

# *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

## Nos entrées

La salade tout Canard (gésiers, foie gras, aiguillettes de canard)	22 €
Tatin de foie gras poêlé au vinaigre de cidre	25 €
Croustillant de pieds de cochon, vinaigrette de betterave	17 €
Noix de Saint-Jacques poêlée, crème Dubarry à l'huile de truffe	25 €
Gravelax de saumon, rémoulade de courges spaghetti	18 €
Velouté de saison	12 €

## Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti à la broche, gratin à la Trappe d'Échourgnac	16 €
Entrecôte Charolaise, sauce Roquefort	28 €
Steak de magret de canard, sauce au Porto et foie gras	22 €
Joue de boeuf braisée, sauce vin rouge	18 €
Le poisson du marché (selon arrivage)	19 €

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

## Nos Desserts

L'assiette du fromager	8 €
Velours au chocolat, tuile fruits rouges	9 €
La verrine du moment	8 €
Entremets châtaigne et poire	9 €
Parlora aux fruits de saison	11 €
Sélection de glaces et sorbets artisanaux (2 boules)	6 €

*Prix nets, service compris*

*L'incontournable Côte de bœuf Charolaise,  
oignons confits,  
salade  
et pommes de terre sautées persillées*

*Our Must-have, the Charolaise Prime rib,  
onion confit, salad and fried potatoes and herbs*

**65 €**



## *Le Menu des Gouyas Kids' Menu*

15 €

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

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

~ ~ ~

*Hamburger maison, frites ou Fish and chips  
Homemade Hamburger, french fries or fish and chips*

~ ~ ~

*Moelleux au chocolat ou Glace  
Chocolate lava or Ice cream*

*Prix nets, service compris*

# Our Menu

## Our starters

All duck salad (gizzards, foie gras, duck aiguillettes)	22 €
Pan fried foie gras as a Tatin with cider vinegar	25 €
Crunchy pork feet, beetroot vinaigrette	17 €
Pan-fried scallop, Dubarry cream with truffle oil	25 €
Salmon gravelax, spaghetti squash remoulade	18 €
Seasonal soup	12 €

## Our main courses

Perigord farm chicken on the split, potato and Trappe d'Echourgnac gratin	16 €
Pan Fried Charolaise entrecote, Roquefort sauce	28 €
Duck magret steak, Porto sauce and foie gras	22 €
Braised beef cheek, red wine sauce	18 €
Fish of the day (according to arrival)	19 €

*All our meat are French origin*

## Our Desserts

Cheese plate	8 €
Chocolate velvet, red fruits biscuit	9 €
Verrine of the day	8 €
Chestnut and pear pudding	9 €
Seasonal fruits Parlorà	11 €
Selection of artisanal ice cream and sorbets (2 scoops)	6 €

*Prix nets, service compris*

# Au Fil du Temps

## Bières

La Paluche bière régionale 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	8,50 €
Suze	3,50 €	Kir vin blanc	4,00 €
La coupe de Champagne brut (12 cl)	8,00 €	Verre de Monbazillac	7,00 €
Champagne Mercier (75 cl)	45,00 €	Verre de Rosette	6,00 €

## Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +0,50 cts) 7,00 €  
Whisky Jack Daniels 8,00 €

## Les eaux minérales

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

## Les sodas

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes, Limonade, Ice-Tea 3,00 €

## Les jus de fruits

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

## 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, Gel 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys 8,00 €

## Les digestifs

Armagnac, Cognac, Poire, Mirabelle 10,00 €