

# *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](mailto:restaurant@fildutemps.com)  
Web Site : [www.fildutemps.com](http://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 €

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 €

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 €

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

Vacherin sorbet cassis revisité par nos soins 11 €

Assortiment de glaces 7 €



## *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 €

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 €

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 racherin 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, Sel 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys 8,00 €

## Les digestifs

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

*Prix nets, service compris*