

BLANCS

2022 Château Haut-Bergey "Cuvée Paul" A.O.C Pessac-Léognan	75€
2022 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€
2021 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€
2023 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€
2021 Chateau Kalian A.O.C Monbazillac	59€

LES GLYCINES

LE BISTRO 

MENU BISTRO 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

ENTRÉES 19€

Œuf parfait, Potimarron & Lard Gascon
Truite des Eyzies au charbon, Fromage blanc fumé, Racines
Pâté en croustade aux trois viandes & Foie gras (+3€)
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.

PLATS 29€

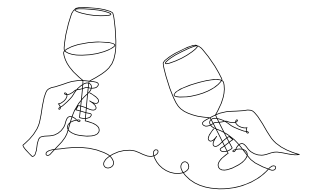
Dos de Lieu rôti aux Herbes, Haricots coco au Chorizo
Filet de Veau, Champignons de nos sous-bois (+6€)
Bavette d'Aloyau, Condiment aux Herbes du Potager et Frites Maison
Gnocchis sautés à la Tomme de Sarlat et Truffe d'été (+9€)
Suprême de Volaille grillée au Miel & Romarin, Polenta aux épices douces

FROMAGES 11€

Assortiment de Fromages frais et affinés

DESSERTS 11€

Pain perdu, crème glacée Vanille, Caramel beurre salé
Ile flottante aux Amandes
Mousse au Chocolat Noir, Cacahuètes caramélisées, Crumble
Crème brûlée, Miel, Citron
Baba au Rhum, Chantilly



ROSÉS

2023 Château Combrillac "Gazette" A.O.C Bergerac	39€
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€
2023 Château Combrillac "Hirsute" A.O.C Bergerac	49€
2023 Château Combrillac "Amour sauvage" Vin de France	55€
2021 Domaine Arretxea "Tradition" A.O.C Irouléguay	55€
2019 La Chapelle, Saint-Jean de Bébian A.O.C Côteaux du Languedoc	69€
2016 Aphyllante, Domaine Vaisse I.G.P Hérault	89€
2020 Côte de Brouilly, Dupré Goujon A.O.C Côte de Brouilly	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€
2020 Les Carlines, Domaine Mas Haut-Buis A.O.C Terrasses du Larzac	55€



VINS AU VERRE

BLANCS

2022 Château Laulerie A.O.C Bergerac	6€
2023 Dompierre Blanc A.O.C Bordeaux	12€
2022 Les Cerisiers, Domaine de Mont-Joly A.O.C Beaujolais-Blacé	14€
2022 "Silice", Maison des Ardoisières Vin de France (Savoie)	8€
2022 Le Clos du Caillou A.O.C Côtes-du-Rhône	10€

ROUGES

2022 Château Laulerie A.O.C Bergerac	6€
2022 L'ancienne Cure "Jour de fruit" A.O.C Pécharmant	8€
2021 A côté, Domaine Charvin Vin de Pays d'Orange	8€
2022 Les Charmes Dompierre, M. Aroldi A.O.C Medoc	14€
2022 L'aube à Javernières, L-C Desvignes A.O.C Beaujolais	10€

ROSÉS

2023 Château Combrillac "Gazette" A.O.C Bergerac	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€
YuNo Gin Tonic (sans alcool)	17€