

# LINO

Pizzeria • Brasserie

---

Cuisine maison, produit de saison & recette artisanales



Calvisson

# NOS BOISSONS

## BIERES

Leffe  
Blonde pression



4€ 7€

Hoeggarden  
Blanche pression

4€ 7€

Desperados - 33cl  
Bière aromatisé à la téquila (bouteille)

4€50

Leffe 0%  
Blonde Bouteille sans alcool

4€

## SOFTS

Jus de Fruit - 25cl  
Orange, ananas, pomme, fraise, tomate - 25cl

3€50

Soda - 33cl  
Coca, coca-zéro, ice-tea, oasis, orangina, perrier, tropico

3€50

Diabolo - 25cl  
Limonade, sirop au choix

3€50

Sirop - 25cl  
Grenadine, fraise, citron, pêche, orgeat, menthe

2€50

## EAUX

San Pellegrino - 50cl

3€50

San Pellegrino - 100cl

5€50

Evian - 150cl

5€50

## BOISSONS CHAUDES

Expresso

1€80

Décaféiné

1€80

Double expresso

3€50

Thé ou infusion

3€50



## COCKTAILS

Mojito  
Rhum ambré, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier 9€

Mojito Fraise ou Mangue  
Rhum ambré, coulis de fraise ou de mangue, menthe, citron vert, sucre de canne, perrier 10€

Spritz  
Apérol, prosecco, limonade 9€

Spritz Lemon  
Limoncello, prosecco, limonade 9€

Ti-Punch  
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne 9€



## APERITIFS / DIGESTIFS

Ricard - 2cl  
Apéritif provençal par excellence 3€50

kir - 12cl  
Vin blanc, crème au choix (cassis, châtaigne, mûre, fraise, pêche) 4€50

Martini Bianco ou Rosso - 6cl 4€50

Whisky J&B - 4cl 6€

Vodka Zubrowka - 4cl 6€

Gin Bombay Saphir - 4cl 6€

Rhum Bacardi Carta Oro - 4cl 6€

Get 27 - 6cl  
Le digestif du gard 6€

Menteuse - 6cl  
Crème de menthe légère en sucre et en alcool 6€

Amaretto - 6cl  
Liqueur à base d'amandes amère et de vanille de Madagascar 6€

Limoncello - 6cl  
Liqueur de Citron 6€



# NOS VINS

## ROUGE

### EN FOULE ROUGE – CHATEAU FONTANES

*AOP Pic Saint-Loup / Cépage: Syrah 50%, Grenache 30%, Mourvèdre 10%, Carignan 5%, Cinsault 5%*

En Foule Rouge du Château Fontanès dévoile une robe grenat intense. Le nez est riche, mêlant fruits noirs mûrs, épices douces et senteurs de garrigue. En bouche, l'attaque est souple, les tanins élégants, avec une belle fraîcheur typique du Pic Saint-Loup. La palette aromatique s'étend sur le cassis, la mûre, le poivre et une touche minérale. La finale est longue, harmonieuse et savoureuse. Un vin de caractère, à la fois généreux et équilibré.



### GRIFFE – CUVÉE COLLABORATRICE VIGNERONS ESTÉZARGUES

*Aop Côte du Rhône*

Cote du Rhône plutôt léger mais bien croquant et gourmand avec bien évident une majorité de Grenache et ensuite les bons vieux cépages autochtones du coin ; Cinsault, Carignan et Syrah. Cuvaison plutôt courte, élevage en cuve béton.

4€ 20€

### ALEATICO – CHATEAU FONTANES

*Cépages: 100% Aleatico*

Robe grenat profonde aux reflets violacés. Nez intense et envoûtant, mêlant la rose, la cerise confite, le litchi et les épices douces. En bouche, le vin séduit par sa texture soyeuse, son équilibre et sa fraîcheur. Les arômes floraux et fruités persistent longuement, soutenus par des tanins fins et fondus. Un rouge original, à la fois élégant, parfumé et expressif.

23€40

### COMBE MEGERE – CHATEAU MARGAROT

*Aop Costière de Nîmes / Cépage: Syrah 55%, grenache 20%, vieux carignan 15%, marsellan 10%*

Bouquet intense de fruits rouges, de réglisse et de fruits secs. Rondeur et complexité en bouche, finesse des tanins, arôme de cassis et de vanille, finale persistante sur la complexité aromatique avec une note d'agrumes.

4€ 22€

## BLANC

### MÂCON VILLAGES – DOMAINES DES GANDINES

*AOP Mâcon-Villages / Cépages: 100% Chardonnay*

La cuvée Mâcon-Villages du Domaine des Gandines est un 100% Chardonnay issu de jeunes vignes conduites en agriculture biologique sur sols argilo-calcaires. Vendangé à la main, le vin est fermenté avec des levures indigènes et élevé sur lies fines en cuves inox pendant environ 9 mois. Il présente un nez expressif d'agrumes, de fleurs blanches, de pomme verte et de poire. En bouche, l'attaque est vive, avec une belle tension, une texture légèrement crayeuse, une finale saline et une fraîcheur persistante qui souligne son élégance naturelle.

6€60 33€

### LA LONGUE – DOMAINE DE L'ESCATTES

*AOP Languedoc / Cépage: 80% grenache blanc, 10% bourboulenc, 10% viognier*

Robe or clair, nez très expressif aux notes de tilleul, fruits exotiques. Texture soyeuse et élégante en bouche. Finale mêlant puissance et fraîcheur. En apéritif ou avec un gigot de lotte au lard fumé

29€

### M – DOMAINE MARGAROT

*IGP Pays d'Oc / Cépages 100% Chardonnay*

Finesse du bouquet aux notes florales, de fruits exotiques et d'agrumes. Complexité en bouche, rondeur et équilibre sur des arômes de fruits exotiques et de mangue.

4€70 23€40

### CHARM – DOMAINE MARGAROT

*VIN MOELLEUX*

5€ 24€

## ROSÉ

### GRIS – DOMAINE MARGAROT

*IGP Pays d'Oc / Cépages 50% cinsault, 50% grenache noir*

Finesse du bouquet aux notes de fruits blancs, de pêche et de poire. Frais et élégant en bouche sur des arômes de fruits blancs.

4€ 22€



## NOS SALADES



### Salade César

Poulet croustillant, copeaux de parmesan, oeuf, crouton, tomate, salade, sauce césar maison

10€ 15€

### Salade Marcellino

St Marcellin pané, jambon cru, tomate, vinaigrette maison

10€ 15€

### Salade Italienne

Mozzarella di Bufala, jambon cru, tomate, salade, huile verte, réduction balsamique

10€ 15€

### Salade Calabraise

Taost Chèvre-miel, lardons, tomate, salade, vinaigrette maison

10€ 15€

### Carpaccio de Boeuf

Carpaccio de boeuf, parmesan, capron, roquette, huile verte

10€

### Ceviche de Daurade

Daurade, citron vert, oignon rouge, coriandre, pignon de pin, avocat

10€

### Bruschetta Crétoise

Tartine de pain grillé, féta, artichaut, courgette, poivrons, oignon rouge, huile d'olive, salade

10€ 15€

### Entrée du Moment

Voir l'ardoise

10€ 15€

## NOS PLATS

### Bavette de Boeuf Angus 21€

Sauce échalotte ou gorgonzola, servie avec frites maison et salade maison

### Tartare de Boeuf à l'italienne 19€

Boeuf coupé au couteau, pesto, parmesan, servi avec frites maison et salade verte

### Rouille Graulenne aux Poulpes 19€

Poulpes, pomme de terre et aioli (servi tiède)

### Escalope de Veau Milanaise 19€

Escalope de Veau pané accompagné de pâte à la sauce tomate

### Camembert Rôti au miel & romarin 16€

Servi avec jambon blanc, frites maison et salade

### Linguine alle Vongole 16€

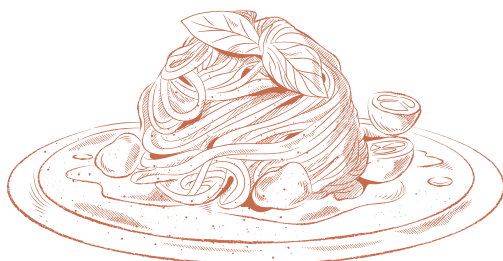
Palourdes, crème à l'ail et persil

### Penne au Pesto & Burrata crémeuse 16€

Burrata crémeuse, crème au pesto et pistache

### Suggestion du chef 16€

Voir l'ardoise



## NOS BURGERS



### Burger Crétois 18€

Steak Angus 150gr, féta, coulis de poivron, oignon rouge, roquette, tomate, huile d'olive

### Burger Irlandais 18€

Steak Angus 150gr, bacon (pancetta grillée), cheddar, salade, tomate, sauce burger

### Burger Américain 18€

Steak Angus 150gr, cheddar, oignon rouge, cornichon, salade, tomate, sauce burger

### Burger Savoyard 18€

Steak Angus 150gr, reblochon au lait cru, bacon (pancetta grillée), galette de pdt, salade, tomate, crème basilic

### Burger Chicken 18€

Steak de Poulet Pané, cheddar, oignons frits, salade, tomate, sauce burger

### Burger Lino 18€

Steak Angus 150gr, jambon cru, mozzarella di bufala, pesto, salade, tomate, sauce burger

### Burger Italien 18€

Steak Angus 150gr, gorgonzola, spianata, roquette, tomate, crème basilic

### Burger Cévenole 18€

Steak Angus 150gr, chèvre, miel, oignon confit, salade, tomate, crème basilic

Nos Burgers sont élaborés avec un pain fait maison et accompagnés de frites maison et salade

Supplément : Steak Haché 3€, Jambon cru 2€, Bacon (Pancetta) 1€50, Double Fromage 2€, Galette de Pdt 1€50



# NOS PIZZAS

## BASE TOMATE

### ½ Pizza au choix et salade au choix 17€

avec salade verte 12€

### 4 Formaggi 15€

Huile d'olive, mortadelle di bologna, burrata, champignons, pistache, olive, origan

### 4 Staggioni 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, artichaut, champignon, oeuf, olive, origan

### Marcellino 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, st marcellin, olive, origan.

Après cuisson: jambon cru, roquette, huile d'olive

### Bufala 16€

Sauce tomate, olive, origan. Après cuisson: Mozzarella di Bufala, jambon cru, basilic, huile d'olive

### Lino 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, supions, persillade, olive, origan

### Margherita 12€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive, olive, origan

### Bambino 14€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, olive, origan

### Regina 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, olive, origan

### Napolitana 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, olive, origan

### Melanzana 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, chevre, miel, sesame, olive, origan

### Diavola 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons, poivrons, olive, origan

### Verdura 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, artichaut, aubergine, courgette, pesto, huile d'olive, basilic, olive, origan

### Bologna 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oeuf, parmigiano, olive, origan



## SPECIALES

### Calzone 16€

Pizza au choix avec un oeuf

### Crétoise 16€

Sauce tomate, , mozzarella fior di latte, Fêta, courgette, poivrons, oignons rouges, olive, thym

Après cuisson: roquette, huile d'olive

### Oriental 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, oignons, poivrons, oeuf, coriandre, olive

## BASE CREME

### Reblochon 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, reblochon, lardon, pdt, oignon, olive, origan

### Indian 15€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet, curry, poivrons, oignons, olive, origan

### Chèvre-miel 14€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chevre, miel, olive, origan

### Cévenole 15€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, lardons, chevre, champignons, olive, origan

### Carné 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, viande hachée, pesto, champignons, chevre, olive, origan

### Salmone 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, olive, origan.

Après cuisson: Saumon fumé, roquette, huile d'olive

### Nîmoise 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, brandade, pdt, olive, origan

### Raviola 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, raviole du dauphin, pesto, olive, origan

### Créma 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, gorgonzola, olive, origan



# NOS DESSERTS

## Café Gourmand

Assortiment de nos desserts

9€

## Profiteroles Maison, glace vaille et ganache chocolat

9€

## Salade de Fruits

7€

## Milshake du Chef

7€

## Tiramisu du moment

7€

## Île Flotante

7€

## Moelleux au Chocolat coeur Passion-Ananas

7€

## Crème brûlée du Moment

7€

## Dessert du Marché

Voir l'Ardoise

7€

## Chocolat Liégeois

Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison

7€

## Café Liégeois

Glace café, glace vanille, café chaud, chantilly maison

7€

## Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly maison

7€

## Bounty

Glace noix de coco, coulis chocolat et chantilly

7€

## Limoncello

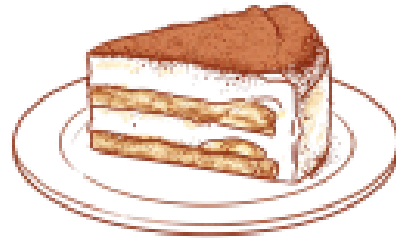
Glace citron et limoncello

7€

## Glace 2 boules

vanille, chocolat, café, fraise, citron, noix de coco, caramel

4€50



## Menu Bambino 12€

Boisson au choix

\*\*\*

Burger enfant

(steak haché, cheddar, salade, tomate, sauce burger maison)

ou

Aiguillette de poulet pané

ou

Pizzetta au choix

ou

Suggestion du chef

(portion réduite)

\*\*\*

Moelleux chocolat ou Pompote ou Glace 2 boules

## Menu du Marché 24€90

Salade au choix à la carte

\*\*\*

Suggestion du Chef

ou

Bavette de Boeuf Angus sauce au choix (+2€)

ou

Burger au choix (+2€)

ou

Pizza au choix

ou

Pâte au choix

\*\*\*

Dessert au choix

(+2€ café Gourmand ou Profiterole)

### Formule Entrée + Plat 19€90

Salade au choix à la carte

\*\*\*

Suggestion du Chef

ou

Bavette de Boeuf Angus sauce au choix (+2€)

ou

Burger au choix (+2€)

ou

Pizza au choix

ou

Pâte au choix

### Formule Salade + Dessert 19€90

Salade au choix à la carte

\*\*\*

Dessert au choix

(+2€ café Gourmand ou Profiterole)

### Formule Plat+Dessert 19€90

Suggestion du Chef

ou

Bavette de Boeuf Angus sauce au choix (+2€)

ou

Burger au choix (+2€)

ou

Pizza au choix

ou

Pâte au choix

\*\*\*

Dessert au choix

(+2€ café Gourmand ou Profiterole)