



# 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 € Cocktail du Fil du Temps (12cl) 10,00 €

Pineau, vin de noix, vin de pêche (8cl) 4,50 € Ricard (2cl) 3,50 €

Martini blanc ou rouge (6cl) 4,50 € Kir royal (12cl) 14,00 €

Suze (4cl) 4,50 € Kir vin blanc (8cl) 5,00 €

La coupe de Champagne brut (12cl) 12,00 € Verre de Monbazillac (12cl) 7,00 €

La coupe de Champagne rosé (12cl) 14,00 € Verre de Rosette (12cl) 6,00 €

Champagne Joseph Perrier (75cl) 55,00 € Champagne J. Perrier rosé (75cl) 60,00 €



### Alcools

Whisky, Gin, Vodka (4cl) 8,00 €

Whisky Jack Daniels (4cl) 9,00 €



### Les eaux minérales

Vittel (25cl) 2,50 € Abatilles Pétilante ou Plate (1l) 6,00 €

Perrier (33cl) 3,50 € Chateldon (75cl) 7,00 €

Abatilles Pétilante ou Plate (50cl) 4,00 €

### Les sodas & sirops

Coca (33cl), Coca zéro (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl), Limonade (25cl), 3,50 €

Ice-Tea (33cl), sirop à l'eau (4cl)

### Les jus de fruits & nectars (20cl)

Jus d'Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Nectar d'Abricot 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 (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 planches à partager (2 personnes)

### Our sharing boards (2 people)

Planche de charcuterie et condiments

*Charcuterie and condiments board*

Planche de fromages

*Cheese board*

Planche mixte (charcuterie & fromages)

*Mixed board*



18€

18€

18€

## Nos Salades - Our salads

La Paysanne (pomme de terre, lardons, oignon, œuf parfait, salade)

*Country Salad (potato, bacon lardons, onion, perfect egg, salad)*

La Périgourdine (foie gras, magret de canard séché, gésiers, haricots verts, noix, salade) 19€50

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

La Fraicheur (melon, concombre, tomates, pesto, burrata, salade)

*Fresh salad (melon, cucumber, tomato, pesto, burrata, salad)*

17€50

18€50

## Nos entrées - Our starters

Les 12 escargots aux noix du Périgord

*12 snails, Perigord walnuts*

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison, pain toasté

*Semi-cooked duck foie gras, seasonal fruit chutney, toasted bread*

Oeuf parfait, soupe glacée au concombre, gravlax de truite de l'Inval

*Perfect egg, iced cucumber soup, Inval trout gravlax*

Tomates d'antan, buratta et pesto de roquette

*Heritage tomatoes, buratta and arugula pesto*

Nage de melon au Monbazillac, jambon du Périgord

*Melon in a Monbazillac broth, Perigord ham*



18€

20€

18€

16€

16€

*Prix TTC, service compris, hors boisson*

## Nos plats - Our mains

- Poulet fermier du Périgord rôti, purée de pomme de terre à la Tomme de noix 20€  
*Roasted Périgord chicken, potato purée with walnut Tomme cheese*
- Confit de canard, pommes de terre grenailles 21€  
*Duck confit, baby potato*
- Faux-filet de bœuf Limousin, pommes grenailles (sauce poivre ou roquefort) 27€  
*Limousin beef steak, new potatoes (roquefort or pepper sauce)*
- Pêche du moment 24€  
*Fish of the moment*
- Camembert rôti au Calvados, pommes grenailles, jambon truffé 19€  
*Roasted Camembert with Calvados, new potato, truffled ham*
- Magret de canard rôti, sauce framboise gingembre, condiment sésame, légumes de saison 25€  
*Roasted duck breast, raspberry and ginger sauce, sesame condiment, seasonal vegetables*
- Ris de veau Meunière, soubise au parmesan, esturgeon fumé, légumes de saison 32€  
*Meunière sweetbreads, parmesan soubise, smoked sturgeon and seasonal vegetables*
- Côte de bœuf charolais, pomme de terre grenaille et ses sauces (environ 1kg200, pour 2 pers) 85€  
*Charolais beef rib, baby potato and sauces (approx 1kg200, 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

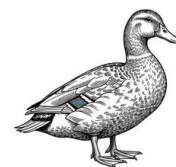
- Abricot rôti à la verveine, crumble amande et glace abricot 10€  
*Roasted apricot with verbena, almond crumble and apricot ice cream*
- Parlora fruits rouges et crème légère au sapin baumier 10€  
*Parlora with red berries and light balsam fir cream*
- Pêche pochée à l'hibiscus et glace yaourt 10€  
*Poached peach with hibiscus and yogurt ice cream*
- Tarte aux noix, crème glacée Cabecou 10€  
*Walnut tart, Cabecou flavored ice cream*
- Crème brûlée 9€



*Prix TTC, service compris, hors boisson*

# Menu Périgourdin

35€



Oeuf parfait, soupe glacée au concombre, gravlax de truite de l'Inval

*Perfect egg, iced cucumber soup, Inval trout gravlax*

Ou/Or

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

Nage de melon au Monbazillac, jambon du Périgord

*Melon in a Monbazillac broth, Perigord ham*



Magret de canard rôti, sauce framboise gingembre, condiment sésame, légumes de saison

*Roasted duck breast, raspberry and ginger sauce, sesame condiment, seasonal vegetables*

Ou/Or

Confit de canard, pommes de terre grenailles

*Duck confit, baby potato*

Ou/Or

Poulet fermier du Périgord rôti, purée de pomme de terre à la Tomme de noix

*Roasted Perigord chicken, potato purée with walnut Tomme cheese*



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)

12 €



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


<u>Vins Du Sud-Ouest / South West Wines</u>		75 cl		50 cl		37,5 cl
Bergerac AOC - «Tradition» Château des Eyssards	2021	24,00 €				
Bergerac AOC - Château de la Gaubertie 	2021	29,00 €	2020	22,00 €	2019	17,50 €
Côtes de Bergerac AOC - « La Gloire de mon Père » 	2022	34,00 €	2022	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 Poulvère	2020	38,00 €				
Madiran AOC - «Odé D'Aydie» Famille Laplace	2023	35,00 €				



## Vins des Autres Régions / Other regions wines


Saint Emilion Grand Cru AOC - Cht de l'Annonciation	2022	38,00 €	2022	31,00 €		
Bourgogne Pinot Noir AOC - « Couvent des Jacobins »	2023	35,00 €				
Côtes du Rhône AOC - Château Mont Redon 	2024	34,00 €				
Pic Saint Loup AOC - Château Lancyre	2024	38,00 €				
Languedoc la Clape AOC - Cht de la Négly « la Côte »	2023	28,00 €				
Chinon AOC - «Soif de Tendresse» Domaine de Noiré	2024	30,00 €			2024	18,00 €

## Nos Vins Blancs / Our White Wines

Bergerac Sec AOC - «Tradition» Château des Eyssards	24,00 €				
Bergerac Sec AOC - « Sur le Fruit » Château Poulvère	26,00 €				15,00 €
Périgord IGP - « La Grange aux Pies » 	23,00 €				
Pacherenc du Vic Bilh AOC - « Jardins Philosophiques » Bouscassé	39,00 €				
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 Eyssards	24,00 €				
Bergerac rosé AOC - Château de la Gaubertie 	29,00 €				17,50 €
Côtes de Provence AOC - « Moment de Minulty »	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 :

Gevey Chambertin AOC – René Bouvier	2020	120 €
Saint-Estèphe AOC – Château Haut-Marbuzet	2017	160 €
Côte-Rôtie AOC – « Rozier » Christophe Pichon	2022	150 €
Palette 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, 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

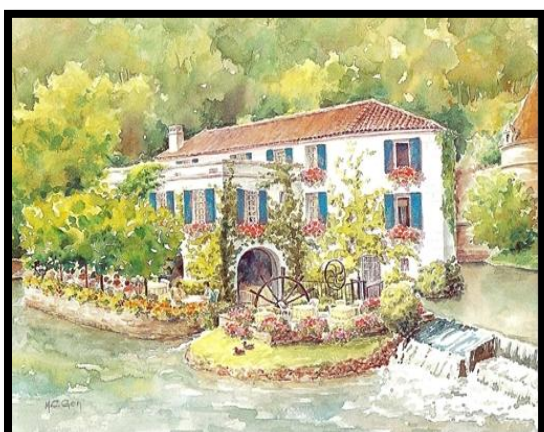


Situé sur le bord de la Dronne, « Au fil de l'eau » est un bistrot de pêcheurs offrant une sélection de produits de la mer et de la rivière mais aussi de belles pièces de viande et de spécialités de la région.



## 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*