



Notre Formule Menu

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

Les entrées

- Foie gras mi- cuit condiment de saison
- Soupe de poisson Maison
- Escargots de Daunac, beurre d'ail et noix
- Ferrine Périgourdine au foie gras
- Escalope de foie gras de canard poêlé et sa brioche
- Saumon mariné aux agrumes, fraîcheur de légumes

Les Plats

- Pintade rôtie, jus au cidre
- 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€)
- Filet de bar à la plancha, risotto aux champignons
- Escalope de veau Milanaise, salade de roquette au parmesan et compotée de tomates fraîches

Les Desserts

- Assortiment de fromages
- Cabécou chaud au miel
- Marquise chocolat poire
- Tartelette aux Noix, glace à l'armagnac
- Crème brûlée chocolat blanc et fruit de la passion
- Coupe de glace

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 €	Verre de Monbazillac	8,00 €
Champagne Mercier (75 cl)	45,00 €	Verre de Rosette	3,50 €

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
<i>Vins de Bergerac</i>			
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	2011 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	2017 19,50 €	2017 14,50 €	
Rosette - L'élégance du domaine de la Cardinolle	2016 17,00 €		
Bourgogne - Petit Chablis	2016 35,00 €		
Cabardes Chardonnay Pennautier	2017 25,00 €		
Monbazillac - l'Or des Vignes	2015 32,00 €		

Nos Vins Rosés

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

Nos Vins au Verre (12cl)

Vins rouges

Bergerac - Château Le Raz Cuvée Grand Chêne	2011 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 d'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>2014</i>	<i>75 €</i>
<i>Vacqueyras A.O.C, Domaine de Longue Toque</i>	<i>2015</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