

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 €
12 escargots de Vaunac aux noix du Périgord	16 €
Douceur de Burrata, pommes, betterave, huile basilic	15 €
Gravelax de saumon	18 €
Poireaux mimosa, fine tranche de jambon du Périgord	13 €

Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti à la broche, gratin à la Trappe d'Échourgnac	16 €
Entrecôte Charolaise 300g, sauce Roquefort	32 €
Épaule d'agneau confite 12 heures, mijoté d'haricots coco	22 €
Poitrine de cochon laquée miel, gingembre	18 €
Le poisson du marché (selon arrivage)	19 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Nos Desserts

L'assiette du fromager	8 €
Chou praliné, caramel demi-sel	10 €
La verrine du moment	8 €
Entremets deux chocolats, feuilleté praliné	11 €
Crumble aux pommes revisité	8 €
Sélection de glaces et sorbets artisanaux (2 boules)	6 €

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

~ ~ ~

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 €
12 'Daunac' snails with Perigord walnuts	16 €
Burrata sweetness, apple, beetroot, basil oil	15 €
Salmon gravelax	18 €
Leek mimosa, Perigord ham thin slice	13 €

Our main courses

Perigord farm chicken on the split, potato and Trappe d'Echourgnac gratin	16 €
Pan Fried Charolaise entrecote 300g, Roquefort sauce	32 €
12 hours cooked lamb shoulder, simmered coco beans	22 €
Honey-glazed pork belly, ginger	18 €
Fish of the day (according to arrival)	19 €

All our meat are French origin

Our Desserts

Cheese plate	8 €
Praline puff, half salted caramel	10 €
Terrine of the day	8 €
Two chocolates dessert, feuilleté praline	11 €
Apple crumble in our way	8 €
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 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 +0,50 cts) 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 €