

LES GLYCINES

LE BISTRO

Menu Bistro 35€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 17€

Œuf bio, Butternut, Lard Gascon, Noix

Sashimi de Truite des Eyzies, Lait fermenté, Concombres

Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé

Risotto crémeux aux champignons, Noisettes, Tomme de Sarlat

Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+5€)

Les Plats 25€

Cabillaud comme une Bouillabaisse , Safran du Périgord

Presa de cochon ibérique, Cèpes, Pommes Grenailles, Jus acidulé (+6€)

Longe de Thon mi-cuit, Légumes Sautés au Gingembre, Sésame

Bavette d'Aloyau, Condiment Aux herbes Fraîches et Frites Maison

Tomates et Courgettes du Potager Farcies au confit de Canard

Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés

Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé

Pavlova Fraises Garriguettes, Fleur d'Oranger

Mousse au Chocolat Noir, Cacahuètes caramélisées, Crumble

Crème brûlée, Miel, Citron

Baba au Rhum, Ananas, Chantilly



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 « La débauche » <i>I.P.A, Ambrée et sans alcool</i>	8 €
Soda/Jus de Fruits	5,50 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda/Americano	10 €
Coupe de Champagne/Cocktail Maison	12 €
Gin de L'Ort tonic	15 €

Les Eaux

Eau des Abatilles, plate ou gazeuse 75 cL	7 €
Evian, Badoit 50 cL	4 €

Les Boissons chaudes

Expresso/ Café allongé/ Noisette	3 €
Café au lait	4 €
Double expresso / Cappuccino	5 €
Thé / Infusion	5 €

Les Vins

	Verre	Bouteille
Les blancs	12 cl	75 cl
2021 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2021 Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	8 €	40 €
2020 Bordeaux « Blanc de Dompierre »	8 €	40 €
2021 Le Bouquet des Garrigues		
Clos du caillou, Côte du Rhône,	10 €	50 €
2020 Arbois, Chardonnay, Domaine		
Fumey-Chatelain	10 €	50 €
Les rouges	12 cl	75 cl
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2018 Domaine des Costes, A.O.C Pécharmant	7 €	35 €
2019 Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	8 €	40 €
2020 Domaine de Mont Joly, A.O.C		
Beaujolais villages	8 €	40 €
2019 Les Charmes Dompierre, Medoc	10 €	50 €
Les rosés	12 cl	75 cl
2021 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2021 Triennes rosé, I.G.P. Var	7 €	35 €

Les coups de Cœur du Sommelier

Vins Blancs

2018 A.O.C. Saint-Joseph	Monier Pérréol	59 €
2017 A.O.C Rully	Vincent Dureuil-Janthial	59 €
2017 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	55 €
2020 A.O.P. Pouilly Fumé « Léon »	Jonathan Didier Pabiot	55 €

Vins Rouges

2019 A.O.P. Crozes Hermitage	Domaine Habrard	59 €
2020 A.O.C. Corbières « Rozeta »	Maxime Magnon	55 €
2009 A.O.C Côte du Roussillon Domaine L'Eternel	Elsa Lejeune	69 €
2018 I.G.P Pays D'Hérault « Le petit Clos Maïa »	Géraldine Laval	55 €



Du Mardi au Dimanche

De 12H00 à 14H00

05 53 06 97 07

hotel@les-glycines-dordogne.com

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Prix nets, taxes et service compris, hors boisson,

les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs