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€
2022 Le S des Poëte, Domaine des Poëte A.O.C Touraine	60€
2018 Fief du Breil, Jo Landron A.O.C Muscadet	70€
2021 Mansengs, Domaine Lajibe Vin de France - Jurançon	60€
2021 Les Sardines, Robert Denogent A.O.C Mâcon villages	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 Vaïsse 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€
Croque Truffe	25€

MENU BISTRO 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

ENTRÉES 19€

Œuf bio parfait, Butternut du potager, Miso & Châtaignes
Brioche de Chou-fleur caramélisé à la Fleur d'Oranger
Oreiller de la Belle Aurore aux six viandes, Condiment céleri truffé (+3€)
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises & Armagnac (+ 6€)
Truite des Eyzies Ikejime & Salade de lentilles aux fines herbes

PLATS 29€

Merlu de Saint-Jean-de-Luz, Chou vert de Milan aux Agrumes
Pot au feu de Volaille aux Truffes noires (+15€)
Bavette d'Aloyau grillée, sauce Béarnaise et Frites maison
Gnocchis de Pommes de Terre, Vieux Parmesan & Truffe noire (+9€)
Poitrine de Cochon confite au Romarin, Polenta crémeuse au Café

FROMAGE 11€

Brillat-Savarin, Condiment Framboise

DESSERTS 11€

Pain perdu, Caramel au beurre salé & Crème glacée Brioche
Chausson aux Poires de Yannick, Crème crue & Caramel aux épices douces
Chocolat chaud Manjari, Praliné noisette, Vanille & Truffe noire (+6€)
Crème brûlée Miel & Citron
Ile flottante aux Amandes

100 % Fait Maison
LES GLYCINES
LE BISTRO

ROSÉS

2024 Château Laulerie 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

2019 Château Tour du Pas Saint-Georges A.O.C Saint-Georges-Saint-Emilion	65€
2024 Château Combrillac "Faire Terre" A.O.C Bergerac	55€
2021 Cosse & Maisonneuve "Le Combal" A.O.C Cahors	49€
2023 "Les Pouges" Léo Charruau A.O.C Saumur-Champigny	55€
2024 Amour sauvage, Château Combrillac Vin de France (Bergerac)	59€
2017 Aphyllante, Domaine Vaïsse I.G.P Hérault	89€
2021 6.3.1, Dupré Goujon A.O.C Côte de Brouilly	59€
2021 Bourgogne, Didier Fornerol A.O.C Bourgogne	69€
2016 "Jadis" Léon Barral A.O.C Faugères	89€
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 Laulerie 6€
A.O.C Bergerac

2024 Le Petiot, Vincent Ricard 8€
A.O.C Touraine

2023 Petit Chablis, Courtault Michelet 14€
A.O.C Petit Chablis

2023 "Les Parcelles, Arnaud Lambert 10€
Vin de France (Pays de la Loire)

2024 La Solitude, Famille Lançon 12€
A.O.C Côtes-du-Rhône

ROUGES

2023 Château Laulerie 6€
A.O.C Bergerac

2022 "No Sin Tou Tsefs" Fumey Chatelain 14€
A.O.C Arbois

2023 "A côté" Domaine Charvin 8€
I.G.P Vin de pays d'Orange

2023 "Le temps est venu", Stéphane Ogier 12€
A.O.C Côtes du Rhône

2023 Mazurique, Arnaud Lambert 10€
A.O.C Saumur

ROSÉS

2024 Château Laulerie 7€
A.O.C Bergerac

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

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'hôtel est ouvert du Mercredi au Samedi.

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 Mercredi au Samedi ainsi que le Dimanche midi.

Le 1862 réouvre ses portes le 31 Décembre pour les dîners.

L'établissement est fermé le Dimanche soir, le Lundi et le Mardi.

reservations@hotelglycines.com
05.53.06.97.07

LES GLYCINES
LE BISTRO

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