

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

La planche de Brantôme tout canard	20 €
La planche de Cochonnailles	18 €
La planche du Potager avec vue sur l'océan	16 €
Les 12 escargots de Daunac aux noix du Périgord	14 €

(La composition des planches est susceptible de changer en fonction des saisons et des arrivages)

Nos viandes et volailles

La côte de bœuf Limousine grillée aux échalotes confites (pour 2 personnes)	45 €
L'entrecôte Charolaise à la poêle au beurre de tomates confites et herbes	20 €
Le poulet fermier du Périgord rôti à la broche, jus court au thym	15 €
La suggestion du jour (voir ardoise)	16 €

Tous nos plats sont accompagnés de salade, frites ou gratin du jour

Nos Desserts

L'assiette du fromager	9 €
Sélection de glaces et sorbets Artisanaux (2 boules)	6 €
Crème brûlée à la fleur d'oranger	6 €
Coupe Fraîcheur de fraises	6 €
Gaufre tiède, coulis de framboise ou chocolat chaud	6 €

Tous nos desserts sont accompagnés de chantilly

Le Menu des Gouyas 12 €

Réservé aux moins de 12 ans

Assiette de melon de pays ou assiette de charcuterie

Country melon plate or Delicatnesses plate

~~~

*Hamburger maison, frites ou Fish and chips*

*Homemade Hamburger, french fries or fish and chips*

~~~

Glace artisanale

Artisanal Ice-cream



Prix nets, service compris

Our Menu

Our boards

All-duck Brantôme board	20 €
Delicatnesses board	18 €
The vegetable board with ocean view	16 €
12 Daunac snails with Périgord walnuts	14 €

(The composition of the boards is subject to change according to the seasons and deliveries)

Our meats and poultries

Grilled Limousine prime rib with candied shallots (for 2 people)	45 €
Charolais rib-eye cooked in a pan with candied tomato butter and herbs	20 €
Roasted farm chicken from Périgord, short thyme jus	15 €
Suggestion of the day (ask for the blackboard)	16 €

All our dishes are served with fresh salad and french fries or gratin of the day

Desserts

L'assiette du fromager	9 €
Selection of artisanal ice creams and sorbets (2 scoops)	6 €
Orange blossom crème brûlée	6 €
Fresh strawberry cup	6 €
Warm waffle, raspberry coulis or hot chocolate	6 €

Our desserts are served with ripe cream

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 Dittel	2,50 €	Dittel, San Pellegrino	5,00 €
Perrier 33 cl	3,00 €	Chateldon	6,00 €
½ Dittel, 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

<u>Vins Du Sud-Ouest</u>		75 cl	50 cl	37,5 cl
Bergerac – Cuvée Grand Chêne – Château le Raz	2015	23,00 €	2014 20,00 €	
Bergerac - Château Poulvère	2019	20,00 €		2019 11,50€
Vin de Pays du Périgord – La Grange aux Pies	2019	22,00 €		
Pécharmant – Clos Montalbanie	2018	23,00 €		2018 13,00€
Cahors - Prestige - Château la Coustarelle			2016 24,00 €	
Cahors – Cedre Héritage - Château du Cedre	2016	25,00 €		2016 13,00€
Fronton – Folle Noire d’Ambat – D. le Roc	2019	27,00 €		
Marcillac – Le Sang Del Pais – D. du Cros	2019	30,00 €		
Côtes de Duras – Viellefont - Ch. Mouthes le Bihan	2017	39,00 €		
<u>Vins des Autres Régions</u>				
C. de Bordeaux - Petit Campet-Parlange & Illouz	2017	28,00 €		
Alsace Pinot Noir - Domaine Albert Maurer	2019	24,00 €		
C. du Rhône Village – Arbousiers – La Réméjeanne	2020	30,00 €		
Bourgogne Côte d’Or - Domaine Séguin Manuel	2018	50,00 €		

Nos Vins Blancs

Bergerac Sec - Château Poulvère	2019	20,00 €		2018 13,00 €
Bergerac Sec – Château le Raz	2020	18,00 €	2019 14,00 €	2019 11,00 €
Vin de Pays du Périgord – La Grange aux Pies	2019	22,00 €		
Alsace – Pure Souche - Domaine Louis Maurer	2019	26,00 €		
Bordeaux - Clarendelle inspiré par Haut Brion	2018	30,00 €		
Chablis - Sainte Claire - Domaine J. M. Brocard	2019	41,00 €		
Rosette – Julien de Savignac (Tendre)	2020	20,00 €		
Monbazillac – Jour de Fruits – l’Ancienne Cure	2018	28,00 €		

Nos Vins Rosés

Bergerac Rosé – Château le Raz	2020	18,00 €	2020 14,00 €	2020 11,00 €
Bergerac Rosé - Château de Peyrel	2019	18,00 €		
Côtes de Provence Rosé – Coup de Soleil	2020	25,00 €		

Nos Vins au Verre

Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous présenter les vins du moment et notre sélection de vins au verre (12cl) de 4 à 9 €.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix nets, service compris

La Cave du Moulin

Rouges :

Beaune, Domaine Henri & Gilles Buisson	2018	80 €
Pessac Léognan, Colombier de Brown, 2 nd vin	2017	75 €
Haut Médoc, Château Sociando Mallet	2011	120 €
Saint Joseph, Domaine Pierre Gaillard	2019	65 €
Sancerre, Domaine Vacheron	2018	70 €

Blancs :

Pouilly Fumé – Château de Tracy	2019	65 €
Auxey Duresses, Domaine Christophe Diconne « Terres Folles »	2016	75 €
Pessac Léognan, Colombier de Brown, 2 nd vin	2019	80 €

Champagnes :

AR Lenoble Blanc de Blancs « Grand Cru Chouilly »	-----	130 €
Oeuve Clicquot Brut Millésimé	2008	165 €
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

Prix nets, service compris