



Notre Formule Menu

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

Les Entrées

Tourtière 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

Noix de Saint-Jacques française en coquille, échalote confite et Hollandaise

Oeuf Bio cocotte, crème d'aneth et truite fumée d'Aquitaine

Les Plats

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

Epaule d'agneau confite aux citrons, boulgour aux fruits secs

Filet de canette à l'orange et endives braisées à la Cardamome

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

Fruite de mer rôtie, chou cuisiné au lard fumé

Les Desserts

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

Cheesecake Maison à la vanille et coulis d'agrumes

Pomme au four « façon Tatin », crème épaisse vanillée

La Forêt Noire du Fil du Temps

Coupe de glace et sorbet

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

Perrier 33 cl 3,00 € Chateldon 6,00 €

½ Dittel, 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, Mirabelle 6,50 €

Nos Vins Rouges

	75 cl	50 cl	37,5 cl
<i>Vins de Bergerac</i>			
Bergerac - Clos des Verdots	2016 19,50 €	2016 14,50 €	
Pécharmant - Domaine du Haut Pécharmant	2015 23,50 €	2014 19,00 €	
Bergerac - Château Le Raz Cuvée Grand Chêne	2011 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 €		2016 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 €
--------------------------------------	-------------

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