

LES GLYCINES

LE BISTRO

Menu Bistro 39 €

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 19 €

Œuf Parfait, Courge du potager, Cacahuète et sauce Hollandaise au Miso
Truite, pain de sarrasin, Fenouil, Betteraves fumées
Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+6 €)
Risotto crémeux aux Champignons & Tomme de Sarlat
Pâté en Croûte aux trois viandes et Condiment Noix

Les Plats 29 €

Filet de Lieu Noir Rôti, Panais à l'Hélichryse
Pièce de Cochon Ibérique, Houmous à la Noix du Périgord
Bavette d'Aloyau, Condiment aux Herbes fraîches et Frites Maison
Cuisse de Cannette Braisée, aux Cèpes (+6 €)
Chou Farci au Confit de Canard

Les Desserts 11 €

Assortiment de Fromages frais et affinés
Chou Praliné noix, Glace amande
Omelette Norvégienne, Vanille, Vieille Prune de Sarlat
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>Pale Ale, I.P.A, Ambrée, Blanche et Sans Alcool</i>	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/Cocktail Maison	12€
Gin 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	5€
Double expresso / Cappuccino	6€
Thé / Infusion	6€

Les Vins

	Verre	Bouteille
Les blancs	12 cl	75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6€	29€
2022 Touraine «Le Petiot» V.Ricard	8€	40€
2021 Domaine de Mont Joly, Chardonnay, Beaujolais Village	14€	65€
2022 La Champine, Viognier, J-M Gerin	8€	40€
2020 La Louvetrie, A.O.C Muscadet Jo Landron	8€	50€
Les rouges	12 cl	75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6€	29€
2019 Domaine des Costes, A.O.C Pécharmant	8€	40€
2020 Le Bouquet des Garrigues		
Clos du caillou, Côte du Rhône,	14€	65€
2020 Les Charmes Dompierre, Medoc	10€	50€
2019 Domaine de Mont Joly, Gamay Beaujolais Village	14€	65€
Les rosés		75 cl
2022 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6€	29€
2019 A.O.C. Corse « Clos Venturi		65€
2022 A.O.C. Bandol, Domaine Tempier		65€
2022 I.G.P. Alpilles «Pétra» D.Hauvette		65€

Les coups de Cœur du Sommelier

Vins Blancs

2020 A.O.C Côtes du Marmandais "Coucou blanc"	Elian Da Ros	55 €
2017 A.O.C Bourgogne "Les Clous Aimé"	A et P De Villaine	65 €
2019 A.O.P. Coteaux du Languedoc «La Chapelle de Bébian »	J.Claude Le Brun	69 €
2014 A.O.C. Sancerre « Cuvée Edmond »	Alphonse Mellot	99€

Vins Rouges

2021 A.O.C Morgon «Javernières »	Louis Claude Desvignes	59 €
2020 A.O.C Bandol	Domaine de la Tour du Bon	55 €
2020 A.O.C. Bourgogne « La Digoine »	A. et P De Villaine	75 €
2018 I.G.P Pays D'Hérault « Le petit Clos Maia »	Géraldine Laval	55 €



Du Mardi au Dimanche
De 12H00 à 14H00
reservations@hotelglycines.com
05 53 06 97 07

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Prix nets, taxes et service compris, hors boissons,

