

Le Fil de l'Eau

BRANTÔME EN PÉRIGORD

MENU FIL DE L'EAU 35€

(entrée, plat ou grosse salade, dessert)

ENTRÉES

Duo de tataki de thon et gravelax de truite de l'Inval, salade wakamé 16€

Foie gras mi-cuit, chutney, toast grillé 20€

Friture d'ablettes, sauce tartare 15€

Salade "Terres Vieilles" 15€
(cabécou chaud au miel et jambon cru du Périgord)

Salade Périgourdine 16€
(salade, gésiers, tomates, croûtons, noix, foie gras)

Salade façon César 15€
(salade, tomates, parmesan, poulet croustillant, billes de mozzarella)

LES GROSSES SALADES

Façon César 20€
(salade, tomates, parmesan, poulet croustillant, billes de mozzarella)

Périgourdine 21€
(salade, gésiers, tomates, croûtons, noix, foie gras)

"Terres Vieilles" 21 €
(cabécou chaud au miel et jambon cru du Périgord)

MENU ENFANT 12€

Entrées

Oeuf mayonnaise ou charcuterie

Plats

Fish and chips ou tenders frites

Dessert

Glace

PLATS

Confit de canard, pommes de terre persillées 19€

Demi magret de canard, jus corsé, purée de pommes de terre 24€

La Matelote
(panaché de poissons de rivière, sauce matelote, riz et petits légumes) 23€

"Enchaud" (rôti de porc piqué à l'ail cuit dans la graisse de canard), pommes de terre persillées 19€

Poisson du moment 24€

DESSERTS

Pain perdu et sa boule vanille, caramel beurre salé 10€

Tarte fine aux pommes 10€

Chou craquelin 9€

Crème brûlée 8€

Assiette de fromages 10€

Riz au lait 8€

Tiramisu 9€

Assortiment de glaces et sorbets 7€

NOS COUPES DE GLACES 10€

Arlequin (framboise, crème de framboise)

Colonel (citron vert et vodka)

Iceberg (menthe/chocolat et get27)

Tous nos prix sont TTC, service inclus

Au Fil de l'Eau

Carte des Boissons & des Vins • Brantôme

Vins rouges

Bergerac Julien de Savignac 2022 75cl 19,50€
50cl 16,50€

Pecharmant "Farcies du Pech" 2020 75cl 28€
37,5cl 18€

St Nicolas de Bourgueil 75cl 2024 27€
"Domaine de la Noiraie"
50cl 20€

Languedoc La Clape "La Côte" 2024 75cl 29€

Vins Blancs

Bergerac Julien de Savignac 2024 75cl 19,50€
37,5cl 12,50€

Saint-Véran-André Besson 2024 75cl 37€

Languedoc La Clape "Brise Marine" 2025 75cl 34€

Rosette (moelleux) "La Rosette d'Anna" 2025 75cl 21€

Monbazillac (liqueureux) "Cuvée Amélie" 2023 75cl 26€

Vins Rosés

Bergerac Julien de Savignac 2024 75cl 19,50€
50cl 16,50€

Côtes de Provence "Minuty" 2024 75cl 37€

Notre vin au(x) verre(s)

Bergerac Julien de Savignac (rouge, blanc ou rosé) 12cl 5€

Monbazillac 12cl 8€

Rosette 12cl 7€

Digestifs (4cl)

Get 27 9€

Cognac, Armagnac, Poire Williams, Mirabelle 10€

Champagnes

Joseph Perrier rosé 75cl 60€

Joseph Perrier brut 75cl 55€

Prix TTC, service inclus.

Apéritifs

Coupe de Champagne brut (12cl) 12€

Coupe de champagne rosé (12cl) 14€

Kir Royal (12cl) 14€

Americano Maison (12cl) 9€

Kir Maison

(pétillant, crème de pêche) (8cl) 6,50€

Lilet (blanc ou rouge) (6cl) 4,50€

Whisky, gin, vodka (4cl) 8,50€

Jack Daniel's (4cl) 9,50€

Pineau Blanc (8cl) 4,50€

Suze (4cl) 4,50€

Kir vin blanc (8cl) 4,50€

Ricard (2cl) 4,50€

Vin de noix/pêche (8cl) 4,50€

Martini rouge/blanc (6cl) 4,50€

Spritz

Apérol ou Hugo (25cl) 8€

Les Eaux Minérales

Abatilles (plate/pétillante) 50cl 4€

Abatilles (plate/pétillante) 1L 6€

Sodas, jus, nectars et sirops

Jus de tomate, orange, ananas,
pamplemousse, nectar d'abricot
(20cl) 3,50€

Orangina (25cl) 3,50€

Coca-Cola et 3,50€

Coca-Cola zéro (33cl)

Schweppes (25cl) 3,50€

Perrier (33cl) 3,50€

Limonade (25cl) 3,50€

Sirops (4cl) 2€

Les boissons chaudes

Café/décaféiné 2,50€

Double café 4,50€

Thé/infusion 4€

Cappuccino 5€

