



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 €	Americano	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 Pétillante ou Plate (1l)	6,00 €
Perrier (33cl)	3,50 €	Chateldon (75cl)	7,00 €
Abatilles Pétillante ou Plate (50cl)	4,00 €		

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 €	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€

19€

Nos Salades - Our salads

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

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

17€50

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

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

19€50

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

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

18€50

Nos entrées - Our starters

Les 12 escargots aux noix du Périgord

12 snails, Perigord walnuts



18€

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

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

20€

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

Perfect egg, iced cucumber soup, Isval trout gravlax

18€

Tomates d'antan, buratta et pesto de roquette

Heritage tomatoes, buratta and arugula pesto

16€

Mage de melon au Monbazillac, jambon du Périgord

Melon in a Monbazillac broth, Perigord ham

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 <i>Roasted Périgord chicken, potato purée with walnut Tomme cheese</i>	20€
Confit de canard, pommes de terre grenailles <i>Duck confit, baby potato</i>	21€
Faux-filet de bœuf Limousin, pommes grenailles (sauce poivre ou roquefort) <i>Limousin beef steak, new potatoes (roquefort or pepper sauce)</i>	27€
Pêche du moment <i>Fish of the moment</i>	24€
Camembert rôti au Calvados, pommes grenailles, jambon à la truffe d'été <i>Roasted Camembert with Calvados, new potato, summer truffle ham</i>	19€
½ magret de canard rôti, sauce framboise gingembre, condiment sésame, légumes de saison <i>Roasted ½ duck breast, raspberry and ginger sauce, sesame condiment, seasonal vegetables</i>	25€
Ris de veau Meunière, soubise au parmesan, esturgeon fumé, légumes de saison <i>Meunière sweetbreads, parmesan soubise, smoked sturgeon and seasonal vegetables</i>	32€
Côte de bœuf charolais, pomme de terre grenaille et ses sauces (environ 1kg200, pour 2 pers) <i>Charolais beef rib, baby potato and sauces (approx 1kg200, for 2 people)</i>	85€



Nos Fromages - Our cheeses

L'assiette du fromager <i>Cheese platter</i>	10€
Cabécou chaud au miel <i>Warm Cabécou goat cheese with honey</i>	10€



Nos Desserts - Our desserts

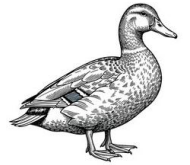
Abricot rôti à la verveine, crumble amande et glace abricot <i>Roasted apricot with verbena, almond crumble and apricot ice cream</i>	10€
Parlora fruits rouges et crème légère au sapin baumier <i>Parlora with red berries and light balsam fir cream</i>	10€
Pêche pochée à l'hibiscus et glace yaourt <i>Poached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

Mage de melon au Monbazillac, jambon du Périgord

Melon in a Monbazillac brioche, Perigord ham



½ magret de canard rôti, sauce framboise gingembre, condiment sésame, légumes de saison

Roasted ½ 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

Vins Du Sud-Ouest / South West Wines

		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 Noire	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 Minutly »	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



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.

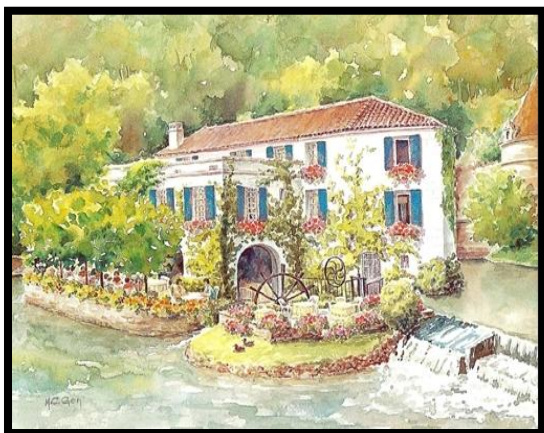


Le Moulin de l'Abbaye

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