

# LES GLYCINES

## LE BISTRO

### Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, Petits pois, Jambon noir de Bigorre, sauce Mousserons et Morilles  
Filet de Truite des Eyzies mariné, Gaspacho de Céleri, Pomme Granny Smith  
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Poires  
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé  
Risotto Vert, Pesto Menthe Noisettes, Légumes du Potager et Tomme de Sarlat  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)

### Les Plats 23€

Filet de Cabillaud en croute de Brioche, Crémeux de Chou-Fleur, Sauce Kalamansi  
Suprêmes de Poulet rôti en Cocotte, poêlé de légumes, Jus de Poulet et Thym  
Cochon fermier, poitrine confite et filet, Émulsion de Pommes de Terre fumée au Genévrier  
Magret de Canard grillé sauce Miel Romarin, Abricots rôtis et Pommes Grenailles  
Onglet de Bœuf Limousin, sauce au Poivre, Frites Maison

### Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés  
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé  
Baba au Rhum, Ananas confit  
Fraises du Potager, sablé Breton, Sorbet Fromage Blanc  
Mousse au Chocolat Noir, Praliné, Noix de Pécan  
Crème brûlée Miel Citron  
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	30 €

## 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

	Verre	Bouteille
<b>Les blancs</b>	12 cl	75 cl
2019 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2019 La Champine J.Gerin	7 €	35 €
2019 Le Bouquet des Garrigues		
Clos du caillou, Côte du Rhône,	9 €	45 €
2017 Bourgogne Côte d'Or « Origines »	9 €	45 €
Jean Fournier		
2020 Sancerre Domaine Delaporte	9 €	45 €
<b>Les rouges</b>	12 cl	75 cl
2018 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2016 Domaine des Costes,	7 €	35 €
A.O.C Pécharmant		
2014 Triennes Les Auréliens,	7 €	35 €
I.G.P. Var		
2017 Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
I.G.P. Cote de thongue		
2018 Les Charmes Dompierre, Medoc	8 €	40 €
<b>Les rosés</b>	12 cl	75 cl
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	25 €
2019 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 Rully	Vincent Dureuil-Janthial	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 €
2019 A.O.C Morgon	Marcel Lapierre	59 €



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