

LES GLYCINES

LE BISTRO

Menu Bistro 39 €

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 19 €

Oeuf Parfait, Asperges blanches et sauce Hollandaise au Miso
Truite, pain de sarrasin, Coleslaw, Raifort
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé
Risotto vert, Pesto Menthe Noisettes, Tomme de Sarlat
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+6€)
Pâté en Croûte aux trois viandes et Foie Gras (+6€)

Les Plats 29 €

Filet de Merlu Rôti, Crème d'Ortie, Embeurré de Chou au Gingembre
Agneau Grillé et confit, Houmous à la Noix
Bavette d'Aloyau, Condiment aux Herbes fraîches et Frites Maison
Filet Mignon, Mousseline d'Agata fumée, jus corsé
Filet de Veau, Asperges et Pommes grenailles (+5€)

Les Desserts 11€

Assortiment de Fromages frais et affinés
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé
Pavlova Fraise, Chantilly
Mousse au Chocolat Noir, Cacahuètes caramélisées, Crumble
Crème brûlée, Miel, Citron
Baba au Rhum, Ananas, Chantilly



Les Croustous pour l'apéritif À grignoter, à partager...

Rillettes de Canard et Pain toasté	11 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20,	13 €
Tranche de Foie Gras, Pain grillé	17 €
Jambon de ferme Ibaiama 24 Mois d'Eric Ospital	19 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (20 g), « L'impertinent »	80 €

Les Apéritifs

Bière Artisanale « La débauche »	
<i>Pale Ale, I.P.A, Ambrée, Blanche et Sans Alcool</i>	8 €
Soda/Jus de Fruits	5,50 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda/Americano	10 €
Coupe de Champagne/Cocktail Maison	12 €
Gin de L'Ort tonic	15 €

Les Eaux

Eau des Abatilles, plate ou gazeuse 75 cL	7 €
Evian, San Pellegrino 50 cL	4 €

Les Boissons chaudes

Expresso/ Café allongé/ Noisette	3 €
Café au lait	5 €
Double expresso / Cappuccino	6 €
Thé / Infusion	6 €

Les Vins

	Verre	Bouteille
Les blancs	12 cl	75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6 €	29 €
2020 Bordeaux « Blanc de Dompiere »	8 €	40 €
2021 Martinelle I.P.P du Vaucluse	10 €	50 €
2021 Viognier, Louis Cheze		
I.G.P Collines Rhodaniennes	8 €	40 €
2021 Saint-Véran Chardonnay		
Pacaud Vignerons	14 €	65 €
Les rouges	12 cl	75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6 €	29 €
2019 Domaine des Costes,	8 €	40 €
A.O.C Pécharmant		
2020 Saint Georges d'Ibry, Excellence		
I.G.P Côte de thongue	8 €	40 €
2021 Martinelle A.O.C Ventoux	10 €	50 €
2020 Les Charmes Dompiere, Medoc	10 €	50 €
Les rosés	12 cl	75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6 €	29 €
2022 « Le Rosé » Chêne bleu,		
I.G.P Vaucluse		50 €

Les coups de Cœur du Sommelier

Vins Blancs

2020 A.O.C. Côtes du Marmandais "Coucou blanc"	Elian Da Ros	55 €
2017 A.O.C Rully	Vincent Dureuil-Janthial	65 €
2017 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	65 €
2019 A.O.C. Touraine « Le S des Poète »	Domaine des Pöete	60 €

Vins Rouges

2015 A.O.C Chinon « La Croix Boissée »	Bernard Baudry	65 €
2017 V.D.F Le Vin de mon Père « Le Cab-Sauv »	Henri-C et Laurent Dulau	55 €
2019 A.O.P. Coteaux du Languedoc «La Chapelle de Bébian »	J.Claude Le Brun	69 €
2018 I.G.P Pays D'Hérault « Le petit Clos Maïa »	Géraldine Laval	55 €

Du Mardi au Dimanche

De 12H00 à 14H00

05 53 06 97 07



Toutes nos viandes sont d'origine Française

Prix nets, taxes et service compris, hors boissons,

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs