

## ENTRÉES

Bao escargots, blettes, sauce Hoisin  
Ou  
Velouté d'endives coco/curry, moules, noix  
Ou  
Tataki de bœuf, cervelle des canuts au citron vert et wasabi, légumes  
croquants (supp 3€)

## PLATS

Filet mignon de cochon fermier, panais, miel/soja  
Ou  
Gambas, riz sauté aux légumes, citrons confits  
Ou  
Pièce de bœuf, frites maison \*

## DESSERTS

Figues, châtaignes, spéculoos  
Ou  
Cookies, chocolat, noisettes  
Ou  
Fromage blanc, crème de Bresse AOP

*Menu servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi sauf jours fériés*

---

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

Entrée/plat/ dessert 26€

\*Pièce de bœuf 35€

\*Entrée/Pièce de bœuf ou Pièce de bœuf/ Dessert 40€

\*Entrée/Pièce de bœuf/Dessert 45€

Assiette de fromages : 7€

*Service toutes taxes comprises*

95 rue Bossuet, LYON 6<sup>e</sup>

04 37 24 13 44 • [www.linattendulyon.fr](http://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€