



Bienvenue Au Fil du Temps !

Nos Boissons – Our drinks



Bières

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

5,00 €

Apéritifs

Lillet blanc ou rouge (6cl)	4,50 €
Pineau, vin de noix, vin de pêche (8cl)	4,50 €
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,50 €
Suze (4cl)	4,50 €
La coupe de Champagne brut (12cl)	12,00 €
La coupe de Champagne rosé (12cl)	14,00 €
Champagne Joseph Perrier (75cl)	55,00 €

Américano Maison (12cl)	9,00 €
Ricard (2cl)	4,50 €
Kir royal (12cl)	14,00 €
Kir vin blanc (8cl)	6,50 €
Verre de Monbazillac (12cl)	9,00 €
Verre de Rosette (12cl)	8,00 €
Champagne J. Perrier rosé (75cl)	60,00 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +3€) (4cl)	8,00 €
Whisky Jack Daniels (4cl)	9,00 €



Les eaux minérales

Vittel (25cl)	2,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Abatilles Pétillante ou Plate (50cl)	4,00 €

Abatilles Pétillante ou Plate (1l)	6,00 €
Châteaillon (75cl)	7,00 €

Les sodas & sirops

Coca (33cl), Coca zéro (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl), Limonade (25cl), Ice-Tea (33cl), sirop à l'eau (4cl)	3,50 €
---	--------

Les jus de fruits & nectars (20cl)

Jus d'Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Nectar d'Abricot	3,50 €
--	--------

Les boissons chaudes

Café, Déca	2,00 €
Thé, Infusion	4,00 €
Chocolat	4,00 €

Grand café	4,00 €
Cappuccino	6,00 €



Les liqueurs (4cl)

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

Les digestifs (4cl)

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



Prix TTC, service compris, hors boisson

La Carte



Nos Salades - Our salads

La Paysanne (pomme de terre, lardons, oignon, œuf poché, salade)	17€50
<i>Country Salad (potato, bacon lardons, onion, poached egg, salad)</i>	
La Périgourdine (foie gras, magret de canard séché, gésiers, haricots verts, noix, salade)	19€50
<i>Perigord Salad (foie gras, cured duck breast, gizzards, green beans, nuts, salad)</i>	
La Cocorico (foie de volaille, œuf dur, oignon, crouton à l'ail, salade)	18€50
<i>Cocorico Salad (poultry liver, hard-boiled egg, garlic crouton, salad)</i>	

Nos entrées - Our starters

Les 12 escargots aux noix du Périgord	18€
<i>12 snails, Perigord walnuts</i>	
Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney de fruits de saison, pain toasté	22€
<i>Semi-cooked South West duck foie gras, seasonal fruit chutney, toasted bread</i>	
Saint-Jacques poêlées, crème de hareng, céleri et pomme Granny Smith	22€
<i>Pan-seared scallops with herring cream, celery and Granny Smith apple</i>	
Pâté en croûte de canard « maison »	19€
<i>Homemade duck pâté en croûte</i>	
Tourin blanchi	14€
<i>Southwest French garlic soup</i>	



Nos planches à partager (2 personnes)

Our sharing boards (2 people)

Planche de charcuterie et condiments	19€
<i>Charcuterie and condiments board</i>	
Planche de la mer	19€
<i>Sea board</i>	



Nos plats - Our mains

Poulet fermier du Périgord rôti, purée de pomme de terre à la Tomme de noix et garniture à l'ancienne 18€

Roasted Périgord chicken, potato purée with walnut Tomme cheese, traditional garnishes

Confit de canard, pomme de terre grenaille 20€

Duck confit, baby potato

Côte de cochon fermier, céleri et truffe 26€

Free-range pork chop, celery and truffle

Pêche du moment 28€

Fish of the moment

Camembert rôti au Calvados, pommes grenaille aux aromates, jambon truffé 19€

Roasted Camembert with Calvados, new potato with aromatic plants, truffled ham

Magret de canard rôti, sauce balsamique et condiments, légumes d'hiver 25€

Roasted duck breast, balsamic sauce and condiments, Winter vegetables

Ris de veau, pomme Pont Neuf, ail noir, jus corsé 32€

Veal sweetbreads, Pont Neuf potatoes, black garlic, rich jus

Côte de bœuf charolais, pomme de terre grenaille et ses sauces (environ 1kg100, pour 2 pers) 85€

Charolais beef rib, baby potato and sauces (approx 1kg100, for 2 people)



Nos Fromages - Our cheeses

L'assiette du fromager 10€

Cheese platter



Cabécou chaud au miel 10€

Warm Cabécou goat cheese with honey



Nos Desserts - Our desserts

Crèmeux chocolat noir, crumble cacao, espuma café 11€

Dark chocolate crémeux, cacao crumble, coffee espuma

Ananas rôti, mousse mascarpone et sablé breton 10€

Roasted pineapple, mascarpone foam and Breton shortbread

Poire pochée au vin rouge épice, crème vanille, crumble amande 10€

Poached pear with spiced red wine, vanilla ice cream, almond crumble

Le tiramisu mangue et fruits de la passion 10€

Mango and passion fruit tiramisu

Crème brûlée 8€

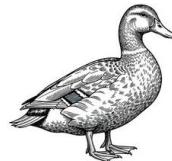


Menu Périgourdin

32€



Terrine haute de foie gras.



Tourin blanchi

Southwest French garlic soup

Ou/Or

La Salade Périgourdine (foie gras, magret de canard séché, gésiers, haricots verts, noix, salade)

Perigord Salad (foie gras, cured duck breast, gizzards, green beans, nuts, salad)

Ou/Or

Pâté en croûte de canard « maison »

Homemade duck pâté en croûte



Magret de canard rôti, sauce balsamique et condiments, légumes d'hiver

Roasted duck breast, balsamic sauce and condiments, Winter vegetables

Ou/Or

Confit de canard, pomme de terre grenaille

Duck confit, baby potato

Ou/Or

Poulet fermier du Périgord rôti, purée de pomme de terre à la Tomme de noix et garniture à l'ancienne

Roasted Périgord chicken, potato purée with walnut Tomme cheese, traditional garnishes



Dessert ou fromage au choix parmi la carte

Dessert or cheese of your choice from la Carte

Le Menu des Gouyas (moins de 12 ans) - Kids' Menu (under 12)

18 €

Oeufs mayonnaise ou charcuterie

Eggs and mayonnaise or charcuterie (cold cuts)



Poisson du jour ou Coquillettes, jambon, fromage

Fish of the day or elbow pasta, ham, cheese



Moelleux au chocolat ou Glace

Chocolate lava cake or Ice cream

Prix TTC, service compris, hors boisson



Nos Vins Rouges / Our Red Wines

Vins Du Sud-Ouest / South West Wines

		75 cl	50 cl	37,5 cl
Bergerac AOC - « Tradition » Château des Eysards	2020	24,00 €		
Bergerac AOC - Château de la Gaubertie	2020	29,00 €	2020	22,00 €
Côtes de Bergerac AOC - « La Gloire de mon Père »	2021	34,00 €	2021	25,50 €
Périgord IGP - « La Grange aux Pies »	2022	25,00 €		
Pécharmant AOC - Clos Montalbanie	2022	28,00 €		2021 15,00 €
Pécharmant AOC - « Selon Gaston » Château Poulière	2020	38,00 €		
Madiran AOC - « Odé D'Aydie » Famille Laplace	2020	35,00 €		



Vins des Autres Régions / Other regions wines

Saint Emilion Grand Cru AOC - Château de l'Annonciation	2019	38,00 €	2022	31,00 €
Bourgogne Pinot Noir AOC - « Couvent des Jacobins »	2022	35,00 €		
Côtes du Rhône AOC - Château Mont Redon	2023	34,00 €		
Saint Chinian AOC - « La Balade » Aurélie Vic	2022	28,00 €		
Languedoc la Clape AOC - Château de la Négly « la Côte »	2022	28,00 €		
Chinon AOC - « Soif de Tendresse » Domaine de Noiré	2023	30,00 €		2023 18,00 €



Nos Vins Blancs / Our White Wines

Bergerac Sec AOC - « Tradition » Château des Eysards	24,00 €		
Bergerac Sec AOC - « Sur le Fruit » Château Poulière			15,00 €
Périgord IGP - « La Grange aux Pies »	23,00 €		
Montravel AOC - « Marjolaine » Château Puy Servain	32,00 €		
Limoux AOC - « Le Long Chemin » Aurélie Vic	37,00 €		
Saint Véran AOC - Domaine André Besson	33,00 €		
Chablis AOC - Saint Martin Dom Laorche	41,00 €		25,00 €
Sancerre AOC - Château de Sancerre	38,00 €		22,00 €



Nos Vins Rosés / Our Rosés Wines

Bergerac rosé AOC - « Tradition » Château des Eysards	24,00 €		
Bergerac rosé AOC - Château de la Gaubertie	29,00 €		17,50 €
Côtes de Provence AOC - « Moment de Minuty »	37,00 €	27,00 €	

Nos Vins au Verre / Wines by the glass

Vous trouverez notre sélection de vins au verre sur notre ardoise (12cl) de 7 à 9 €.

Vins biologiques et/ou biodynamiques - Organic wines



Prix TTC, service compris, hors boisson



La Cave du Moulin – The Mill Wine Cellar

Rouges :

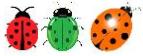
Gevrey Chambertin AOC – René Bouvier	2020	120 €
Saint-Estèphe AOC – Château Haut-Marbuzet	2017	160 €
Côte-Rôtie AOC – Christophe Pichon	2020	150 €
Paulette AOC – Henri Bonnaud « Quintessence »	2020	100 €

Blancs :

Menetou Salon AOC – Domaine Pellé « Morogues »	2021	75 €
Marsannay AOC – Domaine Bouvier « Le Clos »	2021	95 €
Chablis 1er Cru – Domaine Louis Moreau « Van Ligneau »	2022	95 €
Riesling – Domaine Maurice Griss Grand Cru	2017	65 €

Champagnes :

Pol Roger – « Brut Réserve »	-----	130 €
Ruinart AOC – Blanc de Blancs	-----	160 €
Laurent Perrier AOC – « Cuvée Rosée »	-----	190 €

 Vins biologiques et/ou biodynamiques - Organic wines
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Prix TTC, service compris, hors boisson

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 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

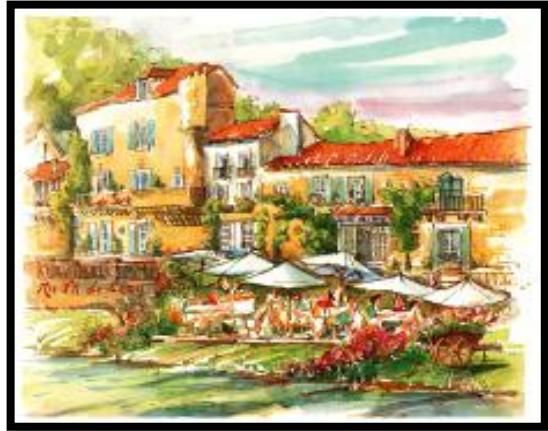
Mollusques et produits à base de mollusques

Lupin et produits à base de lupin

Découvrez nos autres Maisons dans le village !

Au Fil de l'Eau

**21 Quai Bertin
24310 Brantôme
0524130628**

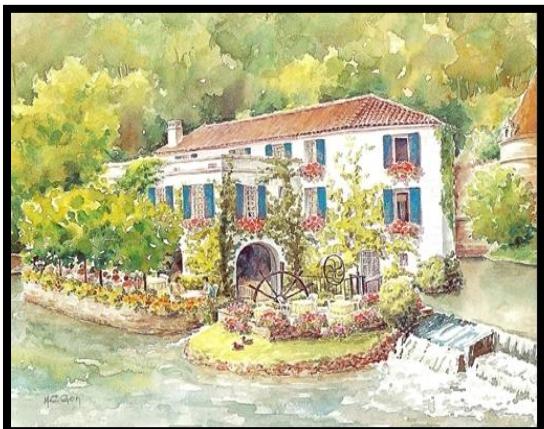


Situé sur le bord de la Dronne, « Au fil de l'eau » est un bistrot de pêcheurs offrant une sélection de produits de la mer et de la rivière mais aussi de belles pièces de viande et de spécialités de la région.



Le Moulin de l'Abbaye

**1 Route Pierre de Bourdeilles
24310 Brantôme
0553058022**



Cet ancien Moulin tapis de lierre vous accueille dans son restaurant gastronomique étoilé Michelin pour un déjeuner ou un dîner hors du temps. L'hôtel ** aux chambres épurées et relaxantes vous invite au calme et à la détente.**



Prix TTC, service compris, hors boisson