

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

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Le Restaurant

*Au Fil du Temps vous reçoit
De mi-Janvier à mi-Décembre*

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



Notre Formule Menu

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

Les Entrées

- Soupe de haricots couenne au foie gras
- Escalope de foie gras poêlé, tarte fine aux navets glacés
- Escargots à la Bourguignonne
- Foie gras mi-cuit à la vanille, chutney exotique
- Pressé de queue de bœuf aux légumes de saison

Les Plats

- Tartare de bœuf Charolais au foie gras et noisette
- Carré de cochon à la rôti-soire, fondue d'endives à l'orange
- Epaule d'agneau façon tajine
- Cassolette de Saint Jacques au boudin noir
- Tournedos de magret, mousseline de topinambour (supplément escalope de foie gras 4€)

Les Desserts

- Assortiment de fromages
- Délice noix de coco et caramel
- Sablé au chocolat et agrumes
- Banane rôtie
- Coupe Arlequin (Glace framboise et crème de framboise)
- Coupe Colonel (Sorbet citron vert et vodka)
- Coupe Iceberg (Glace menthe chocolat et Gel 27)

Le Menu des Gouyas 12 €

Réservé aux moins de 12 ans



Prix nets, service compris

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 €

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

Martini blanc ou rouge 3,50 €

Suze 3,50 €

La coupe de champagne brut (12 cl) 8,00 €

Champagne Mercier (75 cl) 45,00 €

Américano Maison 6,50 €

Ricard 3,50 €

Kir royal 8,50 €

Kir vin blanc 4,00 €

Verre de Monbazillac 4,50 €

Verre de Rosette 3,50 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka 6,00 €

Whisky Jack Daniels 7,00 €

Les eaux minérales

¼ Vittel 2,50 €

Perrier 33 cl 3,00 €

½ Vittel, ½ San Pellegrino 3,00 €

Vittel, San Pellegrino 5,00 €

Chateldon 6,00 €

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 €

Thé, Infusion 2,50 €

Chocolat 2,50 €

Grand café 3,50 €

Cappuccino 4,50 €

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

<i>Vins de Bergerac</i>	75 cl	50 cl	37,5 cl
Bergerac - Le Petit Paris	2018 25,00 €		
Bergerac - Cht de la Gaubertie (sans sulfites ajoutés)	2018 29,00 €		
Bergerac - Cht Poulvère	2018 19,00 €		10,00 €
Pécharmant - Domaine des Grangettes	2016 22,00 €	2018 13,00 €	
Bergerac - Cht Le Raz Cuvée Grand Chêne	2012 27,00 €	2011 19,50 €	
Bergerac - Cht Le Tap Bio	2017 22,50 €		

Vins des autres régions

Sancerre « Domaine des Terres Blanches »	2016 35,00 €		
Bordeaux - Cht Respide	2016 27,00 €		
Bordeaux - Cht Haut Cabroles	2016 17,50 €		
Côtes de Bourg - Cht de la Haute Libarde	2017 26,00 €		
Cahors - Le petit Clos Jean Luc Baldès	2015 22,00 €		

Nos Vins Blancs

Bergerac - Cht Poulvère « Domaine des Barges »	18,00 €		10,50 €
Bergerac - Cht Le Raz	20,00 €		
Bergerac - Le Petit Paris	23,00 €		
Sancerre - Cht de Sancerre	38,00 €		
Bourgogne - Petit Chablis	35,00 €		
Le petit Clos Jean Luc Baldès	22,00 €		

Nos Vins Rosés

Côtes de Provence château Terre de Berne	32,00 €		
Le petit Clos Jean Luc Baldès	22,00 €		
Bergerac - Cht Poulvère	19,00 €		
Bergerac - Julien de Savignac	19,00 €	14,00 €	
Bergerac - Cht le Raz	20,00 €	16,00 €	

Nos Vins au Verre (12cl)

Vins rouges

Bergerac - Cht Le Raz Cuvée Grand Chêne	2011 4,00 €		
Cabardès Domaine de Pennautier	2016 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

Rouge :

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

Vacqueyras A.O.C, Domaine de Longue Joque 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