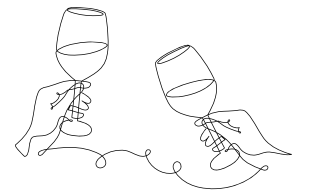


LES GLYCINES

LE BISTRO



BLANCS

2022 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2023 Château Combrillac "Petchalba" A.O.C Bergerac	49€
2016 La Truffière "Vermentino", JM. Boillot Vins de Pays d'Oc	49€
2017 "Orphée", Domaine des Poète Vin de France (Touraine)	75€
2018 Fief du Breil, Jo Landron A.O.C Muscadet	70€
2021 Mansengs, Domaine Lajibe Vin de France - Jurançon	60€
2023 Aligoté, Didier Fornerol A.O.C Bourgogne Aligoté	55€
2018 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 Ardoisières Vin de France - Savoie	65€
2020 Hasard, Domaine Vaisse 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€

CROUSTOUS ,A GRIGNOTER, À PARTAGER !

Rillettes de Canard & Pain toasté	11€
Ventrèche de Thon blanc à l'huile	13€
Tranche de Foie gras & Pain grillé	17€
Jambon de ferme Ibaïama 24 mois d'Eric Ospital	19€
Caviar des Eyzies "L'impertinent" (20g) Perle Noire	85€

MENU BISTRO 41€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

ENTRÉES 19€

Poireau au barbecue, Vierge d'Agrumes & Oeufs de Truite
Asperges blanches, Ail des Ours & Sauce Mousseline
Raviole ouverte de Porcelet, Citron confit & Herbes du Potager
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises & Armagnac (+ 6€)
Fèves de Pierre, Esturgeon fumé & Fleur d'Oranger

PLATS 29€

Truite des Eyzies, Chou fleur caramélisé & Beurre blanc au Calamansi
Bavette d'Aloyau grillée, sauce Béarnaise et Frites maison
Gnocchis de Pommes de Terre, Vieux Parmesan & Asperges vertes (+3€)
Épaule d'Agneau confite, Carottes fanes du Potager rôties au Pollen
Chou farci Veau, Cochon, Canard & Morilles (+10€)

FROMAGE 11€

Tête de Moine de Bellelay, Confiture de Tomates vertes du Jardin

DESSERTS 11€

Pavlova Kiwi & Gauloise verte
Parfait glacé Arabica, Chocolat chaud Manjari & Praliné Noisette (+3€)
Baba au Rhum, Chantilly
Ile flottante aux Amandes, Crème Anglaise à la Vanille
Les beignets de mon Grand-Père, Crème d'Isigny & Caramel onctueux



ROSÉS

2024 Château Lauerie A.O.C Bergerac	39€
2023 Chêne Bleu "Le Rosé" A.O.C Ventoux	69€
2023 Métisse, Maxime Magnon A.O.C Corbières	60€

ROUGES

2021 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2024 Château Combrillac "Amour Sauvage" Vin de France (Bergerac)	59€
2021 Cosse & Maisonneuve "Le Combal" A.O.C Cahors	49€
2022 "Chavignol" Vincent Delaporte A.O.C Sancerre	75€
2022 Juste à Temps, Château Kalian A.O.C Bergerac	49€
2017 Aphyllante, Domaine Vaisse I.G.P Hérault	89€
2023 "Javernières", L-C Desvignes A.O.C Morgon	65€
2021 Bourgogne, Didier Fornerol A.O.C Bourgogne	69€
2017 "Le petit Gus" Domaine Parcé Frères A.O.C Collioure	59€
2022 Crozes-Hermitage, Laurent Habrard A.O.C Crozes-Hermitage	65€
2022 Eolithe, Château de Fosse-Sèche Vin de France (Anjou)	70€
2022 Argile, Domaine des Ardoisières I.G.P Vin des Allobroges	69€
2022 Le Petit clos Maïa I.G.P Pays d'Hérault	55€

VINS AU VERRE

BLANCS

2024 Château Lauerie A.O.C Bergerac	6€
2024 Le Petiot, Vincent Ricard A.O.C Touraine	8€
2023 Petit Chablis, Courtault Michelet A.O.C Petit Chablis	14€
2023 "Les Auréliens", Triennes I.G.P Méditerranée	10€
2024 La Solitude, Famille Lançon A.O.C Côtes-du-Rhône	12€

ROUGES

2023 Château Lauerie A.O.C Bergerac	6€
2022 "No Sin Tou Tsefs" Fumey Chatelain A.O.C Arbois	14€
2023 "Le Bouquet des Garrigues" D. Caillou A.O.C Côtes du Rhône	8€
2023 "Le temps est venu", Stéphane Ogier A.O.C Côtes du Rhône	12€
2023 Mazurique, Arnaud Lambert A.O.C Saumur	10€

ROSÉS

2024 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 Neuvic 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
Gaec 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 le midi du Mardi au Dimanche pour le déjeuner.

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 Pomme, Mauzac rose, Reine Claude, Poire Williams	17€
Eau-de-vie de Prune, La Trappe, Sarlat	15€
Fruits à la Liqueur, Clovis Reymond Cerises & Prunes	12€
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