



Notre Formule Menu

Entrée, plat, dessert	29 €
Entrée, plat	26 €
Plat, dessert ou fromage	23 €

Les Entrées

Fourtière d'escargot à la Charentaise

Foie gras de canard « IGP » Périgord, confiture de saison

Foie gras poêlé et artichauts barigoule, sauce au vin de noix

Royale d'asperges et œuf en cuisson douce, saumon fumé, vinaigrette au gingembre

Salade Piémontaise au magret séché maison

Les Plats

Tartare de bœuf « Salers » au couteau, foie gras, noisette et parmesan

Tajine d'épaule d'agneau

Filet de canette, purée de patate douce, condiment aux herbes fraîches

Pièce de viande à la rôtière, purée de pomme de terre à la Trappe d'Échourgnac

Fruite rôtie, minestrone de légumes verts, émulsion d'ail des Ours

Les Desserts

Cabécou au four et tranche de pomme confite, miel et noix

Cheesecake Maison à la vanille et coulis d'agrumes

Choux aux fraises du Périgord tout simplement. . .

La Forêt Noire du Fil du Temps

Coupe de glace et sorbet

Assortiment de fromages

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 €

Pineau, vin de noix, vin de pêche 3,50 €

Martini blanc ou rouge 3,50 €

Suze 3,50 €

Américano Maison 6,50 €

Ricard 3,50 €

Kir royal 8,50 €

Kir vin blanc 4,00 €

Kir Maison (Liqueur Armagnac, jus d'Orange et Pétillant) 6,50 €

La coupe de champagne brut (12 cl) 8,00 € Verre de Monbazillac 4,50 €

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 Oittel 2,50 € Oittel, San Pellegrino 5,00 €

Perrier 33 cl 3,00 € Chateldon 6,00 €

½ Oittel, ½ San Pellegrino 3,00 €

Les sodas

Coca, Coca-light, Orangina, Schweppes, 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, Mirabelle

6,50 €

Nos Vins Rouges

	75 cl	50 cl	37,5 cl
Vins de Bergerac			
Bergerac - Clos des Verdots	2016 19,50 €	2016 14,50 €	
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2015 23,50 €	2015 19,00 €	
Bergerac - Château Le Raz Cuvée Grand Chêne	2012 27,00 €	2011 19,50 €	
Bergerac - Château Le Tap Bio	2016 22,50 €	2016 18,00 €	

Vins des autres régions

Bordeaux - Château Haut Cabroles	2016 17,50 €		2016 9,50 €
St Nicolas de Bourgueil Marie Dupin	2017 24,00 €		2017 15,00 €
Graves - Château Chanteloiseau	2015 21,50 €		
Moulis - Château Suitignan	2012 35,00 €		
Côtes de Bourg - Château de la Haute Libarde	2015 26,00 €		2015 15,00 €
Cabardes classique de Pennautier	2015 25,00 €		
Minervois - Château Massamier La Livinière	2013 38,50 €		

Nos Vins Blancs

Bergerac - Clos Des Verdots	19,50 €	2017 14,50 €
Rosette - L'élégance du domaine de la Cardinolle	17,00 €	
Bourgogne - Petit Chablis	35,00 €	
Cabardes Chardonnay Pennautier	25,00 €	
Monbazillac - l'Or des Vignes	32,00 €	

Nos Vins Rosés

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

Prix nets, service compris

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*

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

Prix nets, service compris

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