

# LES GLYCINES

## LE BISTRO

### Menu Bistro 35€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### Les Entrées 17€

Œuf bio, Topinambour, Châtaigne, Lard Gascon  
Filet de Truite des Eyzies mariné, Gaspacho de Céleri, Pomme Granny Smith  
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé  
Risotto crémeux, Champignons, Tomme de Sarlat  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+3€)

### Les Plats 25€

Filet de Cabillaud en croûte de Brioche, Choux, Muscat, Gingembre  
Blanquette de Veau, Champignons, Riz Pilaf  
Joues de cochon Braisées, olives, Polenta crémeuse au Café  
Filet de Pintade grillé au genévrier, sauce Miel Romarin, Poires, Racine grillée  
Onglet de Bœuf, Condiment herbes du Potager et Frites Maison

### Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés  
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé  
Baba au Rhum, Sucre Muscovado  
Pavlova aux fruits exotiques  
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	11 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20,	13 €
Tranche de Foie Gras, Pain grillé	17 €
Jambon de ferme Ibaïama 24 Mois d'Eric Ospital	19 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (20 g), « L'impertinent »	80 €

## 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
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2019 Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
2019 Le Bouquet des Garrigues		
Clos du caillou, Côte du Rhône,	9 €	45 €
2018 Bourgogne, Domaine Alain Chavy	9 €	45 €
2020 Sancerre Domaine Delaporte	9 €	45 €
<b>Les rouges</b>	12 cl	75 cl
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2018 Domaine des Costes, A.O.C Pécharmant	7 €	35 €
2018 Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
2019 Domaine Charvin « À côté »		
I.G.P. Orange, Côtes du Rhône	8 €	40 €
2019 Les Charmes Dompierre, Medoc	8 €	40 €
<b>Les rosés</b>	12 cl	75 cl
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	25 €
2020 Triennes rosé, I.G.P. 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

2018 A.O.P. Crozes Hermitage	Domaine Habrard	59 €
2017 A.O.C. Corbières « Campagnès »	Maxime Magnon	55 €
2020 A.O.C Morgon	Marcel Lapierre	59 €



Tous les jours  
De 12H00 à 14H00  
05 53 06 97 07  
hotel@les-glycines-dordogne.com