



Notre Formule Menu

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

Les Entrées

Foie gras mi-cuit maison et condiment d'automne

Le Tourin blanchi aux noisettes et foie gras

Escargots de Daunac, beurre d'ail et noix

Escalope de foie gras de canard poêlé, potiron rôti et jus de clémentine

Noix de Saint-Jacques en coquille cuite minute et sa garniture du moment

Les Plats

Pièce de viande à la rôtissoire . . .

Souris d'agneau confite, mijoté de pâtes aux légumes d'automne

Paré de saumon vapeur aux herbes fraîches, pulpe de céleri aux anchois, beurre blanc

Magret de canard en « tournedos », pommes dauphines à la trappe d'Échourgnac

(Supplément escalope de foie gras 4€)

Faux filet de « Salers » grillé, pomme frite et beurre Maître d'hôtel

Les Desserts

Assortiment de fromages

Croquette de Cabécou aux noix et sa marmelade de pomme

Ananas à la rôtissoire aux gousses de vanille et glace cassis

Tartelette aux noix, glace à l'Armagnac

Coupe de glace et sorbet

Bonbon croustillant au chocolat noir fondant, caramel d'agrumes

Coupe Iceberg

Le Menu des Gourmands 40 €

*Une sélection de 4 plats à base de produits de saison
selon l'inspiration du moment*

Le Menu des Gouyas 12 €

Une déclinaison suggérée par notre Maître d'Hôtel

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 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>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