

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 €
Le Saumon d'Écosse Label Rouge mariné au basilic, câpres et parmesan	10 €
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 cuisse de confit de canard aux cèpes, effeuillé de pomme de terre, jus au Bergerac	16 €
La macaronade au foie gras frais de canard poêlé, gratiné au brebis, salade	15 €
Le poisson du marché (selon arrivage)	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 €
Tarte fine aux pommes et sa glace	8 €
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 €
Delicatessen board	18 €
Salmon from Scotland marinated in basilica, capers and parmesan	10 €
12 Dounac 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 €
Duck confit thigh with mushrooms (cepes), potato and Bergerac juice	16 €
Pan-fried duck Foie gras macaronade, grilled ewe cheese, salade	15 €
Fish of the day	16 €

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

Desserts

Selection of cheeses	9 €
Selection of artisanal ice creams and sorbets (2 scoops)	6 €
Orange blossom crème brûlée	6 €
Thin apple tart and ice cream	8 €
Warm waffle, raspberry coulis or hot chocolate	6 €

Our desserts are served with whipped 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

<i>Vins Du Sud-Ouest</i>		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 €				2018 11,50€
Vin de Pays du Périgord - La Grange aux Pies	2019	22,00 €				
Pécharmant - Clos Montalbanie	2019	23,00 €				2018 13,00€
Cahors - Prestige - Château la Coustarelle				2016 24,00 €		
Cahors - Cèdre Héritage - Château du Cèdre	2018	25,00 €				
Fronton - Folle Noire d'Ambat - D. le Roc	2019	27,00 €				
Côtes de Duras - Viellefont - Ch. Mouthes le Bihan	2016	39,00 €				

Vins des Autres Régions

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	2019	30,00 €				

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 €				
Chablis - Sainte Claire - Domaine J. M. Brocard	2020	41,00 €				

Nos Vins Rosés

Bergerac Rosé - Château le Raz	2020	18,00 €		2020 14,00 €		2020 11,00 €
Côtes de Provence Rosé - La Vie en Rose	2020	30,00 €				

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 :

Nuits Saint Georges, Domaine Moillard Grivot	2017	120 €
Mercrey Vieilles Vignes, Domaine Hubert Garey	2016	65 €
Pessac Léognan, Réserve de Malartic, 2 nd vin	2015	85 €
Haut Médoc, Château Sociando Mallet	2011	120 €
Vaqueyras, Domaine Santa Duc, « Les Rubes »	2019	70 €
Cornas, Domaine Les Bruyères, « Rebelle »	2018	115 €
Bourgogne, Hautes Cotes de Beaune – Abbaye de Santenay	2018	60 €

Blancs :

Pouilly Fumé – Château de Tracy	2019	65 €
Saint Rubin 1 ^{er} Cru, Domaine Moillard Grivot	2016	95 €
Pessac Léognan, Colombier de Brown, 2 nd vin	2019	80 €
Alsace Riesling Grand Cru Wiebelsberg, Lucas & André Rieffel	2017	65 €

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

Prix nets, service compris