

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Allergènes

Les plats élaborés dans notre cuisine peuvent contenir les allergènes suivant :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, avoine, Kamppf) et 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

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Fruit à coque (noix de Brésil, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de macadamia)

Céleri et produit à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graine 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



Le Restaurant

Au Fil du Temps vous reçoit

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 planches et entrées

| | |
|---|------|
| La planche tout canard | 20 € |
| Tatin de foie gras poêlé au vinaigre de cidre | 19 € |
| Premières asperges blanches et truite marinée | 16 € |
| Les 12 escargots de Daunac aux noix du Périgord | 16 € |
| Oeuvré de saison | 11 € |

Nos viandes et volailles

| | |
|--|------|
| Poulet fermier du Périgord rôti à la broche, gratin à la Trappe d'Échourgnac | 15 € |
| Entrecôte Charolaise, sauce Roquefort | 27 € |
| Steak de magret de canard, sauce au Porto et foie gras | 19 € |
| Souris d'agneau braisée au miel et épices, haricots blancs à l'ancienne | 22 € |
| Le poisson du marché, sauce crustacés (selon arrivage) | 18 € |

Nos Desserts

| | |
|--|------|
| L'assiette du fromager | 8 € |
| Profiteroles Maison, glace vanille et chocolat chaud | 9 € |
| Crumble aux pommes et glace | 8 € |
| Baba au Rhum aux fruits exotiques, chantilly citron vert | 9 € |
| Entremet fraise vanille, crème anglaise à la pistache | 11 € |
| Sélection de glaces et sorbets Artisanaux (2 boules) | 6 € |

Le Menu des Gouyas 15 €

Kids' Menu

Réservé aux moins de 12 ans – Reserved to under 12

Oeufs Mimosa ou Assiette de charcuterie
Egg and mayonnaise or Delicatessen plate

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Moelleux au chocolat ou crêpe Maison
Chocolate lava or Homemade crêpe



Prix nets, service compris

Our Menu

Our boards and starters

| | |
|---|------|
| All duck board | 20 € |
| Pan fried Foie Gras as a Tatin with cider vinegar | 19 € |
| First white asparagus and marinated trout | 16 € |
| 12 Daunac snails with Perigord walnuts | 16 € |
| Seasonal soup | 11 € |

Our meats and poultries

| | |
|---|------|
| Perigord farm chicken on the split, potato and Trappe d'Echourgnac gratin | 15 € |
| Pan Fried Charolaise entrecote steak, Roquefort sauce | 27 € |
| Duck magret steak, Porto sauce and foie gras | 19 € |
| Braised lamb shank with honey and spices, white beans | 22 € |
| Fish of the day, crustaceans sauce (depending on availability) | 18 € |

Desserts

| | |
|--|------|
| Cheese plate | 8 € |
| Homemade profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate | 9 € |
| Apple crumble | 8 € |
| Exotic fruits Rum Baba, lime flavoured whipped cream | 9 € |
| Vanilla and strawberry dessert, pistachio custard | 11 € |
| Selection of artisanal ice cream and sorbets (2 scoops) | 6 € |

Au Fil du Temps

Bières

| | |
|----------------------------|--------|
| Bière pression | 2,50 € |
| La Paluche bière régionale | 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 | 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-light, Orangina, Schweppes, Limonade | 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, Set 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys | 8,00 € |
|--|--------|

Les digestifs

| | |
|------------------------------------|---------|
| Armagnac, Cognac, Poire, Mirabelle | 10,00 € |
|------------------------------------|---------|

Nos Vins Rouges AOC

| <i>Vins Du Sud-Ouest</i> | | 75 cl | 50 cl | 37,5 cl |
|---|------|---------|--------------|--------------|
| Bergerac – Cuvée Grand Chêne – Château le Raz | 2015 | 23,00 € | 2012 20,00 € | |
| Bergerac - Château Poulvère | 2019 | 20,00 € | | 2020 11,50 € |
| Vin de Pays du Périgord – La Grange aux Pies | 2019 | 22,00 € | | |
| Pécharmant – Clos Montalbanie | 2019 | 23,00 € | | 2018 13,00 € |
| Saillac – Tombé du Ciel | 2019 | 27,00 € | | |

Vins des Autres Régions

| | | | | |
|---|------|---------|--|--|
| Bordeaux – Comtesse de Malet Roquefort | 2019 | 21,00 € | | |
| Bordeaux Supérieur – Chapelle d'Aliénor | 2017 | 27,00 € | | |
| Saint Emilion Grand Cru – Château Arrens | 2016 | 46,00 € | | |
| Saint Emilion Grand Cru – Clos la Gaffelière | 2016 | 58,00 € | | |
| Limoux - Domaine des Hautes Terres | 2018 | 36,00 € | | |
| C, du Rhône Village –Eglantiers – La Réméjeanne | 2016 | 40,00 € | | |

Nos Vins Blancs AOC

| | | | | |
|--|--|---------|---------|---------|
| Bergerac Sec - Château Poulvère | | 20,00 € | | 13,00 € |
| Bergerac Sec – Château le Raz | | 20,00 € | 14,00 € | 13,00 € |
| Vin de Pays du Périgord – La Grange aux Pies | | 22,00 € | | |
| Bordeaux Supérieur – Chapelle d'Aliénor | | 27,00 € | | |
| Bordeaux – Comtesse de Malet Roquefort | | 18,00 € | | |
| Alsace – Pure Souche - Domaine Louis Maurer | | 26,00 € | | |
| Saint Véran – Domaine André Besson | | 33,00 € | | |
| Rosette – Julien de Savignac (Tendre) | | 20,00 € | | |

Nos Vins Rosés AOC

| | | | | |
|---|------|---------|--------------|--------------|
| Bergerac Rosé – Château le Raz | 2020 | 18,00 € | 2020 14,00 € | 2020 11,00 € |
| Cotes de Provence Rosé – La Vie en Rose | 2020 | 30,00 € | | |

Nos Vins au Verre

Vous trouverez notre sélection de vins au verre sur notre ardoise (12cl) de 4 à 9 €.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets, service compris

La Cave du Moulin AOC

Rouges :

| | | |
|---|------|------|
| Beaune, Domaine Henri & Gilles Buisson * | 2018 | 80 € |
| Chorey lès Beaune, Vieilles vignes, Domaine Rapet | 2018 | 80 € |
| Pessac Léognan, Colombier de Brown, 2 nd vin | 2017 | 75 € |
| Sancerre, Domaine Vacheron * | 2018 | 70 € |

Blancs :

| | | |
|---|------|------|
| Pouilly Fumé – Château de Tracy * | 2020 | 65 € |
| Pessac Léognan, Colombier de Brown, 2 nd vin | 2019 | 80 € |

Champagnes :

| | | |
|---|-------|-------|
| CR Lenoble Blanc de Blancs « Grand Cru Chouilly » | ----- | 130 € |
| Ruinart – Blanc de Blancs | ----- | 160 € |
| Laurent Perrier « Cuvée Rosée » | ----- | 140 € |

* Dernière bouteille



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
Email : restaurant@fildutemps.com
Web Site : www.fildutemps.com

Prix nets, service compris