces 7 €

Prix nets, service compris



Le Menu des Gouyas *Kids' Menu*

18 €

Réservé aux moins de 12 ans – Reserved to under 12

Oeufs mayonnaise ou Melon, jambon de pays
Eggs and mayonnaise or Melon, local ham

~ ~ ~

Aiguillettes de poulet, frites ou Fish and chips
Chicken strips, French fries or fish and chips

~ ~ ~

Moelleux au chocolat ou Glace
Chocolate lava or Ice cream

Prix nets, service compris

Our Menu

To share as an aperitif

Assortment of charcuterie and condiments 19 €

Our starters

12 snails, Perigord walnuts 16 €

Extra fine green bean and feta salad, crispy belly with roasted hazelnuts 16 €

Semi-cooked South West duck foie gras, seasonal fruit chutney, toasted bread 22 €

Cucumber and Granny Smith apple gazpacho, marinated cuttlefish,
green apple sorbet, olive oil, fleur de sel 18 €

Berry lentils in salad with dried fruits, diced foie gras and smoked duck breast,
grilled sunflower 19 €

Label Rouge salmon fillet marinated with fresh herbs, fennel salad,
tangy lemon sorbet 21 €

Our main courses

Roasted Perigord farm chicken, new potatoes with fresh herbs and duck fat 17 €

Entrecote Charolaise (approx. 350g), pepper or Roquefort sauce,
new potatoes with fresh herbs 32 €

Roasted duck magret, reduced lavender juice, artichoke 25 €

Rigatoni, truffle and mushrooms cream, ham, parmesan pieces, 24 €

Veal chop cooked in brown butter, Monbazillac juice and morels 29 €

Fish of the day, spelt risotto and chorizo 23 €

Our Desserts

Cheese plate 9 €

Chocolate and raspberry pie, seasonal fruits sorbet 10 €

Ceps from Père Igor, walnut biscuit and ice cream, meringue, chocolate sauce 11 €

Perigord Strawberries, kiwi coulis, Matcha tea, crumble 11 €

Blackcurrant sorbet vacherin our way 11 €

Assortment of ice creams 7 €

Au Fil du Temps

Bières

Bière locale Blonde, Blanche, Ambrée (bouteille de 33 cl) 5,00 €

Apéritifs

Lillet blanc ou rouge	4,50 €	Américano Maison	9,00 €
Pineau, vin de noix, vin de pêche	4,50 €	Ricard	4,50 €
Martini blanc ou rouge	4,50 €	Kir royal	14,00 €
Suze	4,50 €	Kir vin blanc	6,50 €
La coupe de Champagne brut (12 cl)	12,00 €	Verre de Monbazillac	8,00 €
La coupe de Champagne rosé (12 cl)	14,00 €	Verre de Rosette	7,00 €
Champagne Joseph Perrier (75 cl)	55,00 €	Champagne J Perrier rosé (75 cl)	60,00 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +3€) 8,00 €
Whisky Jack Daniels 9,00 €

Les eaux minérales

Vittel 25 cl	2,50 €	Abatilles Pétillante ou Plate 1l	6,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Chateldon 75cl	7,00 €
Abatilles Pétillante ou Plate 50cl	4,00 €		

Les sodas

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes, Limonade, Ice-Tea 3,50 €

Les jus de fruits

Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Tomate 3,50 €

Les boissons chaudes

Café, Déca	2,00 €	Grand café	4,00 €
Thé, Infusion	4,00 €	Cappuccino	6,00 €
Chocolat	4,00 €		

Les liqueurs

Grand Marnier, Cointreau, Set 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys 8,00 €

Les digestifs

Armagnac, Cognac, Rhum, Poire, Mirabelle, Framboise 10,00 €