

## Menu Bistro 33€

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

### Les Entrées 17€

Œuf bio en cocotte, petits pois aux Mousserons, Jambon noir de Bigorre  
Filet de Truite des Eyzies mariné, Cédrat, blinis au sarrasin  
Galantine de Poulet Fermier farcie au Foie gras, Cèpes et Noix  
Risotto vert Printanier, Asperges, Petits pois et vache qui rit  
Escalopes de Foie gras de Canard poêlée aux Framboises et à l'Armagnac (+3€)

### Les Plats 23€

Cabillaud rôti, Asperges blanches, mousseline au citron confit  
Filet de Canard rôti, sauce Bigarade et pommes grenailles  
Suprême de Poulet Fermier fumé au foin, cocotte de légumes  
Penne Rigate aux Artichauts, Roquette, Tomme Sarladaise  
Bavette d'Aloyau maturée, condiment au Poivre, Frites Maison(+6€)

### Les Desserts 9€

Assortiment de Fromages frais et affinés  
Riz au Lait à l'ancienne, Caramel Beurre salé  
Baba Mojito, Ananas confit  
Fraises plein Champ, Pavlova à l'hibiscus  
Crème brûlée Miel Citron  
Biscuit coulant au chocolat, sorbet Mandarine (+3€)  
Café gourmand (+3€)



## Les Croustous pour l'apéritif À grignoter, à partager...

Rillettes de Canard et Pain toasté	9 €
Sardines en boîte La Guildive 16/20,	11 €
Tranche de Foie Gras, Pain grillé	11 €
Pata negra Bellota Sierra de Sevilla, 36 mois Condiment de Tomates	13 €
Caviar des Eyzies, Perle Noire (10 g), Blinis et crème citronnée	20 €

## Les Apéritifs

Bière Artisanale du Périgord Blonde, Ambrée	8 €
Kronenbourg 1664	4 €
Leffe	7 €
Soda/Jus de Fruits	5,50 €
Apéritif	6 €
Vin de Noix	7 €
Kir au vin blanc	7 €
Verre de Monbazillac	9 €
Whisky soda/Gin tonic/Americano	10 €
Coupe de Champagne/Cocktail Maison	10 €

## Les Eaux

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

## Les Boissons chaudes

Expresso/ Café allongé/ Noisette	2 €
Café au lait	3 €
Double expresso / Cappuccino	4 €
Thé / Infusion	4 €

## Les Vins

### Les blancs

	Verre	Bouteille
Château Briand, Bergerac sec	5 €	23 €
Les Roques, « Roussane » Pays d'Oc	6 €	30 €
La Champine «Viognier»		
Côtes du Rhône	7 €	35 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
Petit Chablis, Bourgogne	9 €	45 €

### Les rouges

	12 cl	75 cl
L'Ancienne Cure, A O C Bergerac	5 €	23 €
Domaine des Costes,		
A O C Pécharmant	7 €	35 €
Triennes Les Auréliens, I.G.P. Var	7 €	35 €
La Champine «Syrah»,Côtes du Rhône	7 €	35 €
Copain Comme Cochon, Maury sec	8 €	40 €
Saint Georges d'Ibry Roussillon	8 €	40 €
Les Charmes Dompierre Médoc	9 €	45 €

### Les rosés

	12 cl	75 cl
Château Briand, Bergerac	5 €	23 €
Triennes rosé, Vin de Pays du Var	6 €	30 €

## Notre sélection de Vins du Mois

### Vins Blancs

2015 A.O.C. Saint-Joseph	Vincent Cluzel	49 €
2016 A.O.C Crozes- Hermitage	Domaine Habrard	51 €
2013 A.O.C. Corbières « La Bégou »	Maxime Magnon	55 €

### Vins Rouges

2015 A.O.P. Chinon « Les Granges »	Bernard Baudry	49 €
2015 Le Vin de mon Père	Vin de Pays	45 €
2016 A.O.C. Crozes-Hermitage	Domaine Habrard	51 €

 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

Du Lundi au dimanche  
De 12H00 à 14H00  
05 53 06 97 07  
hotel@les-glycines-  
dordogne.com