

LES GLYCINES

LE BISTRO

Menu Bistro 35€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Les Entrées 17€

Œuf mimosa à la Truffe Noire (+6€)

Truite, Pain de sarrasin, Coleslaw, Raifort

Escargots poêlés, Poitrine de porc de la maison Ospital, Soupe de Pain brûlé

Risotto crémeux aux Champignons, Noisettes, Tomme de Sarlat

Escalopes de Foie gras de Canard poêlées, Framboises, Armagnac (+5€)

Les Plats 25€

Filet de Lieu Noir rôti, Haricots Tarbais, sauce Chorizo

Suprême de Pintade Fumé au Foin, Céleri Grillé, sauce Miel Romarin

Bavette d'Aloyau, Condiment aux Herbes fraîches et Frites Maison

Filet Mignon, Endives, Pommes Braisée, sauce Bigarade

Chou du Potager Farci au Confit de Canard, Riz Sauté

Noix de Saint Jacques, Racines, Curry Breton (+6€)

Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés

Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé

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 Ibaiama 24 Mois d'Eric Ospital	19 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (20 g), « L'impertinent »	80 €

Les Apéritifs

Bière Artisanale « La débauche » <i>Blonde, .P.A, Ambrée et sans alcool</i>	8 €
Soda/Jus de Fruits	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 de L'Ort tonic	15 €

Les Eaux

Eau des Abatilles, plate ou gazeuse 75 cL	7 €
Evian, San Pellegrino 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 €
2021 Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	8 €	40 €
2021 Martinelle I.P.P du Vaucluse	10 €	50 €
2021 Viognier, Louis Cheze		
I.G.P Collines Rhodaniennes	8 €	40 €
2020 Bourgogne Chardonnay		
Domaine Alain Chavy	14 €	65 €
Les rouges	12 cl	75 cl
2020 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6 €	29 €
2019 Domaine des Costes, A.O.C Pécharmant	8 €	40 €
2020 Saint Georges d'Ibry, Excellence I.G.P Côte de thongue	8 €	40 €
2021 Martinelle A.O.C Ventoux	10 €	50 €
2020 Les Charmes Dompierre, Medoc	10 €	50 €
Les rosés	12 cl	75 cl
2021 Château Lauerie, A.O.C Bergerac	6 €	29 €

Les coups de Cœur du Sommelier

Vins Blancs

2018 A.O.C. Saint-Joseph	Monier Pérréol	59 €
2017 A.O.C Rully	Vincent Dureuil-Janthial	59 €
2017 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	55 €
2020 A.O.P. Pouilly Fumé « Léon »	Jonathan Didier Pabiot	55 €

Vins Rouges

2020 A.O.P. Crozes Hermitage	Domaine Habrard	59 €
2020 A.O.C. Corbières « Rozeta »	Maxime Magnon	55 €
2019 A.O.P. Coteaux du Languedoc «La Chapelle de Bébian »	J.Claude Le Brun	69 €
2018 I.G.P Pays D'Hérault « Le petit Clos Maïa »	Géraldine Laval	55 €



Du Mercredi au Dimanche

De 12H00 à 14H00

Et de 19h00 à 21h00

05 53 06 97 07

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Prix nets, taxes et service compris, hors boissons,

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs