

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

À partager à l'apéritif

Assortiment de charcuteries et ses condiments (pour deux personnes) 19€

Nos entrées

Les 12 escargots aux Noix du Périgord 16€

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, Chutney de fruits de saison,
pain de campagne toasté 22€

Fruite confite, salade de fenouil et condiment algues Wasabi 18€

Ceviche de poisson du moment 19€

Asperges grillées, œuf mimosa et espuma Bergamote 16€

Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti, légumes de saisons et pomme grenailles
aux aromates et gras de canard 17€

Entrecôte Charolaise (environ 350g), sauce au choix, Mille-feuille de pommes
de terre, salade 32€

T-Bone de veau (environ 350g), Mille-feuille de pommes de terre, ail noir et sauce
morilles 30€

Fruite entière, noix, sauce Grenobloise truffée, pommes grenailles, épinards 26€

Camembert rôti au Calvados, pommes grenailles aux aromates, jambon truffé 24€

Nos Desserts

L'assiette du fromager 10€

Parlora aux fruits de saison 11€

Paris-Brest 10€

Carpaccio d'ananas comme une Piña-colada 9€

Le cookie 120g à partager ou pas 12€

Prix nets, service compris



Le Menu des Gouyas Kids' Menu

18 €

Réservé aux moins de 12 ans – Reserved to under 12

Oeufs mayonnaise ou charcuterie

Eggs and mayonnaise or charcuterie (cold cuts)

~ ~ ~

Piquillettes 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

To share as an aperitif

Assortment of charcuteries and condiments (for two people) 19€

Our starters

12 snails, Périgord walnuts 16€

Semi-cooked South West duck foie gras, seasonal fruit chutney, toasted bread 22€

Caramelized trout, fennel salad, wasabi seaweed 18€

Ceviche made from the fish of the day 19€

Grilled asparagus, deviled egg, Bergamote foam 16€

Our main courses

Roasted Périgord farm chicken, seasonal vegetables, and baby potatoes with herbs and duck fat 17€

Entrecote Charolaise (approx. 350g), pepper or Roquefort sauce, Mille-feuille of potatoes, salad 32€

Veal T-Bone (approx.. 350g), Mille-feuille of potatoes, Black garlic and morel cream 30€

Whole trout, Grenoble truffle sauce, new potatoes and spinach 26€

Roasted Camembert, new potatoes with aromates, truffled ham 24€

Our Desserts

Cheese plater 10€

Parlora with fruits of the season 11€

Paris-Brest (cream puff) 10€

Pineapple Carpaccio 9€

Big cookie (120g) to share (or not!) 12€

Au Fil du Temps

Bières

Bière locale Blonde, Blanche, Ambrée (bouteille de 33 cl) 5,00 €

Apéritifs

Lillet blanc ou rouge	4,50 €	Américano Maison	9,00 €
Pineau, vin de noix, vin de pêche	4,50 €	Ricard	4,50 €
Martini blanc ou rouge	4,50 €	Kir royal	14,00 €
Suze	4,50 €	Kir vin blanc	6,50 €
La coupe de Champagne brut (12 cl)	12,00 €	Verre de Monbazillac	8,00 €
La coupe de Champagne rosé (12 cl)	14,00 €	Verre de Rosette	7,00 €
Champagne Joseph Perrier (75 cl)	55,00 €	Champagne J Perrier rosé (75 cl)	60,00 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +3€) 8,00 €
Whisky Jack Daniels 9,00 €

Les eaux minérales

Vittel 25 cl	2,50 €	Abatilles Pétillante ou Plate 1l	6,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Chateldon 75cl	7,00 €
Abatilles Pétillante ou Plate 50cl	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	4,00 €	Cappuccino	6,00 €
Chocolat	4,00 €		

Les liqueurs

Grand Marnier, Cointreau, Set 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys 8,00 €

Les digestifs

Armagnac, Cognac, Rhum, Poire, Mirabelle, Framboise 10,00 €

Prix nets, service compris