LE LINDA
NEO BISTROT

MENU DE LA SEMAINE

10/11

Servi du mardi au samedi, midi et soir

Served from Tuesday to Saturday, lunch and dinner

Entrée

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES, CHIPS DE SPECK
Cream of red kuri squash soup, roasted chestnuts, speck chips

CROUSTILLANT DE POIREAUX ET FETA, SALADE ET VINAIGRETTE AU MIEL
Crispy leek and feta pastry, salad and honey vinaigrette

Plat

BŒUF BOURGUIGNON, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES FONDANTES
Beef bourguignon, mashed potatoes and melting carrots

POISSON SELON L'ARRIVAGE, SAUCE VIERGE AUX AGRUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON
Fish according to the catch, citrus sauce vierge, mashed potatoes, seasonal vegetables

Dessert

NOUGAT GLACÉ, PISTACHES ET RAISINS SECS
Frozen nougat, pistachios and raisins

FEUILLE À FEUILLE CHOCOLAT, MOUSSE CHOCOLAT NOISETTES TORRÉFIÉES
Chocolate mille-feuille, chocolate mousse with roasted hazelnuts

MOELLEUX AUX MARRONS, CRÈME ANGLAISE, SIROP D'ÉRABLE
Chestnut cake, custard, maple syrup

FROMAGE BLANC FAISSELLE ET SON PLATEAU D'ACCOMPAGNEMENT
Faisselle fresh cheese with its accompaniment platter

Plat du jour 13€
Daily Special

Formule 2 plats 18€
2-Course Menu

Formule 3 plats 22€
3-Course Menu

TOUS LES SOIRS DE SEMAINE ET SAMEDI MIDI: FORMULE 2 PLATS À 21.50€, FORMULE 3 PLATS 25.50€
Weeknights and Saturday Lunch: 2-course set menu €21.50, 3-course set menu €25.50

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