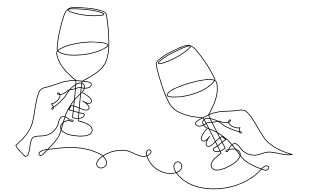


LES GLYCINES

LE BISTRO



CROUSTOUS ,A GRIGNOTER, À PARTAGER !

Pizetta Truffe noire & Champignons	15€
Croque Truffe, Jambon & Comté	13€
Rillettes de Canard & 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 "L'impertinent" (20g) Perle Noire	80€

MENU BISTRO 39€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

ENTRÉES 19€

Œufs Mimosa à la Truffe noire (+6€)
Poireau au Barbecue, vierge d'Agrumes et oeufs de truite
Pâté en croûte aux trois viandes & Foie gras
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées en Pot-au-feu de Légumes (+ 6€)
Chou-fleur rôti en brioche à la fleur d'Oranger, sauce Tahini

PLATS 29€

Rouget Grondin à l'unilatérale, Butternut aux épices
Côte de cochon, Grenailles, Châtaignes & Sauce à la Moutarde (+6€)
Bavette d'Aloyau, sauce Vin rouge et Pommes de terre coin de rue
Chou farci aux trois viandes, sauce végétale
Poularde, Sauce suprême & Riz Pilaf
Risotto à la Truffe noire, Noisettes torréfiées & Tomme de Sarlat (+9€)

FROMAGES 11€

Assortiment de Fromages frais et affinés

DESSERTS 11€

Riz au lait de ma Grand-mère, Caramel au beurre salé & Agrumes
Ile flottante aux Amandes
Pomme rôtie aux Epices douces, praliné à la Noix
Mousse au Chocolat Noir, Cacahuètes caramélisées, Crumble
Crème brûlée, Miel, Citron
Baba au Rhum, Chantilly



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€
2020 Les Clous Aimé, A. et P De Villaine A.O.C Bourgogne	65€
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€

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€
2022 Château Kalian "Juste à Temps" A.O.C Bergerac	49€
2023 Château Combrillac "Faire Terre" A.O.C Bergerac	55€
2021 Domaine Arretxea "Tradition" A.O.C Irouléguy	55€
2016 Domaine de Montcalmès A.O.C Côteaux du Languedoc	65€
2016 Aphyllante, Domaine Vaisse I.G.P Hérault	89€
2021 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€
2019 Astralabe, Domaine du Chêne Bleu A.O.C Ventoux	65€
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 Lauerie 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 "Excellence" Saint-Georges d'Ibry I.G.P Côtes de Thongue	8€
2022 Le Clos du Caillou A.O.C Côtes-du-Rhône	10€

ROUGES

2022 Château Lauerie A.O.C Bergerac	6€
2022 L'Ancienne Cure "Jour de fruit" A.O.C Pécharmant	8€
2021 Le Clos du Caillou A.O.C Côtes-du-Rhône	10€
2022 Les Charmes Dompierre, M. Aroldi A.O.C Medoc	12€
2022 Chavignol, Vincent Delaporte A.O.C Sancerre	14€

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	
Agrumes Pelerin à Albi Agrumes bio	
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



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€



DIGESTIFS

Eau-de-vie de fruits, Laurent Cazottes Pomme, Mauzac rose, Reine Claude, Poire Williams	17€
Eau-de-vie de Prune, La Trappe, Sarlat	15€
Fruits à la Liqueur, Clovis Reymond Cerises & Prunes	12€
Liqueur de Menthe, Coq ô Rico	10€
Liqueur d'Abricot, Jean-Marc Roulot	15€
Gauloise & Chartreuse, verte ou jaune	15€
Calvados Pays d'Auge 18ans, Camut	21€
Bas-Armagnac "Hors d'âge" Laballe	17€
Cognac Napoléon	15€

Sélection complète des vins & digestifs
sur demande