



LINO

TAPAS

Patatas Bravas Maison	5,50€
Pommes de terre croustillantes, aioli et sauce brava.	
Frites	5,00€
Frites croustillantes.	
Tapenade	5,80€
Olives, câpres, anchois et ail, servie avec pain grillé.	
Rillettes de Canard	6,80€
Servies avec pain grillé.	
Rillettes de Truite	6,50€
Truite fumée, échalote, câpres, citron, fromage frais et aneth.	
Boquerones	9,50€
Anchois marinés.	
Croquettes Artisanales — 2,00€ / pcs	2,00€
Bogavants Homard, jambon ibérique ou végétariennes.	
Planche Méditerranéenne	23,50€
Jambon serrano, chorizo ibérique, manchego, tapenade et magret fumé.	
Moules (500 g)	14,00€
Moules au vin blanc, oignon et persil.	

ENTRÉES

Poulpe à la Provençale	16,50€
Poulpe sauté, chorizo ibérique, pommes de terre, tomates cerises, thym, romarin et ail.	
Burrata (125 g)	14,00€
Burrata crémeuse, raisins rôtis, miel et thym.	
Salade Méditerranéenne	16,50€
Tomate, manchego, boquerones, olives, salade et vinaigrette citron.	
Tartare de Truite	15,50€
Truite fraîche, orange, échalote et huile d'olive.	
Trilogie de Canard	16,50€
Magret fumé, effiloché de canard, magret rôti, tomate, salade et parmesan.	
Gaspacho	14,50€
Soupe froide de tomate, concombre croquant, oignon, poivron rouge, croûtons, ail et huile d'olive.	
Camembert rôti (250 g)	12,00€
Camembert entier rôti, miel, herbes et pain.	

PAELLAS

Chez Lino, toutes nos paellas sont préparées maison dans le respect des traditions méditerranéennes.
Nous réalisons nos propres fonds de cuisson.

Prix par personne – minimum 2 personnes. Temps de préparation minimum : 25 minutes.

De marisco	22,50€	Meloso con bogavante	28,50€
Riz cuisiné dans notre fumet de poisson maison, avec gambas, langoustines et moules. Toute l'essence de la Méditerranée.		Riz crémeux mijoté lentement dans notre fumet de poisson maison, servi avec du homard. Intense et élégant.	
De pescado	21,50€	Vegetariano	19,50€
Riz cuisiné dans notre fumet de poisson maison, avec loup de mer et saumon.		Riz cuisiné dans un bouillon de légumes maison, avec poivrons, aubergines et tomates cerises rôties au thym.	
Pollo	19,50€	Fideuà	19,50€
Riz cuisiné dans un bouillon de volaille maison, poulet mariné et poivron rouge. Traditionnel et savoureux.		Fines pâtes légèrement torrifiées, cuisinées dans notre fumet de poisson maison, avec gambas, calamars et moules, servies avec une touche d'ail.	

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte 300 g	26,00€	Cheese Burger	18,50€
Entrecôte 300 g, Servie avec frites.		Bœuf 200 g, cheddar, salade, sauce burger et pain grillé.	
Pluma Ibérique	22,00€	Pâtes aux Fruits de Mer	18,50€
Pièce tendre de porc ibérique grillée, servie avec frites.		Pâtes aux fruits de mer et crème de poisson maison.	
Côte de Bœuf (1 kg)	68,50€	Tentacule de Poulpe	26,50€
Grillée, servie avec frites et salade.		Grillé, servi avec purée rustique.	
Escalope de Poulet	18,50€	Loup de Mer en Papillote	26,50€
Poulet pané au panko, servi avec frites.		Loup de mer frais cuit en papillote avec herbes aromatiques, citron et huile d'olive, servi avec une purée maison.	
Magret au Miel 250 g	24,50€	Truite en Papillote	24,50€
Magret rôti, sauce miel et frites.		Truite fraîche cuite en papillote avec herbes aromatiques, citron et huile d'olive, servie avec une purée maison.	

Supplément sauce 3,50 € : sauce au poivre, sauce Gorgonzola ou sauce miel.

DESSERTS

Tarte Tatin	8,50€	Cheesecake Citron	8,50€
Pâte sablée pur beurre et pommes confites.		Cheesecake citron sur biscuit croustillant.	
Crème Brûlée Maison	7,50€	Fraises, Chantilly & Vanille	7,50€
Crème brûlée française traditionnelle.		Fraises fraîches, chantilly, crumble et glace vanille artisanale.	
6 Macarons	8,50€	Fondant au Chocolat	8,50€
Assortiment de macarons.		Fondant au chocolat maison et glace vanille artisanale.	

Tous nos prix incluent la TVA et le service.

