

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

Nos entrées

12 escargots aux noix du Périgord	16 €
Gravlax de truite, Saufre tiède aux algues, crème battue	16 €
Noix de Saint Jacques poêlées, chou-fleur, amandes, pomme verte	19 €
Brioche perdue au foie gras poêlé, oignons confits, noix	19 €
Esturgeon fumé, poireau vinaigrette, truffe, œuf mimosa	18 €
Foie gras mi-cuit maison, confiture d'oignon, fruits secs et confits	18 €
Velouté du moment	12 €

Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti, purée au beurre, jus perlé	17 €
Ravioles poêlées au foie gras, poireau, soubise, truffe noire	19 €
Entrecôte Charolaise (environ 350grs), sauce poivre ou roquefort	32 €
Blanquette de veau, oignon, champignon bouton, riz pilaf	21 €
Le poisson du marché (selon arrivage)	21 €

Nos Desserts

L'assiette du fromager	9 €
Crêpes façon Suzette	8 €
La gaufre, myrtilles, crème gourmande	8 €
Les profiteroles, crème glacée vanille, chocolat	9 €
La tarte pécan servie tiède, fraîcheur poire	8 €



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

Our starters

12 snails with Perigord walnuts	16 €
Trout gravlax, warm seaweed waffle, whipped cream	16 €
Pan-fried scallops, cauliflower, almonds, green apple	19 €
Toasted brioche with pan-fried foie gras, candied onions, walnuts	19 €
Smoked sturgeon, leek vinegar, truffle, deviled egg	18 €
Homemade semi-cooked foie gras, onion jam, dried and candied fruits	18 €
Seasonal soup	12 €

Our main courses

Roasted Perigord farm chicken, butter mash, pearl juice	17 €
Pan Fried foie gras ravioles, leek, soubise, black truffle	19 €
Charolaise prime rib (approx. 350g), pepper or roquefort sauce	32 €
Veal blanquette onion, button mushroom, pilaf rice	21 €
Fish of the day (according to arrival)	21 €

Our Desserts

Cheese plate	9 €
Suzette-style pancakes	8 €
Waffle, blueberries, gourmet cream	8 €
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate	9 €
Warm served pecan pie with fresh pear	8 €

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, Poire, Mirabelle 10,00 €