

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Allergènes

Les plats élaborés dans notre cuisine peuvent contenir les allergènes suivant :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, avoine, Kamppf) et produits à base de céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poissons

Arachide et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Fruit à coque (noix de Brésil, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de macadamia)

Céleri et produit à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graine de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/g (ou 10mg/L) en 50g

Mollusques et produits à base de mollusques

Lupin et produits à base de lupin

Au Fil du Temps
1 Chemin du Vert Galant 24310 Brantôme-en-Périgord (France)
Tel : +33 (0)5 53 05 24 12
Email : restaurant@fildutemps.com
Web Site : www.fildutemps.com



Notre Formule Menu

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

Les Entrées

Bruschetta de rillettes aux deux saumons, crème mascarpone citron vert et menthe

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

Tartare de melon et tomates, légèreté de chèvre frais, jambon du Périgord

Salade Fraîcheur d'été (melon, courgette, noisette, magret, haricots verts, œuf dur, croûton, mozzarella, basilic)

Foie gras poêlé « IGP », nectarine au verjus et miel de Brantôme

Les Plats

Filet de canette aux fruits rouges, betteraves confites au poivre Sichuan

Tartare de bœuf au couteau, crème fermentée à l'estragon, chips de légumes

Carré de cochon à la rôtissoire, purée de pommes de terre à la Trappe d'Échourgnac

Maquereau à la plancha, pommes vapeurs, caviar d'aubergine, huile de merquez au citron salé

Les légumes farcis d'été, coulis de tomate à l'estragon

Les Desserts

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

Chou aux fraises du Périgord tout simplement. . .

Soufflé glacé pêche et verveine

Coupe de glace

Assortiment de fromages

Crème prise au chocolat noir et sarrasin grillé, madeleine au cognac

Le Menu Plaisir de Saison 40 €

Foie gras poêlé « IGP », nectarine au verjus et miel de Brantôme



*Maquereau à la plancha, pomme de terre vapeur au caviar d'aubergine,
huile de merquez au citron salé*



Filet de canette, aux fruits rouges, quartiers de navets confits



Soufflé glacé pêche et verveine

Le Menu des Gouyas 12 €

Réservé aux moins de 12 ans

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 €
La Paluche (bière blanche régionale) 5,00 €
La Paluche (bière blonde régionale) 5,00 €

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, 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
<i>Vins de Bergerac</i>				
Bergerac - Clos des Verdots	2016	19,50 €	2016 14,50 €	
Pécharmant - Cht Paulvère « Dom. les Grangettes »	2016	19,00 €		11,00 €
Bergerac - Cht Le Raz Cuvée Grand Chêne	2012	27,00 €	2011 19,50 €	
Bergerac - Cht Le Tap Bio	2016	22,50 €	2016 18,00 €	
<i>Vins des autres régions</i>				
Sancerre « Domaine des Terres Blanches »	2016	35,00 €		
Bordeaux - Cht Haut Cabroles	2016	17,50 €		2016 9,50 €
Graves - Cht Chanteloiseau	2015	21,50 €		
Moulis - Cht Suitignan	2012	35,00 €		
Côtes de Bourg - Cht de la Haute Libarde	2015	26,00 €		2015 15,00 €
Cabardes classique de Pennautier	2015	25,00 €		
Minervois - Cht Massamier La Livinière	2013	38,50 €		
Cahors - Le petit Clos Jean Luc Baldès	2015	22,00 €		2015 11,00 €

Nos Vins Blancs

Bergerac - Cht Paulvère « Domaine des Barges »		18,00 €		10,50 €
Bergerac - Clos Des Verdots		19,50 €	14,50 €	
Bourgogne - Petit Chablis		35,00 €		
Cabardes Chardonnay Pennautier		25,00 €		

Nos Vins Rosés

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

Nos Vins au Verre (12cl)

Vins rouges

Bergerac - Cht 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

Rouge :

Bordeaux Supérieur A.O.C, Château Hauts Cabroles 2014 30 €

Bergerac A.O.C, Château la Gaubertie « Nature » 2017 50 €

Vacqueyras A.O.C, Domaine de Longue Toque 2015 65 €

Hautes Cotes de Nuit A.O.C, Domaine Michel Gros 2016 70 €

Haut Médoc A.O.C, Moulin de la Lagune 2012 80 €

Blanc :

Sancerre A.O.C, Lucien Crochet 2017 45 €

Hautes Cotes de Nuit A.O.C, Domaine Gros Frère et Sœur 2013 85 €



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