

# LES GLYCINES

## LE BISTRO

### Menu Bistro 35€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### Les Entrées 17€

Œuf bio, Petits Pois, Morilles, 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 vert crémeux, Noisettes, Tomme de Sarlat  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+3€)

### Les Plats 25€

Filet de Flétan en croûte de Brioche, Courgettes du Jardin, Lassi au Curry  
Foie de Veau, Haricot vert du Potager, Vieux Xérès  
Joues de cochon Braisées, olives, Polenta crémeuse au Café  
Longe de Thon mi-cuit, Légumes Sautés au Gingembre, Sésame  
Bavette d'Aloyau, Condiment Aux herbes Fraîches 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 Fraises Garriguettes, Violette  
Mousse au Chocolat Noir, Praliné, Noix de Pécan  
Crème brûlée, Miel, Citron  
Café gourmand (+3€)



## 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>Blonde, I.P.A, Ambrée et sans alcool</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	12 €

## 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
<b>Les blancs</b>	12 cl	75 cl
2021 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	5 €	29 €
2021 Viognier, Saint Georges D'Ibry	8 €	40 €
2020 Bordeaux « Blanc de Dompierre »	8 €	40 €
2021 Le Bouquet des Garrigues		
Clos du caillou, Côte du Rhône,	10 €	50 €
2019 Arbois, Chardonnay		
Fumey Chatelain	10 €	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 €
2020 Domaine Charvin « a coté » I.G.P Principauté d'Orange	8 €	40 €
2018 La Champine, Syrah J.Gerin	8 €	40 €
2019 Les Charmes Dompierre, Medoc	10 €	50 €
<b>Les rosés</b>	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 €
2016 A.O.C Rully	Vincent Dureuil-Janthial	59 €
2013 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