LE LINDA
NEO BISTROT

MENU DÉCOUVERTE

Servi midi et soir

Served at lunch and dinner

FORMULE 2 PLATS 29€

2-Course Menu

ENTREE + PLAT + DESSERT 34€

Starter + Main Course + Dessert

À LA CARTE

entrée *Starter*

BURRATA CROUSTILLANTE AUX DEUX PESTOS — 13€
Panée et pesto maison

Breaded burrata with red pesto, green pesto coulis — Breaded and homemade pesto

OU

GAUFRE D'HIVER, DOUCEUR DE POIRE ET FOURME DE MONTBRISON — 14€
Poire pochée, sauce à la fourme, jambon cru et noisettes

Winter waffle — Poached pear, blue cheese sauce, cured ham and hazelnuts

plat *Main Course*

POULPE À L'IBÉRIQUE, ENTRE TERRE ET MER — 24€
Pommes de terre à l'anglaise, sauce à l'ail et au chorizo

Octopus iberian-style (saffron sauce, garlic cream and chorizo) — English-style potatoes and seasonal vegetables

OU

MAGRET DE CANARD ROSÉ, DOUCEUR DE POIRE ET AMANDES — 24€
Écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Rosé duck breast, poached pear and slivered almonds — Mashed potatoes and seasonal vegetables

OU

BURGER DU CHEF AUX SAVEURS DE NOS TERROIRS — 22€
Steak charolais, saint-nectaire, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce Deluxe

Chef's burger — Charolais beef patty, Saint-Nectaire cheese, tomatoes, red onion pickles, deluxe sauce

OU

RISOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE, CHIPS DE PARMESAN — 19€
Creamy truffle risotto, parmesan chips

dessert

FROMAGE BLANC FERMIER AU GRÉ DE VOS ENVIES — 5,50€
Accompagné de son plateau de garnitures (miel, coulis de fruits rouges, échalotes, ciboulette) à savourer selon vos goûts

Farmhouse fromage blanc — Served with its garnish platter (honey, red fruit coulis, shallots, chives)

OU

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS — 8€
Une sélection de fromages de caractère, issus du savoir-faire de la maison MONS

Selection of aged cheeses from Maison MONS — A selection of characterful cheeses, crafted with the expertise of Maison MONS

OU

LES DOUCEURS MAISON DU LINDA — 7,50€
Choisissez votre dessert parmi les créations gourmandes de notre menu de la semaine

Dessert of choice — Located on the first page of the weekly menu

OU

DESSERT SIGNATURE AU CITRON — 8€
Signature lemon dessert

LE LINDA
NEO BISTROT

MENU BISTROT

Servi midi et soir

Served at lunch and dinner

PLAT + DESSERT 33€
Main course + dessert

ENTRÉE + PLAT 36,50€
Starter + main course

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 41€
Starter + main course + dessert

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 46€
Starter + main course + cheese + dessert

À LA CARTE

entrée *Starter*

TERRINE DE FOIE GRAS AUX QUATRE-ÉPICES, DOUCEUR DE CONFIT — 18€
Délicatement parfumée aux quatre-épices, accompagnée de son confit
Foie gras terrine with four-spice blend and its preserves — Delicately seasoned with four spices, served with its confits

OU

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX CÈPES ET SA MOUILLETTE À L'AIL — 16€
Snail cassolette with porcini mushrooms and garlic toast

plat *Main Course*

FILET DE DORADE ROYALE, FONDUE DE POIREAUX SAFRANÉE, SAUCE VIERGE AUX AGRUMES — 27€
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes de saison
Royal sea bream fillet, saffron leek fondue, mashed potatoes with olive oil and seasonal vegetables — Mashed potatoes and seasonal vegetables

OU

FILET DE BŒUF, SAUCE AU CHOIX — 28€
Au choix : sauce à la fourme, au poivre ou à la truffe, accompagné d'un écrasé de pommes de terre et de légumes de saison
Beef fillet, sauce of your choice (fourme, pepper or truffle) — Mashed potatoes and seasonal vegetables

dessert

FROMAGE BLANC FERMIER SELON VOS ENVIES — 5,50€
Accompagné de son plateau de garnitures (miel, coulis de fruits rouges, échalotes, ciboulette)
Farmhouse fromage blanc — Served with its garnish platter (honey, red fruit coulis, shallots, chives)

OU

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS — 8€
Selection of dry cheeses served on a platter — Maison MONS

OU

LES DOUCEURS MAISON DU LINDA — 7,50€
Dessert au choix parmi les créations de notre menu de la semaine
Dessert of choice — Located on the first page of the weekly menu

OU

DESSERT SIGNATURE AU CITRON — 8€
Signature lemon dessert

LE LINDA

APERITIFS MENU

Hot Drinks

	SMALL	LARGE
Espresso	1.90€	3.30€
Homemade hot chocolate	/	3.50€
Tea / infusion	/	3.50€

Soft

Fruit juice	20 cl	4€
Perrier	33 cl	4€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4€
Schweppes indian tonic/citrus	25 cl	4€
FuzeTea peach	25 cl	4€
Orangina	25 cl	4€
Vittel syrup	25 cl	4€
Artisanal lemonade	25 cl	4€

Aperitifs

Red/white port	4 cl	3.80€
Red/white Martini	4 cl	3.80€
Suze	4 cl	3.80€
Ricard	2 cl	3.50€
Sparkling kir (choice of liqueur)	12 cl	4.50€
Kir royal	12 cl	11€
House aperitif	12 cl	6€

Digestifs

Get 27/31	4 cl	6.50€
Verbena	4 cl	6.50€
Limoncello	4 cl	6.50€
Christille	4 cl	6.50€
Gauthier XO cognac	4 cl	15€
Baileys	4 cl	6.50€
Cognac liqueur coffee/vanilla/red berries	4 cl	7.50€
Cognac	4 cl	6.50€
Noce royale - Cognac & Williams Pear Liqueur	4 cl	6.50€
Shot	3 cl	4.50€

Mineral / Sparkling Water

	100 CL	50 CL
Evian	5.50€	4€
Badoit	5.50€	4€
San Pellegrino	5.50€	/

Bottled Beers

El Grande	33 cl	6€
Brown Chouffe	33 cl	6.50€
La Blanche de Bruxelles	33 cl	6€
Brooklyn (non-alcoholic)	33 cl	6€
Liefmans Pecheresse	25 cl	5.50€
Craft IPA beer	25 cl	6€

Draft Beers

	25 CL	50 CL
Le Coq Hardi Blonde Beer	3.50€	6.50€
Beer of the moment	4.50€	8€

Rum

Don Papa	4 cl	8€
Havana	4 cl	6€
Coro coro cacao	4 cl	6€
Eminente	4 cl	10€
Bumbu	4 cl	8€
Diplomatico	4 cl	8€

Whisky

Clan Campbell	4 cl	4.50€
Jameson Caskmates IPA	4 cl	6.50€
Bellevoye white / red / blue	4 cl	8€
Japanese Togouchi	4 cl	9.50€
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	12€

LE LINDA

COCKTAILS WITH ALCOHOL

ESPRESSO MARTINI — 12€
BELVEDERE VODKA, COFFEE, ESPRESSO, VANILLA

CAIPIRINHA — 8€
CACHAÇA, LIME, BROWN SUGAR, PERRIER

MOJITO — 8€
RUM, BROWN SUGAR, LIME, FRESH MINT, PERRIER. FLAVOURED WITH STRAWBERRY, RASPBERRY, PASSION FRUIT OR CHERRY (+€1)

PORN STAR MARTINI — 10€
VODKA, VANILLA SYRUP, PASSION FRUIT PURÉE, PASSOÃ, LIME, SERVED WITH A CHAMPAGNE SHOOTER

APEROL SPRITZ — 8€
APEROL, SPARKLING WATER, ORANGE, PERRIER

ST-GERMAIN SPRITZ — 9€
ST-GERMAIN, SPARKLING WINE, PERRIER

PIÑA COLADA — 8.50€
RUM, MALIBU, PINEAPPLE JUICE, COCONUT MILK

GIN FIZZ — 8.50€
GIN, CANE SUGAR, PERRIER, LEMON JUICE

SAILOR MULE — 8€
SAILOR RUM, GINGER BEER, LEMON

TEQUILA SUNRISE — 8€
TEQUILA, ORANGE JUICE, GRENADINE

THE LINDA — 9€
TO DISCOVER...

MAI TAI — 9€
AMBER RUM, COINTREAU, CANE SUGAR, LEMON JUICE, FALERNUM SYRUP

LE LINDA

ALCOHOL-FREE COCKTAILS

VIRGIN SUNRISE — 6.50€
ORANGE JUICE, GRENADINE, LEMONADE

VIRGIN MOJITO — 6.50€
CARIBBEAN SYRUP, LIME, CANE SUGAR, PERRIER, MINT LEAF

VIRGIN SAILOR MULE — 6.50€
GINGER BEER, LEMON JUICE, CANE SUGAR

VIRGIN PIÑA COLADA — 7€
PIÑA COLADA SYRUP, PINEAPPLE JUICE, COCONUT MILK

VIRGIN BORA BORA — 7€
PINEAPPLE JUICE, PASSION FRUIT PURÉE, GRENADINE, LEMON JUICE

LE LINDA

WINE LIST

WHITE WINE

	12 cl	75 cl
AOP MERCUREY - FOUR BASSOT	8€	42€
AOP SAINT-JOSEPH WHITE DOMAINE DURAND	7€	41€
AOC MÂCON-AZÉ	6€	29€
IGP CÔTES DE GASCOGNE - JARDIN SECRET	5.50€	26€
AOP PACHERENC DU VIC-BILH DRY	6€	28€
IGP PAYS D'OC - LES FIGUIERS	6€	23€
AOP MONBAZILLAC		30€

ROSÉ WINE

	12 cl	75 cl
AOP BANDOL	6.50€	35€
AOP CÔTES DE PROVENCE - LA CLÉ DES BRUNES	5.50€	26€
IGP ÎLE DE BEAUTÉ - SAN PIERU	5.50€	26€
FRENCH WINE - GRAIN D'AMOUR	5€	25€

LE LINDA

WINE LIST

RED WINE

	12 cl	75 cl
AOP MERCUREY - FOUR BASSOT	8€	42€
AOP SAINT-JOSEPH – DOMAINE DURAND		41€
AOP MORGON - GAILLARD SEBASTIEN GUTY	6.50€	32€
AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL – LES COTEAUX DE LA GARDIÈRE	6€	29€
AOP CÔTE ROANNAISE - COUP DE COEUR	5.50€	25€
AOP MADIRAN - MAESTRIA	6€	30€
AOC CHASSAGNE-MONTRACHET (BIO)		61€
AOP PÉZENAS	6€	30€
AOP CÔTE-RÔTIE		61€

CHAMPAGNE / SPARKLING WINE

	12 cl	75 cl
HENRI BLIN BRUT CHAMPAGNE	9€	51€
LANSON BRUT CHAMPAGNE		75€
RUINART BRUT CHAMPAGNE		90€
SPARKLING BRUT ST CHARLES DU ROY	5.50€	27.50€

Food & set menus:

Alcohol abuse is dangerous for your health

Please drink responsibly

LE LINDA
NEO BISTROT

MENU ESSENTIEL

Servi midi et soir

FORMULE 2 PLATS 24,50€
ENTREE + PLAT + DESSERTS 27,50€

entrée

À LA CARTE

ŒUF PARFAIT, CRÈME DE COURGES, NOISETTES TORRÉFIÉES, CHIPS DE SPECK — 8,50€

ou

CROUSTILLANT DE BOUDIN NOIR AUX POMMES ET SON MESCLUN DE SALADE — 9€

plat

THON MI-CUIT, PESTO À L'AIL DES OURS, RISOTTO CRÉMEUX — 19€

ou

POITRINE DE VEAU CONFITE, JUS À L'ORANGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS POÊLÉS — 18€

dessert

NOUGAT GLACÉ AUX RAISINS SECS ET PISTACHES — 7,50€

ou

DESSERT SIGNATURE AU CITRON — 8€
Flan citron, glace citron, sablé, meringues, crémeux citron

ou

COULANT AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE — 7,50€

ou

PAVLOVA, POMME CARAMÉLISÉE ET COULIS DE POIRE AUX ÉPICES D'AUTOMNE — 7,50€

ou

FROMAGE BLANC FERMIER AU GRÉ DE VOS ENVIES — 5,50€
Accompagné de son plateau de garnitures (miel, coulis de fruits rouges, échalotes, ciboulette) à savourer selon vos goûts

ou

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON MONS — 8€