

Mercredi 20/  
Jeudi 21/  
Vendredi 22 et  
Samedi 23 Mai

## L'inaTTendu vous propose son menu à emporter!!!

### Entrées:

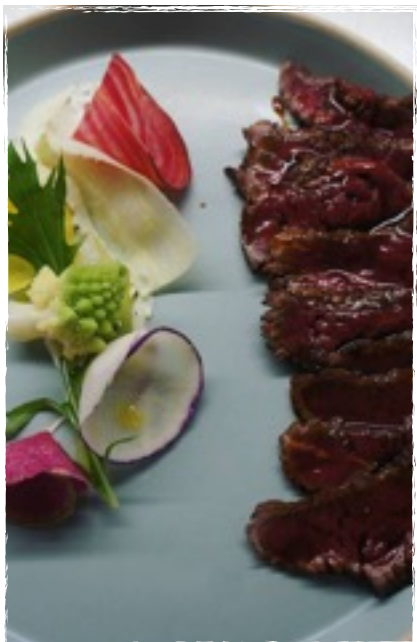
- Tataki de bœuf cervelle des canuts, citron vert, wasabi et légumes croquants.
- Oeuf mollet mariné, artichauts barigoule, légumes à la grecque, mayonnaise à l'anchois.

### Plats:

- Filet mignon, jardinière de légumes à l'ail des ours, jus crémé, moutarde, estragon.
- Gambas, ravioles de Royans, légumes, jus de têtes corsé au whisky.

### Desserts:

- Pavlova, fraises, hibiscus.
- Tiramisu chocolat, café.
- Entrée/Plat ou Plat/Dessert: 18€
- Entrée/Plat/Dessert 21€



Pour accompagner votre repas nous vous proposons:

- Saint Véran « domaine Thévenet et Fils » (75 cl) 25€
- Crozes-Hermitage « Gilles Robin » (75 cl) 28€
- Bourgogne Aligoté « Valentin Vignot (37,5cl) 9€
- Bière La Cristal I.P.A du Mont Blanc (33cl) 5€
- Chateldon (75cl) 5,5€

**COMMANDE MINIMUM 24H  
À L'AVANCE, A PASSER  
SUR :**

**[www.linattendulyon.fr](http://www.linattendulyon.fr)**

**ET À RÉCUPÉRER ENTRE  
11H ET 14H.**

**TEL : 04 37 24 13 44**

**06 81 13 47 64**

