

ENTRÉES

Petits pois en textures, mélisse, œuf frit, guanciaie, oignons

Ou

Filet de rouget, jus de bouillabaisse, premiers légumes d'été, aioli safrané

Ou

Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert et wasabi, légumes croquants

PLATS

Bavette au barbecue, poêlée de légumes, pesto de fanes, jus au thym

Ou

Poisson du jour, haricots verts, salicorne, sabayon aux algues, crumble nori, condiment citron noir

Ou

Pièce de bœuf, frites maison (supp 15€)

DESSERTS

Tarte, rhubarbe, hibiscus, sorbet rhubarbe

Ou

Fraises, oseille, basilic, sureau

Ou

Chocolat/ passion/ noisettes

Menu servi uniquement le soir du mardi au Vendredi

Menu en 3 services 35€

Menu en 4 services 43€

Menu en 5 services 50€

Assiette de fromages : 7€

Service toutes taxes comprises

95 rue Bossuet, LYON 6^e

04 37 24 13 44 • www.linattendulyon.fr

Nos vins au verre

Vins Blancs

- Saint Véran AOC « Domaine Thévenet & Fils » 6€
- Pouilly Fumé AOC « Domaine Tinel Blondelet » 7€
- Viognier IGP « Domaine du Grand Chemin » 7€

Vin rosé

Vins Rouges

- Côtes du Rhône AOP « Élodie Balme » 6€
- Pinot noir AOC « Domaine Thévenet & Fils » 6€
- Crozes-Hermitage AOP « Domaine Gilles Robin » 8€

Nos pots (Uniquement le midi)

46cl

- Pot de vin rosé 11€
- Pot de vin blanc 12€
- Pot de vin rouge 13€