

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

	Verre	Bouteille
Les rouges	12 cl	75 cl
L'Ancienne Cure, A O C Bergerac	5 €	23 €
Zoé « Classic »		
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 €
Les Charmes Dompierre Médoc	9 €	45 €

Les blancs	12 cl	75 cl
Château Briand, Bergerac sec	5 €	23 €
Zoé Pays d'Oc	6 €	30 €
Le Clos du Caillou Bouquet de Garrigues		
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	12 cl	75 cl
Château Briand, Bergerac	5 €	23 €

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 mercredi 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, Tonka, Jambon noir de Bigorre, Champignons	9 €
Filet de Truite mariné aux fines Herbes, Salade de Pommes de terre tièdes	13 €
Velouté de Butternut, Barbajuan au Pigeon	17 €
Foie Gras de Canard confit dans sa graisse, Chutney de Mangue	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 €

Les plats

Burger Black Angus à notre façon, Frites maison	17 €
Penne aux Légumes d'hiver, Châtaignes, Champignons, Tomme de Sarlat	17 €
Cabillaud rôti, Embeurrée de Choux Kale au gingembre, Raisins et poudre de Salicorne	23 €
Pièce de Bœuf Black Angus grillée, Condiment au Poivre, Gratin périgourdin	23 €
Joue de Cochon ibérique, Confite au Pécharmant	23 €

Les desserts

Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé	7 €
Baba, Rhum arrangé, Sucre brun Muscovado, Crème fouettée vanillée	9 €
Poire pochée à la Vanille, Faisselle aux Epices douces, Croustillant Spéculos	9 €
Café gourmand	9 €
Biscuit coulant au Chocolat Manjari, Sorbet Mandarine	10 €
Assortiment de Fromages frais et affinés	10 €

Menu à 31 €

Œuf bio cuit en cocotte, Tonka, Jambon noir de Bigorre, Champignons ou Foie Gras de Canard confit dans sa graisse, Chutney de Mangue
🌀
Cabillaud rôti, Embeurrée de choux Kale, Raisins et poudre de Salicorne ou Joue de Cochon ibérique, Confite au Pécharmant
🌀
Poire pochée à la Vanille, Faisselle aux Epices douces, Croustillant Spéculos ou Dessert du jour