

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	2cl3,0 €4cl5,0 €

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	5,5 €
(Blonde au miel de châtaignier, I.P.A, Blanche à la Myrtille)	
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

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

20€

MENU LINETTE
28 €

Saucisson brioché
ou
Tomates et tome fraîche



Tête de veau ravigote, légumes
ou
Parmentier de Bœuf aligoté



Panna cotta au lait entier, sucre de
coco et fruits d'été
ou
Riz au Lait « Linette »

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 (Veau pané, granino et sauce tonnato)	15,50 €
Charcuterie de Pays	18,50 €
Tomates et tome fraîche	14 €
Melon, miel et citron	13 €
Saucisson brioché	14 €

PLATS

Fish & Chips, sauce béarnaise	22 €
Parmentier de Bœuf aligoté	22 €
Saucisse fraîche d’Aumont 150g, Aligot	20 €
Saumon, sauce béarnaise et légumes	24 €
Pièce du boucher 180g, sauce béarnaise, Aligot	25,50 €
Tête de veau ravigote, légumes	18 €
Ris d’agneau persillés, Aligot	25,50 €
Tartare de bœuf, frites et salade	21 €

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 €
Panna cotta au lait entier, sucre de coco et fruits d’été	7,50 €
Tatin de fruits d’été	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 €