

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	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques et truffes, rémoulade de céleri et Granny Smith	19 €
Les 12 escargots de Daunac aux noix du Périgord	14 €
Velouté de saison	11 €

Nos viandes et volailles

Poulet fermier du Périgord rôti à la broche, gratin à la Trappe d'Échourgnac	15 €
Entrecôte Charolaise poêlée au beurre de tomates confites et herbes, frites	21 €
Steak de magret de canard, sauce au Porto et foie gras	19 €
Souris d'agneau braisée au miel et épices, mogettes de Vendée	22 €
Le poisson du marché aux petits légumes (selon arrivage)	18 €

Nos Desserts

L'assiette du fromager	8 €
Profiteroles Maison, glace vanille et chocolat chaud	8 €
Gratin d'agrumes au Grand Marnier en sabayon	8 €
Baba au Rhum aux fruits exotiques, chantilly citron vert	8 €
Entremet passion dulcey	9 €
Sélection de glaces et sorbets Artisanaux (2 boules)	6 €

Le Menu des Gouyas 12 €

Réservé aux moins de 12 ans

*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	18 €
Scallop and truffles carpaccio, remoulade celery and Granny Smith	19 €
12 Tournai snails with Périgord walnuts	14 €
Seasonal soup	11 €

Our meats and poultrys

Périgord farm chicken on the split, potato and Trappe d'Échourgnac gratin	15 €
Pan Fried Charolaise entrecote steak with candied tomato butter and herbs	21 €
Duck magret steak, Porto sauce and foie gras	19 €
Braised lamb shank with honey and spices, Mogettes (white beans) from Vendée	22 €
Fish of the day and seasonal vegetables (depending on availability)	18 €

Desserts

Cheese plate	8 €
Homemade profiteroles, vanilla ice cream and hot chocolate	8 €
Grand Marnier citrus gratin as a Sabayon	8 €
Exotic fruits Rim Baba, lime flavoured whipped cream	8 €
Passion fruit and Dulcey chocolate dessert	9 €
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	5,00 €
Champagne Mercier (75 cl)	45,00 €	Verre de Rosette	4,00 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka	6,00 €
Whisky Jack Daniels	7,00 €

Les eaux minérales

¼ Oittel	2,50 €	Oittel, San Pellegrino	5,00 €
Perrier 33 cl	3,00 €	Chateldon	6,00 €
½ Oittel, 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	3,50 €
Thé, Infusion	2,50 €	Cappuccino	4,50 €
Chocolat	2,50 €		

Les liqueurs

Grand Marnier, Cointreau, Set 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys	5,00 €
--	--------

Les digestifs

Armagnac, Cognac, Poire, Mirabelle	6,50 €
------------------------------------	--------

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 Armens	2016	46.00 €		
Saint Emilion Grand Cru – Clos la Gaffelière	2016	58.00 €		
Alsace Pinot Noir - Domaine Albert Maurer	2019	24.00 €		
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 €
Auxey Duresses, Domaine Christophe Diconne « Terres Folles » *	2016	75 €

Champagnes :

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



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