



Notre Formule Menu

Entrée, plat, dessert	27 €
Entrée, plat	23 €
Plat, dessert	20 €

Les entrées

- Foie gras mi- cuit condiment de saison
Soupe de tomates froide, caillé de chèvre au miel et petits croutons huile basilic
Escargots de Daunac, beurre d'ail et noix
Terrine Périgourdine au foie gras
Grecque d'Artichauts aux épices douces et tartine de jambon du Périgord
Saumon mariné aux agrumes, fraîcheur de légumes

Les Plats

- Poulet fermier cuit en rôtissoire
Souris d'agneau confite miel et romarin, légumes du soleil
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€)
Retour de pêche à la plancha, papillote de légumes de saison
Escalope de veau Milanaise, salade de roquette au parmesan et compotée de tomates fraîches

Les Desserts

- Assortiment de fromages
Cabécou chaud au miel
Fraisier « du Périgord »
Tartelette aux Noix, glace à l'armagnac
Crème brûlée chocolat blanc et fruit de la passion
Coupe de glace

Prix nets, service compris

Le Menu des Gourmands 40 €

Foie gras mi-cuit, condiment de saison



Saumon mariné aux agrumes, fraîcheur de légumes



*Tournedos de Magret de Canard 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 de tomates et œuf dur



Steak haché, Poisson, Jambon avec Frites ou 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
Vins de Bergerac			
Bergerac - Clos des Verdots	2016 19,50 €	2015 14,50 €	
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2014 23,50 €	2014 19,00 €	
Bergerac - Château Le Raz Cuvée Grand Chêne	2012 27,00 €	2011 19,50 €	
Vins des autres régions			
Bordeaux - Château Haut Cabroles	2015 17,50 €		2016 9,50 €
St Nicolas de Bourgueil Marie Dupin	2017 24,00 €		2016 15,00 €
Graves - Château Chanteloiseau	2015 21,50 €		
Moulis - Château Suitignan	2012 35,00 €		
Cahors - Clos La Coutale	2015 26,00 €		
Cabardes classique de Pennautier	2015 25,00 €		

Nos Vins Blancs

Bergerac - Clos Des Verdots	2016 19,50 €	2016 14,50 €
Rosette - L'élégance du domaine de la Cardinolle	2014 17,00 €	
Bourgogne - Petit Chablis	2016 35,00 €	
Cabardes Chardonnay Pennautier	2017 25,00 €	

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence château Terre de Berne	2017 32,00 €	2016 19,50 €
Bergerac - Clos des Verdots	2017 19,50 €	2016 14,50 €
Bergerac - Marie Plaisance	2016 16,50 €	
Cabardes classique Pennautier	2017 25,00 €	

Nos Vins au Verre (12cl)

Vins rouges

Bergerac - Château Le Raz Cuvée Grand Chêne	2012 4,00 €
Cabardes Domaine de Pennautier	2015 4,00 €

Vin blanc

Domaine de Pennautier IGP Chardonnay	2017 4,00 €
--------------------------------------	-------------

Vin rosé

Château Pennautier	2017 4,00 €
--------------------	-------------

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

Prix nets, service compris

La Cave du Moulin

<i>Côtes de Duras A.O.C, « Mouthes le Bihan » Les Apprentis</i>	<i>2012</i>	<i>75 €</i>
<i>Vacqueyras A.O.C, Domaine de Longue Toque</i>	<i>2014</i>	<i>65 €</i>
<i>Haut Médoc A.O.C, Moulin de la Lagune</i>	<i>2012</i>	<i>80 €</i>
<i>Bordeaux Supérieur 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
Web Site : www.fildutemps.com

Prix nets, service compris