



## Notre Formule Menu

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

### Les entrées

Foie gras mi-cuit condiment tomate

Escargots de Daunac, beurre d'ail et noix

Ferrine Périgourdine au foie gras

Poireaux, vinaigrette à l'œuf, copeaux de parmesan et jambon

Pousses d'épinard tout juste tombées, filet de rouget Barbet, jus de bouillabaisse

Salade de lentille tiède au magret fumé et son œuf en cuisson douce

### Les Plats

Poulet fermier cuit en rôtissoire

Epaule d'Agneau de 7 heures, polenta crémeuse, légumes du moment

Pièce de Bœuf grillée VBF

Cocotte de rognon de veau au Madère, écrasé de pomme de terre

Tournedos de magret de canard, paillasson de pomme de terre

(Supplément escalope de foie gras 4€)

Papillote de poisson du retour de pêche

Travers de porc en rôtissoire

### Les Desserts

Assortiment de fromages

Cabécou chaud au miel

Crumble de pain d'épices fruits de saison

Mi-cuit au chocolat

Crème brûlée chocolat blanc et fruit de la passion

Banane rôtie, crème miel et balsamique

*Prix nets, service compris*

## *Le Menu des Gourmands 39 €*

*Foie gras mi-cuit, condiment tomates*



*Pousses d'épinard juste tombées, filet de rouget Barbet,  
Jus de bouillabaisse*



*Tournedos de Canard de la ferme Lafayas comme un Rossini,  
Paillasson de pomme de terre au persil plat*



*Dessert de votre choix à la carte*

## *Le Menu des Gouyas 12 €*

*Assiette de charcuterie ou Salade œuf dur et tomate*



*Steak haché, Poisson, Jambon avec Frites, Légumes*



*Glace*

# 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 €      Vittel, San Pellegrino 5,00 €  
Perrier 33 cl 3,00 €      Chateldon 6,00 €  
½ Vittel, 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, Set 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
<b>Vins de Bergerac</b>			
Bergerac Château Le Raz, Cuvée Grand Chêne	2011 27,00 €	2011 19,50 €	
Bergerac - Clos des Verdots	2015 19,50 €	2015 14,50 €	
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2012 23,50 €	2012 19,00 €	

### **Vins des autres régions**

Bordeaux - Château Haut Cabroles	2015 17,50 €		2015 9,50 €
St Nicolas de Bourgueil Marie Dupin	2016 20,50 €		2016 11,50 €
Graves - Château Chanteloiseau	2015 21,50 €		
Moulis - Château Suitignan	2012 29,50 €		
Cahors - Clos La Coutale	2015 22,50 €		

## Nos Vins Blancs

Bergerac - Clos Des Verdots	2016 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

Côtes de Provence château Berne	2016 29,50 €	2016 19,50 €
Bergerac - Clos des Verdots	2016 19,50 €	2016 14,50 €

## Nos Vins au Verre (12cl)

### Vins rouges

Bergerac - Château le Raz	2011 4,00 €
Cabardes Domaine de Pennautier	2015 4,00 €

### Vin blanc

Domaine de Pennautier IGP Chardonnay	2016 4,00 €
--------------------------------------	-------------

### Vin rosé

Cabardes Domaine de Pennautier	2016 4,00 €
--------------------------------	-------------

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



# La Cave du Moulin

<i>Pécharmant A.O.C, Château Terre Vieille</i>	<i>2011</i>	<i>70 €</i>
<i>Côtes de Duras A.O.C, « Mouthes le Bihan » Les Apprentis</i>	<i>2012</i>	<i>75 €</i>
<i>Saint Emilion A.O.C, Grand Cru Château Gaillard</i>	<i>2012</i>	<i>70 €</i>
<i>Vacqueyras A.O.C, Domaine de Longue Toque</i>	<i>2013</i>	<i>65 €</i>
<i>Haut Médoc A.O.C, Moulin de la Lagune</i>	<i>2012</i>	<i>80 €</i>
<i>Bordeaux A.O.C, Château Hauts Cabroles</i>	<i>2014</i>	<i>30 €</i>



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](mailto:restaurant@fildutemps.com)  
Web Site : [www.fildutemps.com](http://www.fildutemps.com)

*Prix nets, service compris*