



Notre Formule Menu

Entrée, plat, dessert	26 €
Entrée, plat	22 €
Plat, dessert	19 €

Les entrées

Jourrain du « Périgord » à l'ail
Soupe de topinambour, gésier confit, maïs
Foie gras mi-cuit de la ferme « Lafayas »
Escargots de Daunac, beurre persil, ail, noix
Assiette de charcuterie du Pays
Kareng à l'huile, pommes grenailles au thym, beurre salé

Les Plats

Poulet fermier cuit en rôtissoire
Souris d'Agneau, ail, thym, haricot Tarbais au jus
Pièce de Bœuf grillée VBF, frites fraîches
Cochon de la ferme des Monts Verts
L'omelette aux truffes (supp 6 €)
Poisson du retour de pêche
Confit de Canard, pommes persillade

Les Desserts

Assortiment de fromages
Moelleux au chocolat
Crumble de pain d'épices aux mangues, glace noix de pécan
Savarin à l'Armagnac, salpicon d'ananas
Crème brûlée
Faisselle, sel poivre ou coulis passion
Cabécou chaud au miel et thym

Prix nets, service compris

Mes Marmites du moment

Blanquette de Veau en cocotte

14 € par personne

Paleron de Bœuf au vin de Bergerac

14 € par personne

Le Menu des Gouyas 12 €

Assiette de charcuterie ou Soupe ou Salade œuf dur et tomate



Steak haché, Poisson, Jambon avec Frites, Coquillettes ou Légumes



Glace



Prix nets, service compris

Le Menu des Gourmands 39 €

*Escalope de foie gras poêlé,
Tatin de Pommes du Limousin*



Coquilles Saint Jacques, poireau, céleri, beurre de truffe



Magret de canard de la ferme, purée de pomme de terre à la truffe



Dessert à la carte



Prix nets, service compris

Au Fil du Temps

Bière pression (25 cl)

1664 2,50 €

Bière bouteille

Pelforth 3,50 €
Heineken 3,00 €

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 €
Kir Maison (Liqueur Armagnac à l'Orange, Pétillant) 6,50 €
La coupe de champagne brut (12 cl) 8,00 €
Champagne Mercier (75 cl) 45,00 €

Alcools

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

Les eaux minérales

¼ Vittel 2,50 € Badoit, Evian litre 5,00 €
Perrier 33 cl 3,00 € Chateldon 6,00 €
½ Badoit, ½ Evian, ½ San Pellegrino 3,00 €

Les sodas

Coca, Coca-light, Orangina, Schreppes, 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 € Irish coffee 6,50 €

Les liqueurs

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

Les digestifs

Armagnac, Cognac, Poire, Framboise 6,50 €

Nos Vins Rouges

	75 cl	50 cl		37,5 cl
<i>Vins de Bergerac</i>				
Bergerac - Château Marie Plaisance	2015	17,00 €		2015 9,50 €
Bergerac - Clos des Verdots	2014	19,50 €	2014	14,50 €
Pécharmant - Clos Peyrelelade	2011	21,50 €		
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2011	23,50 €		2011 14,50 €
<i>Vins des autres régions</i>				
Bordeaux - Château Haut Cabroles	2014	17,50 €		2014 9,50 €
St Nicolas de Bourgueil Marie Dupin	2015	20,50 €		2015 11,50 €
Graves - Château Chanteloiseau	2013	21,50 €		
Moulis - Château Suitignan	2012	29,50 €		
Saint Emilion Grand Cru				
Château Palais du Cardinal	2013	48,50 €		
Cahors - Clos La Coutale	2013	22,50 €		2014 13,00 €

Nos Vins Blancs

Bergerac - Château Marie Plaisance 	2015	17,00 €		2015 9,50 €
Bergerac - Clos Des Verdots	2015	19,50 €	2015	14,50 €
Rosette - L'élégance du domaine de la Cardinolle	2014	17,00 €		
Bourgogne - Petit Chablis	2015	35,00 €		

Nos Vins Rosés

Bergerac - Château Marie Plaisance 	2015	17,00 €		2015 9,50 €
Côtes de Provence château Berne	2015	29,50 €	2015	19,50 €

*Nos Bouteilles sont d'Appellation d'Origine Contrôlée
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



Prix nets, service compris

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Le Restaurant

Au Fil du Temps vous reçoit

De Février à mi-Décembre

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