

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

**ET À RÉCUPÉRER ENTRE
11H ET 14H.**

TEL : 04 37 24 13 44

06 81 13 47 64

