

LES GLYCINES

LE BISTRO

Proposé au déjeuner de 12h à 14h du lundi au dimanche

Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, Tomates du Potager, Jambon noir de Bigorre, Emulsion à l'huile d'olive
Filet de Truite des Eyzies mariné, Cédrat, Blinis au sarrasin
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Poires
Risotto de Frégola Sardes, Menthe, Noisettes et Légumes d'été
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)

Les Plats 23€

Filet de Cabillaud en croute de Brioche, Courgettes et lait d'Amande
Vol au vent de Ris de Veau et Poulet, Champignons (+ 3 €)
Cochon fermier, poitrine confite et filet, Mousseline fumée au Chêne Truffier
Filet de Canard rôti, sauce Miel Romarin, Pêche rôtie et pommes grenailles
Risotto à la truffe d'été (+ 6 €)
Onglet de Bœuf Limousin, condiment au Poivre, Frites Maison

Les Desserts 9€

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

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.
Prix nets, taxes et services compris



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 €
Jambon de ferme Ibaïama 24 Mois d'Eric Ospital	13 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (10 g), Blinis et crème citronnée	20 €

Les Apéritifs

Bière Artisanale du Périgord <i>Blonde, Blanche et Ambrée</i>	8 €
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	12 cl	75 cl
La Champine J.Gerin	5 €	23 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	7 €	35 €
Bourgogne Côte d'Or « Origines » 2017	8 €	40 €
Jean Fournier	9 €	45 €

Les rouges

	12 cl	75 cl
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 »		
I.G.P. Orange, Côtes du Rhône	7 €	35 €
Les Charmes Dompierre, Médoc	8 €	40 €

Les rosés

	12 cl	75 cl
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 €
2016 A.O.C. Corbières « Campagnès »	Maxime Magnon	55 €



Tous les jours
De 12H00 à 14H00
05 53 06 97 07

hotel@les-glycines-dordogne.com

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs