

APÉRITIFS

Cocktail du Moment	8,0 €
Cocktail sans Alcool	5,0 €
Muscat ; Porto ; Martini ; Gentiane 8cl	3,5 €
Kir Vin Blanc 14cl	4,0 €
Kir Pétillant 14cl	7,0 €
Anisé 2cl	2,5 €
Bière Pression Blonde, Brasserie Alaryk 25cl	3,5 €
Bière Pression Blanche, Brasserie de la Jonte 25cl	3,5 €
Whisky	2cl 3,0 € 4cl 5,0 €

BIERES BOUTEILLES

Bière sans alcool de l'Aveyron, « Ultima » Brasserie d'Olt	5,5 €
Bière de Lozère, La 48 (Brune, Ambrée ou Blonde)	5,5 €
Bière de Lozère, Brasserie de la Jonte (Blonde au miel de châtaignier, I.P.A, Blanche à la Myrtille)	5,5 €
Bière de l'Aubrac « Estive » Brasserie du Cantou (Blonde)	5,5 €

VINS AU VERRE

Vin au Verre du Moment	5,0 €
Vin Pétillant Brut (Auvergne), « Tressallier » Les Béroles	7,0 €
AOP Côte Roannaise, « Cyril Attrazic » Domaine Sérol	6,0 €
AOP Côtes du Roussillon, « Classique » Mas Bécha (Blanc ; Rouge ; Rosé)	5,0 €

VINS ROUGES

	37,5cl	50cl	75cl
AOP Beaujolais Villages, « Cyril Attrazic » Alex Foillard			26 €
AOP Terrasses du Larzac, « Carlines » Mas Haut-Buis			28 €
AOP Marcillac, « Pierres Rouges » Domaine Laurens	12 €	18 €	20 €
AOP Côtes du Roussillon, « Classique » Mas Bécha			22 €
AOP Bourgeuil « Trinch » Domaine Breton			26 €
AOP Côtes du Rhône, « Entre Nous » La Ferme des Arnaud			26 €
Vin de France (Gaillac), « Bonne Quille » Le Bois Moisset			20 €

VINS BLANCS

AOP Saint-Pourçain, « Aurence » Les Béroles			28 €
AOP Piquepoul de Pinet, « Le Syndical » La Croix Gratiot	14 €		24 €
AOP Côtes du Roussillon, « Classique » Mas Bécha			22 €
IGP Pays d'Hérault, « Les Carlines » Mas Haut Buis			28 €
Vin de France (Gaillac), « Champêtre » Laurent Cazottes			25 €
Vin de France Orange (Pic-St-Loup), « Orenji » Mas Foulaquier			28 €

VINS ROSES

AOP Marcillac, « Églantine » Domaine Laurens	12 €	18 €	20 €
AOP Sable de Camargue, Domaine de Figueirasse			17 €
AOP Côtes du Roussillon, « Classique » Mas Bécha			22 €

SOFTS

	25cl	33cl
Limonade de l'Aveyron, Brasserie d'Olt (Nature ; Myrtille)	3,5 €	
Cola de l'Aveyron, Brasserie d'Olt	3,5 €	
Coca-Cola ; Perrier		3,5 €
Orangina ; Ice Tea ; Schweppes		3,5 €
Jus de Fruits	3,5 €	
Sirop à l'eau		2,0 €
Diabolo		3,0 €



MENU DU JOUR (Uniquement les midis en semaine, Sauf jours fériés)

Entrée / Plat / Dessert	19,50 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	17 €

BURGER LINETTE

20€

Steak 150g, Tome fraîche, Iceberg et oignons grillés,
Pickles de concombre



MENU LINETTE

28 €

Poireaux en vinaigrette



Chou farci Maison



Crumble aux Pommes

Le « Fait Maison » est un plat fabriqué dans l'entreprise à partir de produits bruts

Allergènes disponibles sur demande.

Viandes Origine France. Prix nets en Euro, service compris.

ENTRÉES

Salade Linette (Gésiers et lardons, œuf mollet)	15,50 €
Charcuterie de Pays	18,50 €
Velouté de champignons et Noix	11,50 €
Escargots, beurre persillé	11 €
Poireaux en vinaigrette	15 €

PLATS

Saumon béarnaise, légumes	26 €
Escalope de veau panée, Frites	23 €
Parmentier de Bœuf aligoté	22 €
Saucisse fraîche d'Aumont 150g, Aligot	20 €
Demi-magret de Canard grillé 250g, Aligot	25,50 €
Pièce du boucher 180g, sauce béarnaise, Aligot	25,50 €
Chou farci Maison	22 €
Ris d'agneau persillés, Aligot	25,50 €

Supplément garniture

5€

Sauces maison : Mayonnaise, Ketchup, Béarnaise

1,50€

DESSERTS

Riz au Lait « Linette »	7,50 €
Tarte Chocolat	7,50 €
Sundae (sauce caramel, nutella, coulis fruit rouges, miel & muesli)	7,50 €
Crumble aux Pommes	7,50 €
Moelleux à la châtaigne	7,50 €

MENU ENFANT -10 ans

12 €

Steak haché (150gr) **ou** Saucisse
Accompagnements : Frites **ou** Légumes **ou** Aligot
Dessert : Sundae

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	1,8 €
Double café	2,7 €
Café crème	3,1 €
Thé, Infusion	2,5 €

EAUX

	50cl	1l	1,15l
Cristaline	2,0 €	4,0 €	
Vittel, Badoit	3,0 €	4,0 €	
Quezac	3,0 €		4,0 €

DIGESTIFS

	4cl
Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse	4,5 €
Get 27, Get 31	4,0 €
Cognac, Armagnac	5,0 €
Verveine, Distillerie Couderc	4,5 €
Vodka, Gin, Rhum, Baileys	4,5 €