

Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, Piperade, Jambon noir de Bigorre
Filet de Truite des Eyzies mariné, Cédrat, blinis au sarrasin
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Noix
Risotto vert d'Eté, Courgettes du Jardin et vache qui rit
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)

Les Plats 23€

Filet de Cabillaud rôti, Courgettes du Potager, mousseline Aïoli légère
Filet de Canard rôti, sauce Bigarade et pommes grenailles
Presa de Cochon ibérique, Houmous vert et livèche
Penne Rigate aux Artichauts, Roquette, Tomme Sarladaise, Estragon
Bavette d'Aloyau maturée, condiment au Poivre, Frites Maison(+6€)

Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé
Baba Mojito, Ananas confit
Fraises plein Champ, Pavlova à l'hibiscus
Crème brûlée Miel Citron
Biscuit coulant au chocolat, sorbet Abricot (+3€)
Café gourmand (+3€)



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 €
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 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 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	5 €	23 €
Les Roques, « Roussane » Pays d'Oc	6 €	30 €
La Champine «Viognier»		
Côtes du Rhône	7 €	35 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
Petit Chablis, Bourgogne	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 €
La Champine «Syrah»,Côtes du Rhône	7 €	35 €
Copain Comme Cochon, Maury sec	8 €	40 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
Les Charmes Dompierre Médoc	9 €	45 €

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 €
2015 Le Vin de mon Père	Vin de Pays	45 €
2016 A.O.C. Crozes-Hermitage	Domaine Habrard	51 €

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

Du Lundi au dimanche
De 12H00 à 14H00
05 53 06 97 07
hotel@les-glycines-
dordogne.com