

# LES GLYCINES

## LE BISTRO

### Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, Légumes d'hiver, Arabica, Jambon noir de Bigorre  
Filet de Truite des Eyzies mariné, Cédrat, blinis au sarrasin  
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Poires  
Velouté de bouillon de poule au pot, capuccino de Céleri et Foie gras  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)

### Les Plats 23€

Filet de Cabillaud rôti, Chou fleur caramélisé, Passion  
Cocotte de Blanquette de Veau Du Périgord aux Champignons  
Cochon fermier, poitrine confite et filet, Mousseline fumée au Chêne Truffier  
Filet de Canard rôti, sauce Miel Romarin, coing confit et pommes grenailles  
Penne Rigate aux Châtaignes et Champignons de nos sous bois, Tomme Sarladaise  
Bavette d'Aloyau maturée, condiment au Poivre, Frites Maison(+6€)

### Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés  
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé  
Baba Mojito, Ananas confit  
Châtaigne et Mandarine comme un Vacherin  
Crème brûlée Miel Citron  
Crèmeux chocolat du Brésil, Mangue, croustillant noix de Pécan (+3€)  
Café gourmand (+3€)



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

Rillettes de Canard et Pain toasté	9 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20,	11 €
Tranche de Foie Gras, Pain grillé	11 €
Pata negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois Condiment de Tomates	13 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (10 g), Blinis et crème citronnée	20 €

## Les Apéritifs

Bière Artisanale du Périgord Blonde, Ambrée	8 €
Kronenbourg 1664	4 €
Leffe	7 €
Soda/Jus de Fruits	5,50 €
Apéritif	6 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda/Gin tonic/Americano	10 €
Coupe de Champagne/Cocktail Maison	10 €

## Les Eaux

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

## Les Boissons chaudes

Expresso/ Café allongé/ Noisette	2 €
Café au lait	3 €
Double expresso / Cappuccino	4 €
Thé / Infusion	4 €

## Les Vins

### Les blancs

	Verre	Bouteille
Château Briand, Bergerac sec	5 €	23 €
Le Clos du Caillou Côtes du Rhône	7 €	35 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
Bourgogne, Alain Chavy	9 €	45 €

### Les rouges

	Verre	Bouteille
L'Ancienne Cure, A O C Bergerac	5 €	23 €
Domaine des Costes, A O C Pécharmant	7 €	35 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
Domaine Charvin « À côté »	7 €	35 €
I.G.P. Orange, Côtes du Rhône	7 €	35 €
Le Vin de mon Père	8 €	40 €

### Les rosés

	Verre	Bouteille
Château Briand, Bergerac	5 €	23 €
Triennes rosé, Vin de Pays du Var	6 €	30 €

## Notre sélection de Vins du Mois

### Vins Blancs

2015 A.O.C. Saint-Joseph	Vincent Cluzel	49 €
2016 A.O.C Crozes- Hermitage	Domaine Habrard	51 €
2013 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	55 €

### Vins Rouges

2015 A.O.P. Chinon « Les Granges »	Bernard Baudry	49 €
2017 A.O.C. Crozes-Hermitage	Domaine Combier	51 €



Du Mercredi au dimanche  
De 12H00 à 14H00  
05 53 06 97 07  
[hotel@les-glycines-dordogne.com](mailto:hotel@les-glycines-dordogne.com)

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs