LES GLYCINES
LE BISTRO

A GRIGNOTER, À PARTAGER POUR L'APÉRITIF!

Rillettes de Canard & Pain toasté	11€
Ventrèche fraîche de Thon Germon à l'huile d'Olive	15€
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 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Seuls les plats précédés du bibendum rouge sont éligibles au menu

100 % Fait Maison LES GLYCINES LE BISTRO

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€
Céleri rave confit en Brioche & Cèpes de nos fôrets	23€

PLATS

Maquereau du Croisic à la flamme, Betteraves rôties & Sésame noir	27€
Bavette d'Aloyau grillée, 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

Pain perdu, Caramel au beurre salé & Crème glacée au pain torréfié	15€
Profiterole au Chocolat & Praliné Noisette	17€
Pavlova aux Kiwis, Menthe du jardin & Biscuit Dacquoise	14€
Tarte aux Figues & aux Noix du Périgord, sorbet Fromage blanc	15€
Riz au lait de ma grand mère, agrumes confits & crème glacée confiture de lait	11€

BLANCS

2024 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2023 Château Combrillac "Petchalba" A.O.C Bergerac	49€
2020 Clos Maïa, Géraldine 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 (Savennières)	70€
2023 Clos des Mûriers, Dupré Goujon A.O.C Beaujolais village	55€
2021 Bourgogne, Domaine Dujac A.O.C Bourgogne	69€
2022 Mansengs, Domaine Lajibe Vin de France (Jurançon)	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€

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 à Temps, Château Kalian A.O.C Bergerac	49€
2017 Aphyllante, Domaine Vaïsse 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 Tartuguier, Prieuré St-Jean de Bébian Vin de France (Languedoc)	59€

VINS AU VERRE

BLANCS

2024 Château Laulerie 6€
A.O.C Bergerac

2024 Domaine St-Georges d'Ibry, Fam. Cros 8€
I.G.P Côtes de Thongue

2023 Bourgogne, Domaine Alain Chavy 14€
A.O.C Bourgogne

2023 "Clos la Carizière", Jo Landron 10€
A.O.C Muscadet Sèvre et Maine

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

ROUGES

2024 Château Laulerie 6€
A.O.C Bergerac

2025 "Jour Fruit" Fabien Jouves 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 Laulerie
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

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

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.

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

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