

# *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 du Périgord de Cochon Cul Noir 19 €

## Nos entrées

12 escargots aux noix du Périgord 16 €

L'œuf parfait, crème d'asperges blanches, truite fumée, croutons 18 €

Foie gras de canard mi-cuit, fruits secs et confits, gelée au vin de Monbazillac, toast de pain de campagne 22 €

Poêlée de gambas, émulsion d'ail des ours, asperges 21 €

Feuilleté de noix de Saint-Jacques, poêlée de champignons de Pauillac, crème de parmesan 19 €

Carpaccio de bœuf, noix grillées, cru de champignons, parmesan 18 €

Velouté du moment 14 €

## Nos plats

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

Entrecôte Charolaise (environ 350grs), sauce poivre ou Roquefort 32 €

Ris de veau cuit meunière, sauce forestière 35 €

Le magret de canard laqué au miel et épices, oignons frits 25 €

Le poisson du marché (selon arrivage) 22 €

## Nos Desserts

L'assiette du fromager 9 €

Les profiteroles croustillantes au chocolat noir, glace vanille 11 €

La poire cuite et crue, glace aux noix, chocolat, chantilly 10 €

Parlora aux fruits de saison 9 €

Tartelette pistache et sa glace 10 €

*Prix nets, service compris*



## *Le Menu des Gouyas Kids' Menu*

18 €

*Réservé aux moins de 12 ans – Reserved to under 12*

*Oeufs mayonnaise ou Assiette de charcuterie  
Eggs and mayonnaise or Delicatessen plate*

~ ~ ~

*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 Perigord charcuterie from Cochon Cul Noir 19 €

## Our starters

12 snails, Perigord walnuts 16 €

Egg parfait, white asparagus cream, smoked trout, croutons 18 €

Semi-cooked foie gras, dried and candied fruits, Monbazillac wine jelly,  
farmhouse bread toast 22 €

Pan-fried king prawns, wild garlic emulsion, asparagus 21 €

Puff pastry of scallops, pan-fried Paussac mushrooms, parmesan cream 19 €

Beef Carpaccio, roasted walnuts, raw mushrooms, parmesan 18 €

Seasonal soup 14 €

## Our main courses

Roasted Perigord farm chicken, butter mash, pearl juice 17 €

Entrecote Charolaise (approx. 350g), pepper or Roquefort sauce 32 €

Meunière cooked sweatbread, mushroom sauce 35 €

Honey and spice glazed duck, fried onions 25 €

Fish of the day (according to arrival) 22 €

## Our Desserts

Cheese plate 9 €

Dark chocolate crispy Profiteroles, vanilla ice cream 11 €

Pear cooked and raw, walnut ice cream, chocolate, whipped cream 10 €

Parlora with seasonal fruits 9 €

Pistachio tartlet and ice cream 10 €

*Prix nets, service compris*

# Au Fil du Temps

## Bières

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

## 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	14,00 €
Suze	3,50 €	Kir vin blanc	4,00 €
La coupe de Champagne brut (12 cl)	12,00 €	Verre de Monbazillac	7,00 €
Champagne Joseph Perrier (75 cl)	55,00 €	Verre de Rosette	6,00 €

## Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +3€) 7,00 €  
Whisky Jack Daniels 8,00 €

## Les eaux minérales

¼ Vittel	2,50 €	Vittel, San Pellegrino	6,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Chateldon	6,00 €
½ Vittel, ½ San Pellegrino	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	3,50 €	Cappuccino	6,00 €
Chocolat	3,50 €		

## Les liqueurs

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

## Les digestifs

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