

BLANCS

2024 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2023 Château Kalian "Juste à Temps" A.O.C Bergerac	49€
2020 Clos Maïa, G�r�aldine Laval I.G.P Pays d'Hérault	65€
2021 Anjou, Thibault Boudignon A.O.C Anjou	65€
2018 Fief du Breil, Jo Landron A.O.C Muscadet	70€
2024 Le Berceau des Fées, Tessa Laroche Vin de France (Savenn�eres)	70€
2023 Clos des M�riers, Dupré Goujon A.O.C Beaujolais village	55€
2020 Bourgogne, Domaine Dujac A.O.C Bourgogne	65€
2021 Astralabe, Le Chêne Bleu A.O.C Ventoux	65€
2023 Les Cargadous, La Barthassade Vin de France	69€
2022 Silice, Domaine des Ardoisi�res Vin de France - Savoie	65€
2020 Hasard, Domaine V�isse I.G.P Pays d'Hérault	69€
2022 Bandol, Domaine Tempier A.O.C Bandol	75€

SUCRÉS

2021 Chateau Combrillac "Chahuts" A.O.C Rosette	49€
2021 Chateau Kalian A.O.C Monbazillac	59€

LES GLYCINES

LE BISTRO 

A GRIGNOTER,   PARTAGER POUR L'APÉRITIF!

Rillettes de Canard & Pain toasté	11€
Petites Sardines � l'huile millésimées de la Maison Lago Paganini	13€
Tranche de Foie gras & Pain grillé	17€
Jambon de ferme Iba�ama 24 mois d'Eric Ospital	19€
Caviar des Eyzies "L'impertinent" (20g) Perle Noire	85€

MENU BISTRO 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Seuls les plats précédés du bibendum rouge sont éligibles au menu



ENTRÉES

 Oeuf Bio parfait, Agata fumée & Champignons têtes brunes	18€
 Truite des Eyzies en Gravelax, Concombres du Potager aux herbes	19€
Pâté en croute aux trois viandes & Foie gras, condiment oignons rouges	21€
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises & Armagnac	25€
C�leri rave confit en Bricol�e & Cèpes de nos f�rets	23€

PLATS

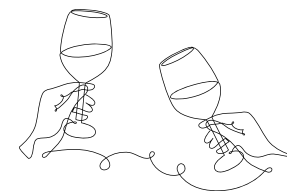
 Maquereau du Croisic � la flamme, Betteraves rôties & Sésame noir	27€
Bavette d'Aloyau grill�e, sauce Béarnaise et Frites maison	29€
Gnocchis de Pommes de Terre, Radis Red meat, Epinards & Noisettes torréfiées	35€
 Filet de Cochon fermier, Carottes fanes rôties au Romarin & Jus des fanes	27€
Pintade fumée au genévrier, Brocoletti & Pimientos de Padron	32€

FROMAGE

 Tête de Moine de Bellelay, Confiture de Figues	11€
--	-----

DESSERTS

Les Fraises de plein champ, Sarrasin soufflé & Vanille Bourbon	15€
Parfait glacé Arabica, Chocolat chaud Manjari & Praliné Noisette	17€
 Pavlova aux Mirabelles du Jardin & Abricot, Menthe & Biscuit Dacquoise	16€
Millefeuille, crème Chiboust � la Noix du Périgord	15€
 Riz au lait de ma grand mère, agrumes confits & crème glacée confiture de lait	11€



ROSÉS

2025 Château Laulerie A.O.C Bergerac	39€
2023 Chêne Bleu "Le Rosé" A.O.C Ventoux	69€
2023 New Pink Wine, Clos Triguedina I.G.P Comté Tolosan	65€

ROUGES

2021 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2025 Château Combrillac "Amour Sauvage" Vin de France (Bergerac)	59€
2020 Cosse & Maisonneuve "Le Combal" A.O.C Cahors	49€
2022 "Chavignol" Vincent Delaporte A.O.C Sancerre	75€
2025 Juste � Temps, Château Kalian A.O.C Bergerac	49€
2017 Aphyllante, Domaine V�isse I.G.P Hérault	89€
2021 "6-3-1", Dupré Goujon A.O.C Côte de Brouilly	59€
2023 Bourgogne Passetougrain, T.Merme A.O.C Bourgogne Passe-tout-grains	69€
2021 "Lulu et Lucien" Domaine Tempier A.O.C Bandol	75€
2023 "Les Chassis", Domaine Eymin-Tichoux A.O.C Crozes-Hermitage	65€
2022 Eolithe, Château de Fosse-Sèche Vin de France (Anjou)	70€
2024 Braconnage, Henri Chauvet Vin de France (Auvergne)	65€
2023 Tartugui�r, Prieuré St-Jean de B�bian Vin de France (Languedoc)	59€

VINS AU VERRE

BLANCS

2024 Château Lauerie	6€
A.O.C Bergerac	
2024 Domaine St-Georges d'Ibry, Fam. Cros	8€
I.G.P Côtes de Thongue	
2023 Les Cerisiers, Domaine Mont-Joly	14€
A.O.C Beaujolais-Blacé	
2023 "Clos la Carizière", Jo Landron	10€
A.O.C Muscadet Sèvre et Maine	
2024 Le Bouquet des Garrigues, D du Caillou	12€
A.O.C Côtes-du-Rhône	

ROUGES

2024 Château Lauerie	6€
A.O.C Bergerac	
2023 "Culture Uderground" Juliette Baldès	12€
A.O.C Cahors	
2022 "Coteaux Bourguignons", A. Jeanniard	14€
A.O.C Coteaux Bourguignon	
2024 "A Côté", Laurent Charvin	10€
I.G.P Principauté d'Orange	
2024 Les Folies, Léo Charruau	8€
A.O.C Saumur-Champigny	

ROSÉS

2025 Château Lauerie	
A.O.C Bergerac	7€

EAUX

Eau des Abatilles, plate ou gazeuse 75cl	7€
Evian, Badoit 50cl	4€

BOISSONS CHAUDES

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

PRODUCTEURS ET ARTISANS

Caviar Perle Noire à Les Eyzies de Tayac
Caviar, Truite et Esturgeon
Moulin de la Veyssière à Neuvis sur l'Isle
Huile de noix, amande et noisette
Maison Pelegris à Montignac
Producteur de Foie gras, canards, oies et volailles
Ferme de la Badoulie à Saint-Geyrac
Maraîcher bio & Morilles
Périgord viandes à Bergerac
Fournisseur de viandes de Dordogne et du Lot

Agrumes Pelerin à Albi
Agrumes bio
Les pieds sur terre à Campagnac-lès-Quercy
Safran
La ferme de la Brunie à Sainte Nathalène
Fromages fermiers et yaourts
La Chèvre et le Chou à Meyrals
Fromages et produits laitiers de chèvre fermiers et biologiques, chevreaux
Petits caveurs et marché de gros de Sarlat
Truffes melanosporum et aestivum

Gaëc Nature & Saveurs à Saint-Astier
Micro pousses

Le potager de l'hôtel
Fruits et légumes



INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'hôtel est ouvert tous les jours de la semaine.

Notre **Spa Sothys** (bassin chauffé avec bain à bulles, sauna, hammam) est au tarif de 35€ / personne pour deux heures.

Le **Bistro des Glycines** vous accueille midi & soir du Mardi au Dimanche.

Le **1862** vous accueille le soir du Mardi au Dimanche pour le dîner.

L'établissement est ouvert jusqu'au 30 Octobre inclus.

reservations@hotelglycines.com
05.53.06.97.07



APÉRITIFS

Bière Artisanale " La débauche"	
Pale Ale, I.P.A, Ambrée, Blanche et Sans Alcool	8€
Kombucha "Datxa"	8€
Jus de fruits "Nos jardins imparfaits" Bio	8€
Soda	6€
Vin de Noix	7€
Kir au vin blanc	7€
Verre de Monbazillac	9€
Whisky soda / Americano	10€
Coupe de Champagne Brut	15€
Cocktail Maison	12€
Gin Tonic	15€
YuNo Gin Tonic (sans alcool)	17€



DIGESTIFS

Eau-de-vie de fruits, Laurent Cazottes	17€
Pomme, Mauzac rose, Reine Claude, Poire Williams	
Eau-de-vie de Prune, La Trappe, Sarlat	15€
Fruits à la Liqueur, Clovis Reymond	12€
Cerises & Prunes	
Liqueur de Menthe, Coq ô Rico	10€
Liqueur d'Abricot, Jean-Marc Roulot	15€
Gauloise & Chartreuse, verte ou jaune	15€
Calvados Pays d'Auge 18ans, Camut	21€
Bas-Armagnac "Hors d'âge" Laballe	17€
Cognac Napoléon	15€

Sélection complète des vins & digestifs
sur demande