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
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€