

## BLANCS

2022 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2021 Château Combrillac "Petchalba" Vin de France - Bergerac	49€
2015 La Croix Boissée, Bernard Baudry A.O.C Chinon	65€
2020 Le S des Poète, Domaine des Poète A.O.C Touraine	60€
2018 Fief du Breil, Jo Landron A.O.C Muscadet	70€
2020 Coucou Blanc, Elian Da Ros A.O.C Côtes du Marmandais	55€
2017 Bouzeron, A. et P De Villaine A.O.C Bouzeron	55€
2022 Petit Chablis, Roland Lavantureux A.O.C Petit Chablis	69€
2021 Astralabe, Le Chêne Bleu A.O.C Ventoux	65€
2022 Crozes-Hermitage, Laurent Habrard A.O.C Crozes-Hermitage	65€
2022 Silice, Domaine des Ardoisières Vin de France - Savoie	65€
2020 La Chapelle, Saint-Jean de Bébian A.O.C Côteaux du Languedoc	69€
2019 Hasard, Domaine Vaisse I.G.P Hérault	69€

## SUCRÉS

2021 Chateau Combrillac "Chahuts" A.O.C Rosette	49€
2019 Chateau Kalian A.O.C Monbazillac	59€

# LES GLYCINES

LE BISTRO 

## MENU BISTRO 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### ENTRÉES 19€

Œuf parfait, Champignons, Petits pois  
Truite des Eyzies au charbon, Fromage blanc fumé, Racines  
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+ 6€)  
Risotto vert à la menthe, Noisettes torréfiées.  
Pâté en croute au Foie gras (+3€)

### PLATS 29€

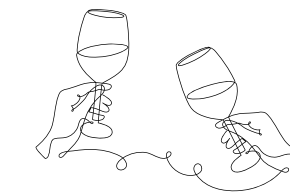
Filet de Cabillaud en croute de Tournesol, Embeurrée de choux du Jardin  
Pâtisson du Potager farci au confit de canard, Sauce Tomate pimentée  
Bavette d'Aloyau, Condiment aux Herbes du Potager et Frites Maison  
Gnocchis, Lait de maïs grillé, Vieille mimolette & Truffe d'été (+9€)  
Suprême de Pintade grillée au Miel & Romarin, Polenta aux épices douces

### FROMAGES 11€

Assortiment de Fromages frais et affinés

### DESSERTS 11€

Millefeuille, Vanille Bourbon, praliné graines de courge  
Ile flottante aux Amandes  
Mousse au Chocolat Noir, Cacahuètes caramélisées, Crumble  
Crème brûlée, Miel, Citron  
Pavlova aux Fraises, Chantilly



## ROSÉS

2023 Triennes rosé I.G.P Méditerranée	45€
2023 Chêne Bleu "Le Rosé" A.O.C Ventoux	69€
2022 Pétra, Dominique Hauvette I.G.P Vin des Alpilles	65€

## ROUGES

2019 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2021 Château Combrillac "Hirsute" A.O.C Bergerac	49€
2014 La Colombière "Coste Rouge" A.O.C Fronton	55€
2021 Domaine Arretxea "Tradition" A.O.C Irouléguay	55€
2019 Le petit Clos Maïa I.G.P Hérault	55€
2019 La Chapelle, Saint-Jean de Bébian A.O.C Côteaux du Languedoc	69€
2016 Aphyllante, Domaine Vaisse I.G.P Hérault	89€
2022 Morgon "Javernières", C. Desvignes A.O.C Morgon	59€
2021 Bourgogne, Didier Fornerol A.O.C Bourgogne	69€
2019 Cornas "Allégorie" Christophe Pichon A.O.C Cornas	79€
2021 À Côté, Laurent Charvin Vin de pays d'Orange	55€
2022 Eolithe, Château de Fosse-Sèche Vin de France	70€
2022 Argile, Domaine des Ardoisières I.G.P Vin des Allobroges	69€

## VINS AU VERRE

### BLANCS

2022 Château Lauerie A.O.C Bergerac	6€
2023 Dompierre Blanc A.O.C Bordeaux	12€
2022 Lalalandes, Domaine Laballe I.G.P Landes	14€
2022 "Les Auréliens", Triennes I.G.P Méditerranée	8€
2022 Domaine de Fondrèche A.O.C Ventoux	10€

### ROUGES

2022 Château Lauerie A.O.C Bergerac	6€
2022 L'Ancienne Cure "Jour de fruit" A.O.C Pécharmant	8€
2021 Domaine Saint-Georges d'Ibry, I.G.P Côtes de Thongue	8€
2021 Les Charmes Dompierre, M. Aroldi A.O.C Medoc	10€
2022 Chavignol, Domaine Delaporte A.O.C Sancerre	14€

### ROSÉS

2023 Triennes rosé I.G.P Méditerranée	7€
--	----

## EAUX

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

## BOISSONS CHAUDES

Expresso / Café allongé / Noisette	3€
Café au lait	5€
Double expresso / Cappuccino	6€
Thé / Infusion	6€

## PRODUCTEURS ET ARTISANS

Caviar Perle Noire à Les Eyzies de Tayac Caviar, Truite et Esturgeon	
Moulin de la Veyssière à Neuvic sur l'Isle Huile de noix, amande et noisette	
Maison Pelegris à Montignac Producteur de Foie gras, canards, oies et volailles	
La ferme de Vialard—Monsieur Pribilsqui Eleveur de pigeons fermiers	
Périgord viandes à Bergerac Fournisseur de viandes de Dordogne et du Lot	
Domaine Coiffard à Availles-Limouzine Boeuf Wagyu Limousine	
Les pieds sur terre à Campagnac-lès-Quercy Safran	
La ferme de la Brunie à Sainte Nathalène Fromages fermiers et yaourts	
La Chèvre et le Chou à Meyrals Fromages et produits laitiers de chèvre fermiers et biologiques, chevreaux	
Petits caveurs et marché de gros de Sarlat Truffes melanosporum et aestivum	
Gaec Nature & Saveurs à Saint-Astier Micro pousses	
Le potager de l'hôtel Fruits et légumes	

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

L'hôtel est ouvert tous les jours.

Notre **Spa Sothys** (bassin chauffé avec bain à bulles, sauna, hammam) est au tarif de 35€ / personne pour deux heures.

Le **Bistro des Glycines** vous accueille pour vos déjeuners.

Le **1862** vous accueille pour vos dîners.

Les restaurants sont fermés le lundi.

reservations@hotelglycines.com  
05.53.06.97.07



## CROUSTOUS 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 (20g), "L'impertinent"	80€



## APÉRITIFS

Bière Artisanale "La débauche" Pale Ale, I.P.A, Ambrée, Blanche et Sans Alcool	8€
Kombucha "Datxa"	8€
Jus de fruits "Nos jardins imparfaits" Bio	8€
Soda	5.50€
Vin de Noix	7€
Kir au vin blanc	7€
Verre de Monbazillac	9€
Whisky soda / Americano	10€
Coupe de Champagne Brut	15€
Cocktail Maison	12€
Gin Tonic	15€
Seedlip Tonic (sans alcool)	17€