MENU

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE
19.00

FOIE GRAS DE CANARD 60 g
23.00

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS
18.00

FROMAGE FRAIS AUX HERBES
betteraves 16.00

CEVICHE
Saint-Jacques, sauce piment vert
21,00 large 28.00

LES

SAUCISSON 50 g
beurre et cornichons 9.00

SABLÉS AU PARMESAN
sauce au poivre 9.00

LES

SALADE
veau, sauce tonnato 19.00

MAGRET DE CANARD
jus nectar 28.00

BŒUF D'AUBRAC
jus au poivre 30.00

AGNEAU CONFIT
curry vert 29.00

FILET D'OMBLE CHEVALIER
sauce beurre blanc 36.00

L'ALIGOT
purée de pommes de terre
et tome fraîche

L'ALIGOT NATURE 400 g
salade verte 22.00

L'ALIGOT CHAMPIGNONS 400 g
fricassée de champignons 25.00

PLATS

accompagnements

au choix
salade verte — frites allumettes —
légumes cuisinés au vert — aligot

LES

FLAN
chocolat, amande

CRÈME BRÛLÉE
chocolat lacté et praliné

FROMAGE BLANC
kiwi et oseille

POIRE BELLE-HÉLÈNE
glace chocolat, miel levuré

CITRON
glace banane-citron, jus citronné
et menthe

FROMAGE
Fourmette d'Aumont,
Cantal Entre-deux 75 g

12.00

DESSERTS

prix service compris







linette



LINETTE

de l'Aubrac à Paris —
café — brasserie



DU LUNDI AU VENDREDI

le semainier

LES MIDIS 28.00

Lundi — PARMENTIER DE BŒUF ALIGOTÉ salade verte, POIRE BELLE HÉLÈNE

Mardi — PANSETTES DE VEAU légumes et pommes grenailles, FROMAGE BLANC kiwi et oseille

Mercredi — SAUCISSE ALIGOT, CRÈME BRÛLÉE chocolat lacté et praliné

Jeudi — CHOU FARCI frites allumettes, CITRON glace banane-citron jus citronné et menthe

Vendredi — PÊCHE DE LA SEMAINE riz koshi, FLAN chocolat, amande

menu

LES SOIRS

entrée — plat / plat — dessert 37.00
entrée — plat — dessert 45.00

PÂTÉ EN CROUTE DE VOLAILLE ou FROMAGE FRAIS AUX HERBES betteraves

FONDANT DE BŒUF ou PÊCHE DU MOMENT accompagnement au choix

CRÈME BRÛLÉE chocolat lacté et praliné ou FROMAGE BLANC kiwi et oseille