

Au Fil du Temps

Bistrot Périgourdin – Brantôme - France



Allergènes

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

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, avoine), 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

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines 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



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 TTC, service compris, hors boisson

Notre Carte

À partager à l'apéritif

Assortiment de charcuteries et ses condiments (pour deux personnes) 19€

Nos entrées

Les 12 escargots aux Noix du Périgord 16€

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, Chutney de fruits de saison,
pain de campagne toasté 22€

Fruite confite, salade de fenouil et condiment algues Wasabi 18€

Ceviche de poisson du moment 19€

Tomates d'antan, pêches rôties, burrata, basilic 16€

Nos plats

Poulet fermier du Périgord rôti, légumes de saisons et pommes grenaille
aux aromates et gras de canard 17€

Filet de bœuf, Mille-feuille de pommes de terre, salade (supplément rossini 10€) 32€

T-Bone de veau (environ 350g), Mille-feuille de pommes de terre, ail noir et sauce
morilles 30€

Pêche du moment, légumes verts croquants, courgettes grillées, émulsion amandes et
agrumes 26€

Camembert rôti au Calvados, pommes grenaille aux aromates, jambon truffé 24€

Nos Desserts

L'assiette du fromager 10€

Parlora aux fruits de saison 11€

Paris-Brest 10€

Carpaccio d'ananas comme une Piña-colada 9€

Le tiramisu 10€

Prix TTC, service compris, hors boisson



Le Menu des Gouyas *Kids' Menu*

18 €

Réservé aux moins de 12 ans – Reserved to under 12

Oeufs mayonnaise ou charcuterie
Eggs and mayonnaise or charcuterie (cold cuts)

~ ~ ~

Poisson du jour ou Coquillettes, jambon, fromage
Fish of the day or elbow pasta, ham, cheese

~ ~ ~

Moelleux au chocolat ou Glace
Chocolate lava cake or Ice cream

Prix TTC, service compris, hors boisson

Our Menu

To share as an aperitif

Assortment of charcuteries and condiments (for two people) 19€

Our starters

12 snails, Périgord walnuts 16€

Semi-cooked South West duck foie gras, seasonal fruit chutney, toasted bread 22€

Caramelized trout, fennel salad, wasabi seaweed 18€

Ceviche made from the fish of the day 19€

Heirloom tomatoes, roasted peaches, burata, basil 16€

Our main courses

Roasted Périgord farm chicken, seasonal vegetables, new potatoes
with herbs and duck fat 17€

Beef Fillet, Mille-feuille of potatoes, salad (Rossini supplement 10€) 32€

Veal T-Bone (approx.. 350g), Mille-feuille of potatoes,
Black garlic and morel cream 30€

Catch of the day, crisp green vegetables, grilled zucchini,
almond and citrus emulsion 26€

Roasted Camembert, new potatoes with aromates, truffled ham 24€

Our Desserts

Cheese plater 10€

Parlora with fruits of the season 11€

Paris-Brest (cream puff) 10€

Pineapple Carpaccio 9€

The Tiramisu 10€

Prix TTC, service compris, hors boisson

Au Fil du Temps

Bières

Bière locale Blonde, Blanche, Ambrée (bouteille de 33 cl) 5,00 €

Apéritifs

Lillet blanc ou rouge (6cl)	4,50 €	Américano Maison (12cl)	9,00 €
Pineau, vin de noix, vin de pêche (8cl)	4,50 €	Ricard (2cl)	4,50 €
Martini blanc ou rouge (6cl)	4,50 €	Kir royal (12cl)	14,00 €
Suze (4cl)	4,50 €	Kir vin blanc (8cl)	6,50 €
La coupe de Champagne brut (12cl)	12,00 €	Verre de Monbazillac (12cl)	8,00 €
La coupe de Champagne rosé (12cl)	14,00 €	Verre de Rosette (12cl)	7,00 €
Champagne Joseph Perrier (75cl)	55,00 €	Champagne J Perrier rosé (75cl)	60,00 €

Alcools

Whisky, Gin, Vodka (soda +3€)(4cl) 8,00 €
Whisky Jack Daniels (4cl) 9,00 €

Les eaux minérales

Vittel (25cl)	2,50 €	Abatilles Pétillante ou Plate (1l)	6,00 €
Perrier (33cl)	3,50 €	Chateldon (75cl)	7,00 €
Abatilles Pétillante ou Plate (50cl)	4,00 €		

Les sodas & sirops

Coca (33cl), Coca zéro (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl), Limonade (25cl),
Ice-Tea (33cl), sirop à l'eau (4cl) 3,50 €

Les jus de fruits & nectars (20cl)

Jus d'Orange, Ananas, Pamplemousse, Tomate, Nectar d'Abricot 3,50 €

Les boissons chaudes

Café, Déca	2,00 €	Grand café	4,00 €
Thé, Infusion	4,00 €	Cappuccino	6,00 €
Chocolat	4,00 €		

Les liqueurs (4cl)

Grand Marnier, Cointreau, Gel 27, Manzana, Marie Brizard, Baileys 8,00 €

Les digestifs (4cl)

Armagnac, Cognac, Rhum, Poire, Mirabelle, Framboise 10,00 €

Prix TTC, service compris, hors boisson