

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 croustous pour l'apéritif

À grignoter, à partager...

| | |
|---|------|
| Rillettes de Canard et Pain toasté | 9 € |
| Sardines en boîte La Guildive 16/20, | 9 € |
| 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 Vins

Les rouges

| | Verre | Bouteille |
|------------------------------------|-------|-----------|
| Le Clos du Breil, A O C Bergerac | 12 cl | 75 cl |
| Zoé « Classic » | 5 € | 23 € |
| Côtes du Roussillon Villages | 6 € | 30 € |
| Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var | 7 € | 35 € |
| Domaine Charvin « À côté » | | |
| I.G.P. Orange, Côtes du Rhône | 7 € | 35 € |
| Saint Georges d'Ibry Roussillon | 8 € | 40 € |
| Les Charmes Dompierre Médoc | 9 € | 45 € |

Les blancs

| | | |
|---|-------|-------|
| Château Briand, Bergerac sec | 12 cl | 75 cl |
| Zoé Pays d'Oc | 5 € | 23 € |
| Le Clos du Caillou Bouquet de Garrigues | 6 € | 30 € |
| Côtes du Rhône | 7 € | 35 € |
| Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var | 7 € | 35 € |
| Saint Georges d'Ibry Roussillon | 8 € | 40 € |
| Bourgogne A. Chavy | 9 € | 45 € |

Les rosés

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Château Briand, Bergerac | 12 cl | 75 cl |
| Triennes rosé, Vin de Pays du Var | 5 € | 23 € |
| | 6 € | 30 € |

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 € |



Du lundi au dimanche

De 12H00 à 14H00

05 53 06 97 07

hotel@les-glycines-dordogne.com



les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

En ce moment...

Les entrées

| | |
|--|------|
| Œuf bio cuit en cocotte, Girolles, Jambon noir de Bigorre, Truffe d'été | 9 € |
| Filet de Truite mariné aux fines Herbes, Chips de maïs, crémeux d'Avocat | 13 € |
| Foie Gras de Canard confit dans sa graisse, Pomme et Piment d'Espelette | 17 € |
| Escalopes de Foie Gras de Canard rôties, Framboises à l'Armagnac, Choggia | 19 € |
| Pata negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois, Condiment de Tomates | 19 € |
| Salade César au Poulet grillé | 17 € |

Les plats

| | |
|--|------|
| Burger Black Angus à notre façon, Frites maison | 17 € |
| Linguine aux Légumes confits, Feta au basilic | 17 € |
| Cabillaud rôti, Courgettes du Jardin, crumble, graines de Tournesol, Jus Coco Curry | 23 € |
| La pièce de Bœuf Black Angus grillée, Frites maison et cœur de sucrine | 23 € |
| Presa de cochon grillée au feu de bois, Houmous au Citron confit, Pomme verte, Livèche | 23 € |
| Le Magret de Canard Fricassées de Girolles, Pommes Grenailles | 25 € |

Les desserts

| | |
|--|------|
| Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé | 7 € |
| Baba, Rhum arrangé, Sucre brun Muscovado, Crème fouettée vanillée | 9 € |
| Les Figues, Faisselle miel et noix, croustillant aux épices | 9 € |
| Café gourmand | 9 € |
| Chocolat Manjari, Croustillant Praliné, Fruits exotiques | 10 € |
| Assortiment de Fromages frais et affinés | 10 € |

Menu à 31 €

| |
|--|
| Œuf bio cuit en cocotte, Girolles, Jambon noir de Bigorre, crème de Truffes d'été ou Foie Gras de Canard confit dans sa graisse, Pommes et Piment d'Espelette |
| 🌀 |
| Cabillaud rôti, Crumble et Courgettes du Jardin, graines de Tournesol, jus de Coco Curry ou Presa de cochon grillée, Houmous au Citron con- fit, Pomme verte, Livèche |
| 🌀 |
| Les Figues, Faisselle miel et noix, croustillant aux épices ou Dessert du jour |