

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

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 €
Goue 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 €